

# | LA CARTE |

## LES PIÈCES COCKTAIL (À L'UNITÉ)

Petit four chaud.....	1,20€
Brioche au crabe (30 pièces) .....	26,50€
Pain surprise (48 pièces) .....	33,50€
(saumon fumé, rillettes d'oie, pavé aux herbes, jambon de pays)	
Ardoise de saumon mariné façon Gravlax & crème aux herbes.....	18,00€
(pour 4 personnes - 50 grammes par personne)	

## COCKTAIL 6 PIÈCES PAR PERSONNE

- 7€ / PERSONNE

Tartelette de chèvre frais & légumes croquants  
Tataki de thon aux deux sésames & crème de raifort  
Raviole de betterave et houmous pois chiche  
Crackers sésame, crème de wasabi et coriandre fraîche  
Mini bun rillettes de maquereaux au citron et au thym  
Brochette de pastrami, mozzarella et tomate confite

## COCKTAIL 10 PIÈCES PAR PERSONNE

- 11€80 / PERSONNE

### 7 PIÈCES SALÉES FROIDES

Tartelette de chèvre frais & légumes croquants  
Tataki de thon aux deux sésames & crème de raifort  
Raviole de betterave et houmous pois chiche  
Crackers sésame, crème de wasabi et coriandre fraîche  
Mini bun rillettes de maquereaux au citron et au thym  
Brochette de pastrami, mozzarella et tomate confite  
Cuillère de tartare de dorade façon ceviche

### 3 PIÈCES SALÉES CHAUDES

Quiche soufflée saumon & aneth  
Mini vol au vent de volaille  
Gougère au fromage

## 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€

Tous nos tarifs sont exprimés TTC

# | LA CARTE |

## 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 Carnaroli aux chanterelles & parmesan affiné .....	3,00€

# | LES BUFFETS FROIDS |

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

**BUFFET "LE RUSTIQUE"**  
| 14,50 € PAR PERSONNE |

## | LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)

Duo de carottes à l'orange  
(carottes jaunes & oranges, coriandre, vinaigrette au jus d'orange)

Salade tout rouge  
(betterave, oignon rouge, radis, poivron rouge)

Pâté de campagne  
Saucisson à l'ail

## | LES PLAT FROIDS |

Roti de porc aux épices douces  
Gigolette de volaille farcie aux cèpes  
Salade de risoni aux légumes confits

Cornichons – Beurre – Moutarde

| **LE FROMAGE** |  
Camembert

| **LE DESSERT** |  
Tarte framboise macaronnée & crème  
mélilot

**PAIN DE TRADITION TRANCHÉ**

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

## | LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)

Salade italienne  
(Pâtes origan-paprika, tomates confites, pesto, mozzarella, poulet & olives)

Salade de la mer  
(Pâtes, crevettes, citron confit, oignon rouge, concombre, tomate)

Ardoise de charcuteries : Jambon de pays, Chorizo ibérique, Coppa

## | LES PLATS FROIDS |

Emincé de bœuf, sauce au poivre de séchant  
Médailon de dorade au cœur de tomates confites, sauce béarnaise  
Flan de patates douces à la truffe d'été  
Tortillas aux poivrons & courgettes

Cornichons – Beurre – Moutarde

| **LE FROMAGE** |  
Brie de Meaux AOP & Saint Nectaire fermier

| **LE DESSERT** |  
Tartelette fraise pistache & entremets vanille citron vert sur madeleine aux  
zestes de citron vert

**PAIN DE TRADITION FRANÇAISE**

**BUFFET "LE GOURMET"**  
| 17,00 € PAR PERSONNE |

## | LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)

Salade fraîcheur  
(Fenouil mariné, saumon, échalote, pomme & vinaigrette citron/aneth)

Salade de quinoa  
(Quinoa fêve, courgette, pickles d'oignon & tomate)

Roulé de jambon blanc à la parisienne  
(macédoine de légumes & mayonnaise)

