

CARTE TRAITEUR A EMPORTER 2026



MARC SAINTE-CLAIRE

TRAITEUR



marcsainteclair.fr

LES PIÈCES COCKTAIL

PLATEAU APÉRITIF 30 PIÈCES 37,50€

- Navette au thon, mayonnaise et concombre
- Blinis, crème à l'aneth et crevette
- Toast au serrano, noisette et comté
- Croque-monsieur gourmand
- Verrine de tomate à la crème cheese
- Risotto crémeux aux légumes



Les pièces cocktail ne font pas office de cocktail dînatoire

PAIN SURPRISE "TERRE" 48 PIÈCES 40,00€

- Jambon Serrano, beurre à l'ail et persil
- Rosette et crème de bleu doux
- Crème de chèvre, miel et noix
- Chorizo doux et fromage frais
- Jambon blanc et moutarde à l'ancienne
- Mousse de tomate confite et basilic



PAIN SURPRISE "MER" 48 PIÈCES 50,00€

- Rillettes de thon, citron et ciboulette
- Saumon fumé et fromage frais à l'aneth
- Fromage frais ail et fines herbes, radis
- Mini-crevettes et guacamole citronné
- Crème de sardine au piment d'Espelette
- Tartinade de légumes grillés

QUICHE & PIZZA PLATEAU DE 60 PIÈCES 35,00€

- Quiche aux lardons
- Quiche aux légumes
- Quiche au thon
- Pizza jambon-fromage
- Pizza chèvre-miel
- Pizza à la crevette



LES COCKTAILS

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DÎNATOIRE

40,00€ par personne

SALÉ

Croque monsieur

Toast de Serrano, comté affiné & éclats de noisette

Navette moelleuse au saumon, fromage frais citronné

Blini, crème de betterave & crevette marinée

Chou farci mousse de roquefort & figue

Mini focaccia, tomate, cream cheese & mozzarella

MINI PLAT FROID /CHAUD

Plat mer

Crevettes au curry au lait de coco

accompagné riz basmati et légumes

OU

Plat terre

Effiloché de poulet rôti marinée au épice douce

accompagné d'un écrasé de patate douce et légumes

SUCRÉ

Chou garni à la vanille

Tartelette citron meringuée

Cake aux amandes

Fondant chocolat



LES PLANCHES

LA PAYSANNE 3,50€ /personne

Serrano, pâté de campagne maison , saucisson, boudins.

LA VÉGÉTARIENNE 3,50€ /personne

Légumes crus : Tomates cerises, concombre, radis.

Légumes cuits marinés : Poivrons, courgettes, aubergines.

LA MER 4,50€ / personne

Produits de la mer : Saumon gravlax, rillettes de thon, crevettes marinées.

LA FROMAGERE 4,50€ / personne

Comté, brebis, brie, roquefort, Saint Nectaire



BUFFET FROID 27,00€

LE REOLAIS

Salades variées (2 sortes)*

Assortiment de charcuterie fine

(Chorizo, pâté de campagne, saucisson, boudin.)

Viandes froides:

échine de porc rôtie, pilon de poulet

(Salade de pommes de terre et salade haricots verts)

Plateau de brie et chèvre

Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

BUFFET CHAUD 45,00€

MENU DES GRAVES

Entrée – au choix

Cassolette de poisson, crème de crustacés & herbes fraîches

Éclair salé au Roquefort, poire rôtie & éclats de noix

Plat – au choix

Poitrine de porc confite, jus réduit au thym

Pavé de saumon rôti, sauce fine aux crustacés

Accompagnement commun

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Tomates confites au thym

Dessert – au choix

Tiramisu traditionnel au café

(option possible : version fruits rouges ou agrumes selon saison)



PLATS GÉANTS

12,00€ / personne

PAELLA

Riz, poulet, calamar, crevette, moules, chorizo, petits pois, poivron, épices à paella

ROUGAIL SAUSSICE

Saucisse fumée, tomate, oignon, herbes fraîche, épices, riz

JAMBALAYA

Poulet, saucisse, poitrine de porc, chorizo, tomate, poivron, oignon, riz, épice cajun

