

LA CARTE

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

LES PIÈCES COCKTAIL (À L'UNITÉ)

Petit four chaud.....	1,20€
Brioche au crabe (30 pièces).....	26,00€
Pain surprise (48 pièces)	33,00€
(saumon fumé, rillettes d'oie, pavé aux herbes, jambon de pays)	
Ardoise de saumon mariné façon Gravlax & crème aux herbes	33,00€
(pour 4 personnes - 50 grammes par personne)	

COCKTAIL 6 PIÈCES PAR PERSONNE

- 7€ / PERSONNE

Tartelette sablée, crème d'artichaut à l'huile de truffes et coppa
 Patate douce façon tataki, crème de gingembre
 Brochette de magret fumé, chèvre au pain d'épices & abricot sec
 Sablé, crème de poivrons & poulpe de Galice
 Palet de dorade à la crème d'herbes fraîches
 Riz au yuzu façon sushi, radis noir, crème de tagète de chez Rassinoux

COCKTAIL 10 PIÈCES PAR PERSONNE

- 11€80 / PERSONNE

7 PIÈCES SALÉES FROIDES

Tartelette sablée, crème d'artichaut à l'huile de truffes et coppa
 Patate douce façon tataki, crème de gingembre
 Brochette de magret fumé, chèvre au pain d'épices & abricot
 sec
 Sablé, crème de poivrons & poulpe de Galice
 Palet de dorade à la crème d'herbes fraîches
 Riz au yuzu façon sushi, radis noir, crème de tagète de chez
 Rassinoux

3 PIÈCES SALÉES CHAUDES

Crevette en chapelure Panko
 Samoussas aux légumes
 Briochin d'escargot

LES ENTRÉES

Tiramisu du potager, crémeux de chèvre & tagliatelles de légumes	5,20€
Duo de saumon Gravlax & fumé, crème foutée aux herbes & perles de citron	9,50€
Foie gras de canard maison & chutney de poires, 60gr	10,50€
Transparence de gambas et Saint-Jacques, crémeux de tomates confites	9,50€
Tartare de Saint Jacques, citron vert, mangue & grenade	12,50€



LA CARTE

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

LES PLATS UNIQUES (MINIMUM 10 PERSONNES)

Cuisse de canard confite aux herbes & ses légumes d'autrefois	7,80€
Tajine de volaille aux fruits secs	7,50€
Estouffade de boeuf au vin du haut Poitou & ses pommes de terre grenaille	7,80€
Paëlla (400 gr, par personne)	7,80€
(poulet, lardons, chorizo, moules, langoustines)	
Blanquette de seiche safranée et son riz pilaf	9,50€
Couscous	8,50€
(mouton, poulet, merguez)	
Choucroute Royale	9,50€
(jarret, saucisse de Strasbourg, saucisson, poitrine fumée)	
Poulet basquaise & riz créole	7,50€
Blanquette de veau & ses légumes	8,60€
(pommes de terre, carottes, champignons)	

LES POISSONS CHAUDS

Lieu jaune, jus de coques crémé	9,50€
Moelleux de saumon & Saint-Jacques sauce Sancerre	9,50€
Dos de bar à la crème de tomates confites	10,00€
Rôti de lotte émulsion de bisque de homard	10,50€
Noix de Saint-Jacques en coquille lutée	11,00€
Blanc de turbot & sucs de mandarines	12,70€

LES VIANDES & LES VOLAILLES

Mijotée de pintade sauce Salmi	7,00€
Option escalope de foie gras	5,00€
Magret de canard rôti sauce aux poivres rares	8,50€
Filet de boeuf rôti réduction de Porto	9,50€
Mignon de veau à la crème de morilles	12,00€
Filet de boeuf façon Wellington, sauce foie gras (minimum 4 pers)	11,50€



LES LÉGUMES

<u>Les légumes en duo</u> (les 2 légumes au choix)	3,00€
Gratin de patates douces	
Tatin de tomates confites	
Tatin de légumes du soleil	
Timbale de poivrons et courgettes au basilic	
Gâteau de fregola au parmesan	
Pommes de terre grenailles	
<u>Les légumes uniques</u>	
Embeurrée de pommes de terre aux champignons	2,80€
Polenta crémeuse aux légumes de saison	2,80€
Risotto Carnoli aux chanterelles & vieux parmesan	3,00€

| LES DESSERTS |

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

PAR NOTRE MAÎTRE PÂTISSIER | CHRISTOPHE VERGNAUD

NOS TARTES

PRIX DES INDIVIDUELLES TTC | EXISTENT AUSSI EN 4, 6 ET 8 PARTS

ABRICOTS-PISTACHE - 4€50

Pâte feuilletée, crème d'amandes, abricots & pistache

MULTIFRUIT - 4€50

Pâte sablée, macaroné, crème mousseline, fruits rouges

AGRUMES - 4€50

Méli-mélo d'agrumes (oranges / pomelos), crèmeux citronnée, sablé breton noix de coco

