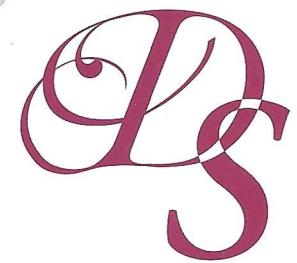
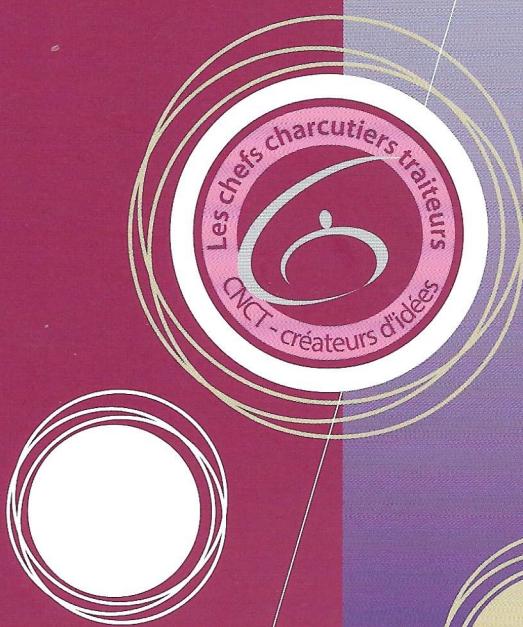


De Sousa Traiteur

Carte traiteur
2017 - 2018

Créateurs
d'idées



Nos entrées froides (la part)

Sphère Saumon et Crème d'Asperges	6,00 €
Cannelé aux Écrevisses	6,90 €
Pamplemousse Cocktail	5,50 €
Verrine Guacamole et Mousseline de Thon	5,20 €
Opéra de Foie Gras au Pain d'Épices.....	6,90 €
Trilogie de Verrines sur Ardoise	6,50 €
Crème Brûlée de Foie Gras, Pain d'Épices	
Saumon Crème d'Asperges	
Homard sur Perles du Japon	
Demie Langouste à la Parisienne	17,90 €
Demie Queue de Langouste	20,00 € le kg
Roulé de Rouget et son Cœur de Saint-Jacques	6,00 €
Trilogie de Foie Gras sur Ardoise	7,00 €
Crème Brûlée de Foie Gras, Pain d'Épices	
Mini Rocher de Foie Gras aux Éclats de Cacahuètes Caramélisées	
Mini Macaron au Foie Gras	
Opéra de Saumon Fumé	6,50 €
Tiramisu de Gambas et Mini Légumes en Tartare	6,50 €
Trilogie autour du Saumon sur Ardoise	7,00 €
Tartare de Saumon	
Saumon mi-cuit sauce Vierge	
Saumon Fumé	
Terrine de Sandre aux Écrevisses	6,00 €
Terrine de Brochet aux Asperges	5,60 €
Terrine de Saint-Jacques aux Champignons de Paris	6,00 €
Terrine de Lotte à l'Échalote Confit	7,50 €
Médaillon Saumon Garni.....	6,50 €
Médaillon Sandre Garni.....	7,20 €
Médaillon de Mosaïque de Saumon	6,20 €
Pressé de Saumon aux Palourdes.....	6,50 €
Terrine de Légumes	4,50 €
Pressé de Queue de Bœuf au Foie Gras	6,90 €
Avocat au Crabe des Neiges	5,50 €

Nos foies gras

Foie Gras de Canard 120 €/kg

Foie Gras aux Figues 110 €/kg

Retrouvez notre charcuterie "maison" et ses tarifs dans notre magasin.

Nos terrines et galantines

Terrine de Lapin au Thym *Médaille d'argent 2014*

Terrine de Canard au Foie Gras

Terrine de Campagne à l'Ancienne

Terrine du Chef

Terrine Forestière *Médaille d'or 2014*

Terrine Grand-Mère

Terrine de Poulet au Citron

Galantine de Porc aux Olives

Galantine de Canard au Foie Gras

Galantine de Pintade aux Morilles

Nos pâtés en croûte

Traditionnel

A l'ancienne

Richelieu

Au Jambon Persillé

Pâté en Croûte de Pintade aux Choux

Pâté en Croûte Ris de Veau Foie Gras

et bien plus encore...

