

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



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 | |
| Millefeuille de pommes de terre et artichauts | |
| Carottes fanes glacées | |
| Poêlée forestière | |
| Flan potimarron & châtaignes | |
| 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€ |
| Tatin de légumes oubliés au beurre de truffe | 3,00€ |
| Risotto Carnaroli aux chanterelles & vieux parmesan | 3,00€ |



I LES DESSERTS I

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

CITRON MERINGUÉE - POIRE-CHOCOLAT - 4€50

Pâte sablée, crème citron, meringue
Pâte feuilletée, crème d'amandes, poires, copeaux de chocolat

CHOCOLAT - 4€50

Pâte sablée chocolat, ganache chocolat grand cru

MULTIFRUIT - 4€50

Macaroné, crème mousseline, fruits rouges

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

I LES DESSERTS I

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

NOISETTE YUZU - 4€75

Mousseline praliné aux noisettes du Piémont, crémeux yuzu, biscuit noisettes et crumble

CHOUCHOU - 4€75

Mousse légère chocolat 64% Valrhona, brisures de cacahuètes, coulis caramel Fleur de Sel, brownies chocolat

CHOC PRALIN - 4€75

Mousse chocolat 70% Valrhona, praliné feuilleté, progrès amandes

NORMAND - 4€75

Ganache montée vanille de Bali, pommes caramélisées, coulis caramel à la Fleur de Sel, pain de gènes

CARMIN - 4€75

Mousseline fruits rouges, coulis fraises des bois, progrès amandes
(SANS GLUTEN)

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

I LES BUFFETS FROIDS I

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)
Duo de betteraves au cumin, graines de courges et vinaigrette acidulée
Salade de thon, maïs et pommes vertes au vinaigre de cidre
Pâte marmite
Saucisson sec

| LES PLATEAUX DE VIANDE |

Jambon blanc aux herbes
Filet de poulet cuit basse température
Salade de boulgour, légumes anciens rôtis à l'huile de noix
Cornichons - Beurre - Moutarde

| LE FROMAGE |

Camembert & Emmental

| LE DESSERT |

Tarte poires-chocolat

PAIN DE TRADITION TRANCHÉ

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

| LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)
Salade de blé au saumon fumé maison
Salade de lentilles, oignons rouges, butternut et persil haché
Moelleux de canard, noisettes et pistaches
Oeuf mimosa aux anchois
Rillettes de porc

| LES PLATEAUX DE VIANDE |

Rôti de boeuf, sauce ravigote
Dos de colin aux graines torréfiées, sauce grecque (citron et herbes fraîche)
Flan de patates douces
Cornichons - Beurre - Moutarde

| LE FROMAGE |

Assortiment de fromage de nos régions

| LE DESSERT |

Entremets normand
Ganache montée vanille de Bali, pommes caramélisées, coulis caramel à la Fleur de Sel, pain de gènes

PAIN DE TRADITION TRANCHÉ

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

| LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)
Salade du terroir
(Salade verte, gésiers, foie de volaille confit, croûtons, œuf poché)
Salade de quinoa gourmand
(quinoa, crevette, avocat, grenade et curcuma)
Plateau de charcuteries : jambon de pays & coppa
Moelleux de chou fleur aux petits légumes, pickels d'oignons rouges

| LES PLATS FROIDS |

Emincé de veau, crème de cèpes
Filet de bar au poivre de Timut
Tortillas aux champignons
Poêlée de légumes anciens, saveur truffe
Cornichons - Beurre - Moutarde - Sauce béarnaise

| LE FROMAGE |

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

| LE DESSERT |

Tartelette citron cédrat & Entremets Choc Pralin
Mousse chocolat 70% Valrhona, praliné feuilleté, progrès amandes

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE



Cousin traiteur

Le goût du partage

CARTE AUTOMNE 2025/HIVER 2026

A la carte, buffets froids & desserts

Carte valable du lundi 29 septembre
2025 au samedi 28 mars 2026

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.



LE RENDEZ-VOUS

4 Rue Annet Segeron à Biard
05 49 58 02 72



L'ATELIER & L'ATELIER DES ARTS

10 Rue du Clos Marchand à Poitiers
05 49 61 35 94