NOS PIÈCES MONTÉES

À PARTIR DE 10 PERSONNES
| 3 CHOUX PAR PERSONNE |

SUR SOCLE NOUGATINE

Parfum vanille 5€30 la part
Parfums assortis 5€50 la part

LES SAVEURS RÉGIONNALES

10 PERSONNES

Macaroné 10€00
Le Broyé 10€00

ASSIETTE DE PROFITEROLES

en nougatine 4€50 la part



SERVICE TRAITEUR

Pôle République 3
7 rue Marcellin Berthelot
86000 Poitiers

CONTACT

05.49.41.09.14
info@cousin-traiteur.fr
www.cousintraiteur.com

| LES DESSERTS |

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

PAR NOTRE MAÎTRE PÂTISSIER | CHRISTOPHE VERGNAUD

NOS SPÉCIALITÉS

PRIX DES GÂTEAUX INDIVIDUELS — EXISTENT AUSSI EN 4,6 ET 8 PARTS

FRAICHEUR D'ÉTÉ - 4€75

Crèmeux verveine, compotée de pêches, sablé Breton

CHOC PRALIN - 4€75

Mousse chocolat 70% Valrhona, praliné feuilleté, progrès amandes

ZEPHIR - 4€75

Mousseline chocolat blanc-basilic, coulis citron vert, biscuit craquant, madeleine gingembre

CASABLANCA - 4€75

Crèmeux chocolat blanc, éclats de framboises, biscuit amandes et croustillant praliné

FRAISIER - 4€75

Mousseline vanille, fraises, génoise

FRAMBOISIER - 4€75

Mousseline vanille, framboises, génoise

PLATEAU DE MIGNARDISES - 22€00

Plateau de 20 pièces



SERVICE TRAITEUR

Pôle République 3
7 rue Marcellin Berthelot
86000 Poitiers

CONTACT

05.49.41.09.14
info@cousin-traiteur.fr
www.cousintraiteur.com

LES BUFFETS FROIDS

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

MINIMUM POUR CHAQUE BUFFET 10 PERSONNES | OPTION VAISSELLE 3,50€/ PAR PERSONNE

BUFFET "LE RUSTIQUE" | 13,00 € TTC PAR PERSONNE |

| LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)
Salade persane
(Boulgour, tartare de légumes, tomates confites, lamelles de poulet)
Salade de tomates & mozzarella au pesto
Terrine de pâté de campagne
Saucisson sec

| LES PLATEAUX DE VIANDE |

Filet de poulet aux épices douces
Noix de joue de porc confite, sauce béarnaise
Terrine de légumes
Cornichons - Beurre - Moutarde

| LE FROMAGE |

Chèvre du Poitou & camembert

| LE DESSERT |

Tarte abricots-pistache

PAIN DE TRADITION TRANCHÉ

BUFFET "LE GOURMET" | 16,50 € TTC PAR PERSONNE |

| LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)
Salade de risoni à la grecque
(Risoni, concombre, tomates confites, fêta, olives noires)
Duo pastèque & melon, fêta et menthe
Crudités
Moelleux de légumes du soleil au basilic, pointe de fromage frais
Chorizo
Rillettes de porc

| LES PLATEAUX DE VIANDE |

Jambon blanc
Farci de volaille aux tomates confites
Flan poivrons et courgettes au basilic
Cornichons - Beurre - Moutarde

| LE FROMAGE |

Assortiment de fromages de nos régions

| LE DESSERT |

Entremets Casablanca
Crèmeux chocolat blanc, éclats de framboises, biscuit amandes et croustillant praliné

PAIN DE TRADITION TRANCHÉ

BUFFET "L'EPICURIEN" | 19,50 € TTC PAR PERSONNE |

| LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)
Salade de riz niçois au thon
(riz, thon, tomates, poivrons, olives)
Salade César
(salade, tomate, poulet, parmesan, sauce César)
Salade de penne aux légumes grillés
(tomates, aubergines, courgettes, poivrons et basilic)
Melon en quartier
Millefeuille de légumes du soleil
Terrine de pâté marmite
Coppa

| LES PLATS FROIDS |

Rôti de boeuf sauce aux cèpes
Pavé de sandre, crème fouettée au citron & estragon
Boulgour aux petits légumes
Tortillas aux poivrons
Cornichons - Beurre - Moutarde

| LE FROMAGE |

Bûche de chèvre affinée (Fromagerie Petitsigne) & La Joly Tome (Fromagerie du Pré Joly)

| LE DESSERT |

Tartelette framboise & Entremets Fraîcheur d'Été
Crèmeux verveine, compotée de pêches, sablé Breton

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE



Cousin traiteur

Le goût du partage

CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

A la carte, buffets froids & desserts

Carte valable du lundi 31 mars au
samedi 27 septembre 2025

POUR COMMANDER

05.49.41.09.14 OU info@cousin-traiteur.fr
(Sans oublier vos noms, adresse et numéro de téléphone)

OU DIRECTEMENT DANS NOS LOCAUX :
7 rue Marcellin Berthelot - ZI République 3 à POITIERS



POUR VOS DÉJEUNERS D'AFFAIRES, REPAS CONVIVIAUX
OU RÉUNIONS DE FAMILLE :
CONTACTEZ NOS RESTAURANTS POUR UNE LOCATION DE SALLE.