Pâté en croûte  
Tarte fine courgettes & tomates

## | LES PLATS FROIDS |

Lomo de veau au pesto rouge  
Terrine de poisson & son aioli  
Flan de poivrons & courgettes

Cornichons – Beurre – Moutarde

| **LE FROMAGE** |  
Assortiment de fromages de nos régions

| **LE DESSERT** |  
Fraisier à la crème de sureau

**PAIN DE TRADITION TRANCHÉ**

# | LES DESSERTS |

## NOS SPÉCIALITÉS

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

### DOUCEUR COCO - 4€75

Crèmeux coco-timut, compotée d'ananas rôti au miel et flambée au rhum, financier coco

### LE JAVA - 4€75

Crèmeux vanille de Bali, coulis citron vert, madeleine aux zestes de citron vert

### CHOC PRALIN - 4€75

Mousse chocolat 70% Valrhona, praliné feuilleté, progrès amandes

### L'ECRIN - 4€75

Crèmeux chocolat blanc, éclats de framboises et mûres, dacquoise et croustillant praliné

### FRAISIER - 4€75

Mousseline fleur de sureau, coulis fraises des bois, fraises, biscuit pain de Gènes

## PLATEAU DE MIGNARDISES - 22€00

Plateau de 20 pièces



## NOS TARTES

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

### ABRICOTS-ROMARIN - 4€50

Pâte feuilletée caramélisée, abricots infusés au romarin, crème de noisettes torréfiées

### FRAISES-PISTACHES- 4€50

Pâte sablée, macaroné, crème mousseline vanille, fraises du Poitou (selon saison), brisures de pistaches torréfiées

### FRAMBOISES-MELILOT - 4€50

Macaronné, crème légère au parfum de mélilot, framboises

## NOS PIÈCES MONTÉES

À PARTIR DE 10 PERSONNES  
| 3 CHOUX PAR PERSONNE |

### SUR SOCLE NOUGATINE

Parfum vanille ..... 5€50 la part  
Parfums assortis ..... 5€70 la part

### ASSIETTE DE PROFITEROLES

en nougatine ..... 4€80 la part



## LES BULLES

Veuve Clicquot, réserve cuvée ..... 49,00€  
Champagne Leseurre ..... 25,00€

## VINS BLANCS

Paon perché, cuvée Verticale, Sauvignon ..... 15,00€  
Conseil de dégustation : poisson cru, viande blanche  
Ampelidae, Le S, IGP Val de Loire, Sauvignon ..... 12,00€  
Conseil de dégustation : poisson, fromage  
Domaine Pin, Les roches fortes, AOC Coteaux du Layon ..... 10,00€  
Conseil de dégustation : foie gras, desserts aux fruits  
Domaine Nicolas Gaudry, Pouilly Fumé, Sauvignon ..... 15,00€  
Conseil de dégustation : Fruits de mer, poisson

## VINS ROUGES

Château Le Puy, "Emilien", Merlot ..... 33,00€  
Conseil de dégustation : Viande blanche Ris de veau, langoustines  
Crozes-Hermitage, Chapoutier Petite Ruche ..... 16,00€  
Conseil de dégustation : Charcuteries, viande rouge, gibier, fromage  
Ampelidae, Le K, IGP Val de Loire, Cabernet franc ..... 12,00€  
Conseil de dégustation : Viande rouge, biche, champignons  
Domaine Chavet, La Côte, AOC Menetou Salon, Pinot Noir ..... 17,00€  
Conseil de dégustation : Gibier, viande rouge, fromage



## LES SAVEURS RÉGIONNALES

### MACARONÉ

(8 personnes) ..... 10€50

### LE BROYÉ

(10 personnes) ..... 10€50

CARTE DE VENTE A EMPORTER  
EDITION PRINTEMPS/ÉTÉ 2026



**05.49.41.09.14 ou INFO@COUSIN-TRAITEUR.FR**

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



**Cousin traiteur**

Le goût du partage



CARTE PRINTEMPS/  
ÉTÉ 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

**Carte valable du lundi 30 mars au samedi 19 septembre 2026**