Notre célèbre jambon persillé

Médaille d'or 2014 à la Foire Gastronomique de Dijon

Nos rosettes et nombreux saucissons

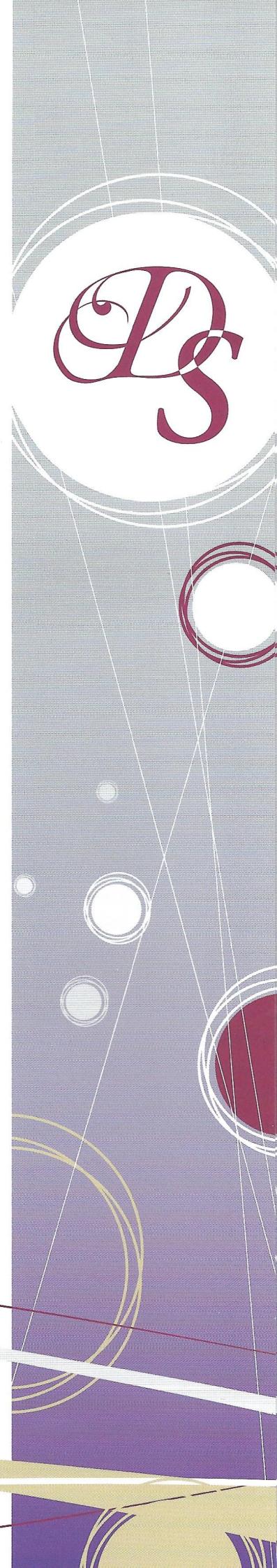
Médaille d'or

Pâté Croûte *Médaille d'or 2017*

Fromage de Tête *Médaille d'or 2017*

Saucisson Cuit *Médaille d'argent 2017*

d'or 2018



Nos entrées chaudes (la part)

Cuisses de Grenouilles en Persillade	8,00 €
Cassolette d'Escargots et sa Crème d'Ail	8,20 €
Cassolette de Cuisses de Grenouilles en Persillade	7,20 €
Cassolette de Homard aux Petits Légumes, Crème au Sauternes.....	18,00 €
Aumônière de Saint-Jacques à la Bretonne	7,00 €
Coquille Saint-Jacques	7,50 €
Bouchée à la Reine (au Ris de veau).....	5,80 €
Feuilleté aux Escargots	6,90 €
Feuilleté de Canard Confit	5,90 €
Feuilleté de Grenouilles	5,90 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	7,20 €
Cassolette de Ris de Veau, Fèves et Morilles.....	12,00 €
Quenelle de Brochet sauce Nantua	6,90 €
Quenelle de Volaille aux Champignons	6,20 €
Lasagnes de Saumon	6,80 €
Moules de Bouchot (selon saison)	10,50 € le kg

Nos poissons chauds (la part)

Filet de Truite du Mont du Jura Poêlé au Vin Jaune	7,20 €
Pavé de Lieu Jaune en Écailles de Courgettes, Crème de Poivrons	7,50 €
Filet de Dorade Royale poêlée, Beurre d'Agrumes	8,00 €
Filet de Bar, Crème de Crustacés au Sauternes.....	8,00 €
Filet de Rouget sur Tatin Tomates Mozzarella	8,00 €
Filet de Sandre au Champagne	8,00 €
Brochette de Lotte, Crème de Safran.....	13,90 €
Timbale de Carpe, Cœur Coulant Écrevisses	6,20 €
Timbale de Sole, Cœur Coulant, Crème d'Asperges	6,90 €
Filet de Loup aux Écrevisses.....	7,80 €
Dos de Cabillaud au Curry	6,20 €
Marmite du Pêcheur et ses Pommes de Terre au Safran	7,90 €
(Lotte, Dorade, Rouget)	
Demie Langouste à l'Américaine	19,90 €
Marmite de Fricassée de Gambas et de Saint-Jacques sur Fondue de Poireaux.....	12,80 €
Cassolette de Saint-Jacques aux Morilles.....	12,90 €
Lotte sauce Américaine.....	13,90 €
Filet de Saint-Pierre, Crème de Langoustines	7,10 €

