

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
Brioche 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	
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€

| 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

CITRON MERINGUÉE - POIRE-CHOCOLAT -

4€50

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

CHOCOLAT - 4€50

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

| 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

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 gênes

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@cousintraiteur.fr](mailto: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)
Duo de betteraves au cumin, graines de courges et vinaigrette acidulée
Salade de thon, maïs et pommes vertes au vinaigre de cidre
Pâté 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 TRANCHE



BUFFET "L'EPICURIEN" | 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

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

| LE FROMAGE |

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

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

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 gênes

PAIN DE TRADITION TRANCHE



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 Segezon 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