COLOMBO DE POULET

Poulet, oignon, pomme de terre, épice à colombo, riz madras (riz aux légumes)

POULET BASQUAISE

Poulet, poivron, tomate, piment doux, oignon, riz

COUSCOUS

Semoule, poulet, merguez, courgette, carotte, poivron, pois chiche, céleri

LA ROTISSERIE

Porcelet "noir Cambes" de la Ferme de Cambes (20 personnes) **27,00€ la part**

Agneau "le petit prince" des éleveurs girondins (20 personnes) **27,00€ la part**

Poulet Fermier label rouge du sud ouest (100 personnes minimum) **12,00€ la part**

Jambon noir de la Ferme de Cambes pour (35/40 personnes) **10,00€ la part**

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de Terre Grenailles inclus

Gratin dauphinois 5,00€ par personne

Pommes de terre farcies au bacon 3,90€ par personne

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 2,80€ par personne

Haricots verts 2,80€ par personne

Duo de légumes rôtis 3,30€ par personne

Tomate rôtie aux épices provençales 2,20€ par personne

Ratatouille 3,30€ par personne



BRASERO

Les viandes

- Côte de Bœuf Français 29€/pers
- Côte de Veau Français 26€/pers
- Côtelettes d'Agneau 25€/pers
- Côte de Cochon Noir de Cambes 25€/pers
- Magret de Canard 25€/pers

Les poissons

- Steak de requin 28€/pers
- Pavé de saumon mariné 22€/pers
- Filet de dorade mariné: 23€/pers
- Gambas marinées: 25€/pers
- Steak de thon marinade: 28€/pers

Les végétariens

- haloumi 18€/pers
- Steack haché 22€/pers
- Saucisse aux herbes : 20€/pers
- Brochette de boulette marinée 23€/pers
- Brochette de kefta: 23€/pers

LES ACCOMPAGNEMENTS

- | | |
|---|--------------------|
| <i>Pommes de Terre Grenailles inclus</i> | 5,00€ par personne |
| Gratin dauphinois | 3,90€ par personne |
| Pommes de terre farcies au bacon | 2,80€ par personne |
| Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive | 2,80€ par personne |
| Haricots verts | 3,30€ par personne |
| Duo de légumes rôtis | 2,20€ par personne |
| Tomate rôtie aux épices provençales | 3,30€ par personne |
| Ratatouille | 3,30€ par personne |



LES DESSERTS

LES ENTREMETS 4,50€ la part

Royal chocolat: Biscuit à la vanille, craquant praliné, mousse au chocolat, glaçage à la gelée de chocolat.

Fruits Rouges: Biscuit à la vanille, craquant fruits rouges, mousse aux fruits rouges, glaçage à la gelée de fruits rouges.

L'Exotique: Biscuit à la vanille, craquant mangue passion, mousse mangue passion, glaçage à la gelée de mangue et passion.



LES PORTIONS INDIVIDUELLES 3,90€

Tartelette vanille pomme caramel beurre salé

Tartelette citron meringué

Tartelette chocolat vanille noisette

Tartelette citron framboise fraiche vanille

Tartelettes pistache framboise



LES MIGNARDISES 2,00€

Riz au lait à la vanille

Verrine à l'ananas rôtis

Pot de crème au chocolat

Panna-cotta coulis de mangue

LA VAISSELLE

FORMULE ÉCO 2,50€/ pers

(5 pièces / pers)

- 1 Grande assiette
- 1 Verre à pied
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère inox



FORMULE STANDARD 3,50€/ pers

(7 pièces / pers)

- 1 Grande assiette
- 1 Petite assiette
- 1 Verre à pied à vin
- 1 Verre à pied à eau
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère à dessert inox

FORMULE CLASSIQUE 5,00€/ pers

(10 pièces / pers)

- 1 Grande assiette gamme traiteur (plat)
- 3 Petites assiettes gamme traiteur (entrée-fromage-dessert)
- 1 Verre à pied à vin
- 1 Verre à pied à eau
- 1 Flûte à champagne
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère à dessert inox





7 rue maxime lafourcade

33190 GIRONDE SUR DROPT

06.30.63.66.36 / 09.81.76.03.02

contact@marcsainteclair.fr