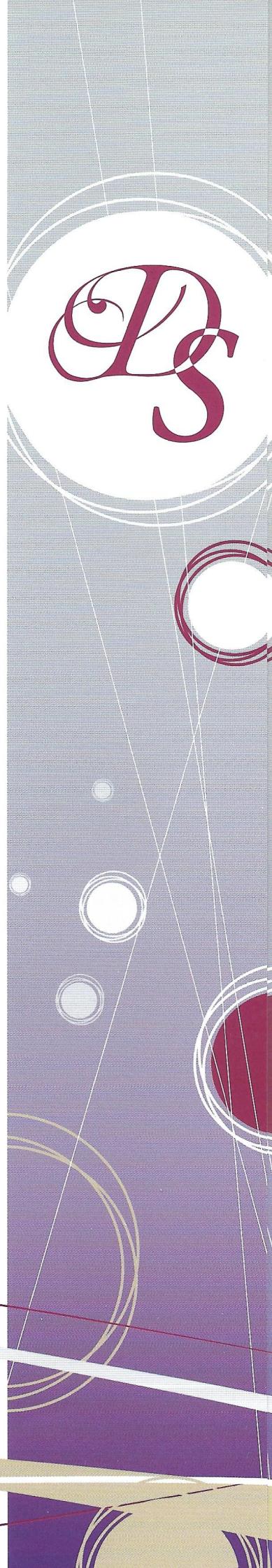
Retrouvez chaque jour de nouveaux plats différents préparés par nos chefs dans notre boutique.

Nos viandes (la part)

Jambon Braisé au Madère	5,60 €
Blanquette de Veau à l'Ancienne.....	6,50 €
Noix de Veau cuite à basse température, Jus réduit au Porto ...	6,90 €
Épaule de Veau Braisé aux Champignons	6,50 €
Filet Mignon de Veau en Croûte de Feuilletage,	
Crème de Morilles.....	13,40 €
Sauté de Veau Marengo	6,50 €
Sauté de Veau à la Provençale	6,50 €
Blanquette d'Agneau aux Champignons	8,50 €
Épaule d'Agneau Rôti à l'Ancienne	8,50 €
Gigot d'Agneau Rôti.....	10,90 €
Pavé de Rumsteck, Crème de Foie Gras.....	12,90 €
Filet de Bœuf aux Morilles	18,00 €
Bœuf Bourguignon.....	6,50 €
Bœuf Goulache	6,50 €
Filet Mignon de Porc à l'Époisses	7,80 €
Filet Mignon de Porc Horloff	8,10 €
Souris d'Agneau Rôti à l'Ancienne	8,90 €

Nos volailles (la part)

Cuisse de Poulet Gaston Gérard	6,20 €
Roulé de Poulet Landais aux Girolles.....	7,90 €
Cuisse de Poulet à la Provençale	6,20 €
Roulé de Poulet de Bresse cuit dans son Bouillon de Volaille au Vin Jaune	9,00 €
Filet de Canard Rôti à la Crème de Cèpes.....	7,90 €
Suprême de Pintade Poché au Bouillon de Légumes, Crème de Champignons.....	8,50 €
Roulé de Pintade aux Girolles	7,00 €
Coq au Vin Traditionnel.....	7,90 €
Coq au Riesling	8,20 €
Poule au Riz.....	7,20 €
Lapin à la Moutarde ou au Vin Blanc	6,90 €
Civet de Lapin	7,00 €
Médaillon de Pintade à l'Armagnac	7,20 €



Nos gibiers (seulement en période de chasse) (la part)

Civet de Lièvre	7,20 €
Pavé de Cerf aux Trompettes	7,40 €
Cuisson de Sanglier Rôti	6,90 €
Cuisson de Chevreuil Grand Veneur	8,20 €
Ragout de Gibier Grand-Mère.....	6,20 €

Nos accompagnements (la part - 180g)

