

| 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 foie gras & dôme de figues
 Patate douce façon tataki, crème de gingembre
 Raviole de betterave et houmous pois chiche
 Tartelette de crème de citron, Saint Jacques & zestes de citron vert
 Cuillère de gambas rôties, chutney ananas & oignons caramélisés
 Maki de tartare de boeuf, gel de piment rouge

COCKTAIL 10 PIÈCES PAR PERSONNE

- 11€80 / PERSONNE

7 PIÈCES SALÉES FROIDES

Tartelette de foie gras & dôme de figues
 Patate douce façon tataki, crème de gingembre
 Raviole de betterave et houmous pois chiche
 Cuillère de gambas rôties, chutney ananas & oignons caramélisés
 Maki de tartare de boeuf, gel de piment rouge
 Tartelette de crème de citron, Saint Jacques & zestes de citron vert
 Mini bagel de thon au basilic

3 PIÈCES SALÉES CHAUDES

Quiche soufflée au fromage
 Briochin d'escargot
 Crevette en chemise de légumes

LES ENTRÉES

Tiramisu du potager, crémeux de chèvre & tagliatelles de légumes	5,20€
Duo de saumon Gravlax & fumé, crème fouettée aux herbes & perles de citron	9,50€
Foie gras de canard maison & chutney de poires, 60gr	11,50€
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

Cousin traiteur
Le goût du partage

| LA CARTE |

LES PLATS UNIQUES (MINIMUM 10 PERSONNES)

Cuisse de canard confite aux herbes & ses légumes d'autrefois	8,20€
Tajine de volaille aux fruits secs	7,50€
Estouffade de boeuf au vin du haut Poitou & ses pommes de terre grenaille ...	8,20€
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 crémeux	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)	13,50€

LES LÉGUMES

<u>Les légumes en duo</u> (les 2 légumes au choix)	3,00 €
Gratin de patates douces	
Tatin de champignons	
Flan potimarron & châtaignes	
Carottes fanes glacées	
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€

Cousin traiteur
Le goût du partage

| 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)

Salade de lentilles aux légumes
(lentilles corail, carottes, céleri rave, oignons rouges,
huile d'olive et jus de citron)

Salade de chou blanc
(Chou blanc émincé, dés de comté, jambon blanc,
vinaigrette au vinaigre de cidre)

Pâté marmite
Farci poitevin

| LES PLATS FROIDS |

Médailillon de filet de poulet aux
champignons
Dos de lieu noir en croûte miel & sésame
Flan de carottes

Cornichons – Beurre – Moutarde

| **LE FROMAGE** |
Camembert & chèvre

| **LE DESSERT** |
Tarte aux pommes & éclats de nougatine

PAIN DE TRADITION TRANCÉ

BUFFET “LE GOURMET”
| 17,00 € PAR PERSONNE |

| LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)

Salade du Poitou
(Pommes de terre, tomme de vache du Préjoly,
pommes fruit, lardons de volaille, ail, persil,
vinaigrette)

Salade potimarron
(Pousse d'épinard, cubes de potimarron rôtis, ail,
huile d'olive, copeaux de parmesan, noix, ciboulette,
vinaigre balsamique)

Demi avocat thon & crevettes
Pâté de campagne

| LES PLATS FROIDS |

Filet de canette sauce aux poivres
Dos de saumon, sauce béarnaise
Trio de choux en vinaigrette

Cornichons – Beurre – Moutarde

| **LE FROMAGE** |
Saint Nectaire fermier & Bleu d'Auvergne

| **LE DESSERT** |
Entremets poire chocolat croquant

PAIN DE TRADITION TRANCÉ

BUFFET “L'ÉPICURIEN”
| 19,50 € PAR PERSONNE |

| LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)

Salade de patates douces à l'avocat
(Salade verte, patates douces rôties, avocat, crevettes & dés de saumon gravlax)

Salade de quinoa au bacon & chèvre
(Quinoa, fromage de chèvre, bacon émincé, oignons rouges, persil, huile de noix)

Millefeuille de saumon fumé maison
Pâté en croûte & rosette
Opéra de betteraves au fromage frais

| LES PLATS FROIDS |

Carré de veau rôti mariné à la poudre miso
Médailillon de filet de bar à la crème de tomates confites
Poêlée de légumes d'hiver aux épices cajun
Royale de butternut aux fruits secs

| LE FROMAGE |

Assortiment de fromages de nos régions

| **LE DESSERT** |
Tartelette crème citron vert & fruits rouges // Entremets intense peanut

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE


Cousin traiteur
Le goût du partage

| LES DESSERTS |

NOS SPÉCIALITÉS

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

CARMIN - 4€75

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

L'INTENSE PEANUT - 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

POIRES CHOCOLAT CROQUANT - 4€75

Mousse chocolat Valrhona, morceaux de poires caramélisées, crumble et financier

NORMAND - 4€75

Ganache montée vanille de Bali, pommes caramélisées, coulis caramel à la fleur de sel, pain de Gènes

PLATEAU DE MIGNARDISES - 22€00

Plateau de 20 pièces




Cousin traiteur
Le goût du partage

| LES DESSERTS |

NOS TARTES

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

CITRON MERINGUÉE - 4€50

Pâte sablée, crème citron, meringue

POIRE CHOCOLAT - 4€50

Pâte feuilleté, crème d'amande, poires, copeaux de chocolat noir

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€50 la part
Parfums assortis 5€80 la part

ASSIETTE DE PROFITEROLES

en nougatine 4€80 la part

LES SAVEURS RÉGIONNALES

MACARONÉ

(10 personnes)..... 10€50

LE BROYÉ

(10 personnes) 10€50

| NOS VINS |

LES BULLES

Veuve Clicquot, réserve cuvée	49,00€
Champagne Leseurre	25,00€
Vouvray - Domaine du Clos des Aumônes	14,00€

VINS BLANCS

AOP Menetou Salon, La Côte, Domaine Chavet.....	15,00€
Conseil de dégustation : fruits de mer, poisson, fromage de chèvre	
AOC Haut-Poitou, Sauvignon, Domaine de Villemont.....	8,00€
Conseil de dégustation : apéritif, poisson, escargot, fromage	
Domaine Pin, Les roches fortes, AOC Coteaux du Layon	10,00€
Conseil de dégustation : foie gras, desserts aux fruits	
IGP Périgord, "Les Gouyats"	8,00€
Conseil de dégustation : apéritif, huîtres, fromage	

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	
AOC Haut-Poitou, Cabernet franc, Domaine de Villemont.....	8,00€
Conseil de dégustation : agneau, fromage, viande rouge	
AOP Chinon, Domaine du Moulin à Tan	12,00€
Conseil de dégustation : charcuteries, viande blanche, viande rouge	
Blaye Côtes de Bordeaux, Marquis de Mascaret	9,00€
Conseil de dégustation : Viande blanche, viande rouge	



CARTE DE VENTE A EMPORTER EDITION AUTOMNE/HIVER 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



CARTE AUTOMNE/HIVER 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 21 septembre 2026 au samedi 20 mars 2027