



Cousin traiteur

Le goût du partage

CARTE «ÉTÉ» 2025

DU LUNDI 30 JUIN 2025
AU SAMEDI 30 AOÛT 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



NEW

Vous pouvez également passer vos commandes
directement sur notre site internet : www.cousintraiteur.com

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 |

| Tartare de bar condimenté, dés de mangue et vinaigrette acidulée |

| Filet de canette sauce miel épicée,
Palet de patates douces rôties |
(À faire réchauffer au micro-ondes)

| Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la fromagerie Petitsigne |

| Tartelette chocolat, brisures de nougatine & crumble |
Fruit

Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE PRESTIGE" | 25,00 € TTC |

| Entremets d'avocat, magret fumé, confit d'oignons, gelée pommes coings et graines de grenade |

| Duo de saumon & dorade, crème à l'ail noir
Gâteau de fregola & flan de légumes |
(À faire réchauffer au micro-ondes)

| Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la fromagerie Petitsigne |

| Entremets framboise |
Mousse chocolat blanc, framboises, praliné croustillant & biscuit amandes
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 saison : salade verte, mozzarella di buffala, tomates cerises, pignons de pins, gressins & vinaigrette balsamique au pesto |

| Bagel au saumon fumé, crème fromagère au concombre & crudités |

| Perles de Japon aux fruits rouges et son coulis |

Fruit

1 petite bouteille d'eau 0,5l

PLATEAU "LE TERROIR" | 14,00 € TTC |

| Salade de nouilles chinoises, champignons noirs, crevettes marinées et sauce soja aigre douce |

| Ballottine de poulet aux fruits secs
Penne au pesto crème cheese |

| Comté affiné 4 mois |

| Biscuit romarin, mousse vanille-huile d'olive & cœur abricot |

Fruit

Petit pain rond de tradition française

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

| Tartelette feuilletée à la tomate, basilic, pignons de pin & coulis de tomates |

| Dos de lieu au citron & romarin
Ecrasé de petits pois à la menthe |

| La Joly Tomme de la fromagerie du Préjoly |

| Finger madeleine, crème feuilles d'agastache & fraises |

Fruit

Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE VEGAN" | 15,00 € TTC |

| Salade de quinoa aux légumes croquants, crème végétale ciboulette et pommes coings |

| Foccacia tapenade d'olives noires, tomates confites et duo de salades |

| Salade de jeunes pousses, dés de tofu frits & fruits secs |

| Perles de Japon aux fruits rouges et son coulis |

Fruit

Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE GOURMAND" | 20,50 € TTC |

| Wrap de saumon fumé maison au fromage frais, pointe de crème au gingembre confit |

| Effiloché de cuisse de canard confite
Semoule au citron confit et courgettes |

| Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la fromagerie Petitsigne |

| Tartelette chocolat, brisures de nougatine & crumble |

Fruit

Petit pain rond de tradition française