



Cousin traiteur

Le goût du partage

CARTE «HIVER» 2025

DU LUNDI 6 JANVIER 2025
AU SAMEDI 29 MARS 2025

Lunch box & plateaux repas

**POUR COMMANDER, MERCI DE COMPLETER LE BON DE
COMMANDE CI-JOINT ET DE NOUS LE RETOURNER**

Par email : info@cousin-traiteur.fr

CONDITIONS DE LIVRAISON :

Nous livrons dans un rayon de 15 km autour de notre laboratoire de production.
Les livraisons sont facturées 20 € et offertes à partir de 5 plateaux commandés.

Commande à passer avant 10H00 pour une livraison le lendemain entre 11h00 et 13h00

**Sous réserve des capacités de livraison.*

Nous nous réservons le droit de modifier le menu ou stopper les fabrications en cas de rupture de stock.

EN CAS DE BESOIN URGENT :

Nous pouvons vous proposer des plateaux du jour à 18,00 € TTC, contenu au soin du chef.
A RÉCUPÉRER DANS NOS LOCAUX.

Cousin traiteur agit pour l'environnement et vous propose désormais l'ensemble de sa gamme
en plateau repas entièrement biodégradable avec une base en pulpe de canne à sucre et un couvercle en RPET
(biodégradable et composé de 80% de plastique recyclé).





LES OFFRES CHAUDES : 2 PLATEAUX

PLATEAU "LE BISTRONOMIQUE" | 20,50 € TTC |

| Terrine d'émincé de canard au coeur de foie gras |
| Soufflé de truite, crème de cerfeuil
Tagliatelles & brunoise de légumes (poireaux, carottes,
navets) |
(À faire réchauffer au micro-ondes)
| Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la
fromagerie Petitsigne |
| Cheesecake exotique |
Fruit
Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE PRESTIGE" | 25,00 € TTC |

| Ceviche de Saint Jacques à l'huile fumée, jeunes
pousses |
| Quasi de veau à la crème de morilles
Gaufre au sarrasin & légumes oubliés |
(À faire réchauffer au micro-ondes)
| Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la
fromagerie Petitsigne |
| Finger tout chocolat |
(finger chocolat, ganache chocolat & crumble chocolat)
Fruit
Petit pain rond de tradition française



LES OFFRES FROIDES : 1 LUNCH BAG & 4 PLATEAUX

LUNCH BAG "SUR LE POUCE" | 14,00 € TTC |

| Salade de céréales gourmandes, carottes fondantes cuites basse
température |
| Pain viennois, poulet au curry & crudités |
| Délice de cappuccino |
Fruit
1 petite bouteille d'eau 0,5l

PLATEAU "LE TERROIR" | 14,00 € TTC |

| Carottes râpées au cumin et au miel |
| Poulet tandoori
Risoni aux légumes fondants & épices douces |
| Comté affiné 4 mois |
| Finger cappuccino |
Fruit
Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE CLASSIQUE" | 16,50 € TTC |

| Millefeuille de légumes, crème à l'estragon |
| Ballottine de filet de lieu aux algues wakamé
Crèmeux de carottes & brocolis rôtis |
| La Joly Tomme de la fromagerie du Préjoly |
| Tartelette agrumes |
(crème citronnée et méli/mélo pamplemousse-orange)
Fruit
Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE VEGAN" | 15,00 € TTC |

| Millefeuille de légumes, crème à l'estragon |
| Tartare de champignons Eryngii crus et cuits &
poêlée de légumes de saison (butternut, oignons
rouges, fèves, panais, carottes) |
| Salade de jeunes pousses & fruits secs |
(Noix, noisettes, figues)
| Crème lait d'amandes praliné & poires rôties |
Fruit
Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE GOURMAND" | 20,50 € TTC |

| Terrine d'émincé de canard au coeur de foie gras |
| Emincé de boeuf, crèmeux champignons
Timbale de pommes de terre écrasées & carottes
fanées rôties au miel |
| Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de
la fromagerie Petitsigne |
| Cheesecake exotique |
Fruit
Petit pain rond de tradition française