Mirepoix de Légumes tombés au Beurre	2,50 €
Gratin Dauphinois	2,50 €
Gratin de Tomates, Courgettes.....	2,60 €
Pommes Dauphines (5/pers.)	1,50 €
Champignons à la Crème	3,00 €
Pommes de Terre Rôties	2,50 €
Risotto aux Champignons.....	3,00 €
Spaghettis de Légumes.....	2,50 €
Tatin Tomates	3,00 €
Tian de Légumes	2,60 €
Mousseline de Pommes de Terre.....	2,00 €
Flan de Légumes.....	2,60 €
Poêlé de Légumes	2,50 €

Nos plats uniques (la part)

Couscous	10,90 €
Tajine d'Agneau.....	10,90 €
Tajine de Poulet	7,00 €
Cassoulet au Canard Confit.....	10,50 €
Chili Con Carne.....	7,00 €
Choucroute Garnie	8,90 €
Lasagnes à la Bolognaise	5,20 €
Paella.....	8,90 €
Pot au Feu	7,50 €
Potée Bourguignonne	6,90 €
Sauté de Porc au Gingembre et Riz Cantonais.....	7,20 €
Tartiflette, Jambon Cru, Rosette, Salade Verte	8,90 €
Tête de Veau à l'Ancienne.....	8,50 €
Raclette et Charcuterie Tranchée accompagnée de Pommes de Terre Vapeur.....	8,90 €
Rougail Saucisse Riz	5,50 €
Carry Poulet Riz.....	6,50 €

Notre gamme de desserts (la part)

Caramelia

(Mousse Chocolat Caramel et Crèmeux Caramel aux Agrumes) 3,10 €

Royal Chocolat 3,10 €

Feuillantine

(Mousse Chocolat et Craquant Praliné) 2,80 €

Macaron Framboise

(selon saison) 3,10 €

Fraîcheur Exotique

(Mousse Passion et Framboise) 2,80 €

Religieuse Caramel Beurre Salé 3,10 €

Paris Brest 2,80 €

Dôme Chocolat Caramel 3,10 €

Symphonie

(Mousse Chocolat intérieur Crème Brûlée Framboise) 3,10 €

Délice au Cassis

(Mousse Cassis et Crèmeux Cassis au Pain d'Épices) 3,10 €

Tiramisu au Café et Chocolat 2,20 €

Tiramisu aux Fraises (selon saison) 2,80 €

Tiramisu aux Framboises (selon saison) 3,00 €

Tarte Bourdaloue 2,20 €

Tarte aux Fraises (selon saison) 3,00 €

Tarte aux Framboises (selon saison) 3,60 €

Le Trois Chocolat 3,10 €

Tropézienne 2,50 € pièce

Fraisier 3,10 €

Framboisier 3,10 €

Délice de l'Écureuil 3,10 €

Par souci de vous satisfaire pleinement et d'assurer l'ensemble de votre commande, je vous serais grès de passer votre commande 5 jours à l'avance afin de me permettre de trouver les meilleurs produits du marché car comme vous le savez, vous êtes chez un artisan avec une équipe de passionnés qui feront tout leur possible pour vous satisfaire dans les meilleurs délais.

Toute l'équipe vous remercie pour votre visite et vous souhaite de passer un agréable moment culinaire avec vos convives.



**NOUVEAU
Pièce Montée**

N'hésitez pas
à prendre rendez-vous
pour un devis

sarl De Sousa Traiteur

19, rue Jean Didier

La Saule

71300

MONTCEAU-LES-MINES

Tél. 03 85 57 56 95

85, rue Maréchal Foch

71200 LE CREUSOT

Tél. 03 85 55 14 47

M. Antonio De Sousa

et son fils Alexandre,

Charline et Marie-Noëlle

ainsi que toute l'équipe

vous remercient

pour votre confiance

Jambon Persillé

Médaille d'Or 2014 - Foire Gastronomique de Dijon

Fromage de Tête

Médaille d'Or 2017

Terrine Forestière

Médaille d'Or 2014

Terrine Canard

Grand Prix National 2014

Rosette

Médaille d'Or 2010

Terrine de Lapin

Médaille d'Argent 2014

Saucisson cru

Médaille d'Argent Grand Prix International 2013

Saucisses sèches

Médaille d'Or

Pâté Croûte

Médaille d'Or 2017

Boudin Noir

Médaille d'Or 2017

Diplôme d'honneur sur la qualité de ses produits 2010