

Régal
TRAITEUR

Le traiteur

à emporter

www.leregaltraiteur.com

TOUTES COMMANDES À PASSER 72H À L'AVANCE
Commandez
72h
à l'avance

LES Entrées

Duo de foie gras de canard des Landes
au poivre de Malabar,
et l'escalope poêlée sur pain d'épices
aux éclats d'orange (*environ 60 gr*)

12,20 € TTC

Marguerite de st jacques* et saumon,
litière de jeunes poireaux,
sa graine de moutarde, sauce vierge

10,50 € TTC

Salade de homard,
estivale de jeunes pousses,
vinaigrette aux truffes d'été,
tuile au vieux parmesan

14,50 € TTC

Assiette du soleil :
marinière de filet de rouget*,
effeuillé de St-jacques et saumon,
péquillos fourré à la brandade nîmoise

11,50 € TTC

Conchiglioni farci de brousse, mille-feuille de légumes,
et lisette en vapeur d'herbes

10,35 € TTC



Pressé de lapin au foie gras et noisette,
confiture d'oignons au vin des costières
(*minimum 12 personnes*)

9,20 € TTC

Pyramide de st jacques*,
et miettes de crabe* en habit vert,
Sauce corail

9,80 € TTC

Mille-feuille de légumes du moment,
coulis de tomates fraîches, aux herbes potagères,

8,00 € TTC

Bavaroise de brandade de morue maison, à l'huile vierge,
carpaccio de tomates et courgettes,
émulsion de vinaigre balsamique,
et bouquet de mesclun au sésame

9,20 € TTC

LES

Buffets

MINIS NAVETTES BRIOCHÉES GARNIES

Thon, Bœuf, Volaille

1,80 € TTC/PIÈCE

PAIN SURPRISE

1 pain = 48 portions / 1 parfum par pain

Jambon Serrano, crabe, saumon fumé,
Mousse de canard, roquefort et noix

45,50 € TTC

MINI BOUCHÉES FROIDES SUR SUPPORT VÉGÉTAL

(x 16 pièces)

Œuf de poule en mimosa,
sur sa feuille d'endive

Brandade maison,
huile d'olive de Bezouze,
sur sa feuille d'artichaut

Fromage des cévennes,
petit croustade miel de pays,
feuille de roquette

Roulé d'aubergine,
fine bohémienne de légumes,
sur chips de légume

30,20 € TTC



PLAQUE DE PIZZA OLIVE FROMAGE

30,00 € TTC

QUICHE LORRAINE

44,80 € TTC

QUICHE AU SAUMON

48,30 € TTC

PISSALADIÈRE

33,90 € TTC

*Bouchées apéritives de 5 x 5 cm,
soit 96 morceaux par plaques*

BUFFET FROID CAMPAGNARD

Palette de charcuterie cévenole,
Salade de tomate mozzarella,
Salade océane,
Jambon à l'os persillé,
Bohémienne de légumes

Plateau de fromages assortis,
Pain

Dessert de saison

22,50 € TTC



ASSORTIMENT DE BOUCHÉES APÉRITIVES X10

(5 chaudes /5 froides)

Bouchées froides

Pana cotta de courgettes, et noix de pétoncles* au sésame,
Parfait de foie gras de canard et crumble de pain d'épices,
Rillettes de saumon frais et fumé, sur feuille de chicon,
Petit pain focaccia au poulet fondant, et pousses de roquette,
Sablé au parmesan, mousseline d'artichaut et magret fumé,
Mini bagnat au thon et caviar de tomates,
Club sandwich de jambon serrano,
Salade de perles méditerranéenne

Bouchées chaudes

Cannelé au chèvre et poivrons confits,
Sol l'y laisse catalane et polenta aux olives,
Mini burger* au cheddar fondant,
Quichette au saumon et pesto de roquette,
Petit pâté nîmois au canard confit

13,80 € TTC

ASSORTIMENT DE MINIFOURS SUCRÉS

Les 3 pièces assorties

4,50 € TTC

Mini tarte au citron meringuée,
Mini tarte aux Framboises,
Macarons assortis,
Petit sablé breton caramel beurre salé,
Baba au Rhum,
Choux vanille,
Opéra café etc...

NOS

plats
cuisinés

COUSCOUS ROYAL

Agneau, merguez, boulettes, poulet, légumes, semoule

24,58 € TTC /KG
(1 Kg pour 3)

PAËLLA ROYALE

Poulet, riz, oignons, poivrons, haricots verts,
gambas, seiche, petits pois

14,30 € TTC

COCHON DE LAIT FARCIS

(Minimum 20 personnes)

32,20 € TTC/KG

PLATEAUX DE FROMAGES

Brie, pélarдон, reblochon, comté, bleu des Causses

5,50 € TTC/LA PORTION

Selon disponibilité

Selon disponibilité
Poêle + Brûleur à paëlla
(Minimum 20 personnes)

1 € / PERSONNE

Bouteille de gaz
35 €

LES

Poissons



La minute de cabillaud en écume de mer,
espuma de charlotte
et dentelles, sa tuile à l'encre de seiche

12,60 € TTC

Ballotine de bar aux éclats de cèpes,
crémeux au champagne,
écrasé de pommes de terre
et mousseline de vitelotte

14,80 € TTC

Marguerite de homard et pétale de cabillaud à la vapeur d'herbes,
litière de jeunes légumes

17,50 € TTC

Brochette de lotte, risotto aux asperges (en saison),
tranche de bacon grillé et son jus de fenouil

15,50 € TTC

Baluchon de daurade royale,
jus de bouillabaisse

11,50 € TTC

Paupline de saumon farcie homardine et pétoncles,
jus de crustacés, risotto au parmesan,
tonnelet de courgettes aux petits légumes,

11,50 € TTC



LES Viandes



Tournedos de bœuf, façon Rossini,
petit croûton de foie gras,
crêpinette de pomme de terre et papeton d'aubergines

18,40 € TTC

Grenadin de filet de veau poêlé aux morilles
et banderilles de légumes croquants,
cannellonis à la mousseline de carotte
et roulé d'aubergines au vieux parmesan

17,25 € TTC

Baluchon d'agneau confit 7h, et sa côte en croûte de sarriette,
tian provençal, tomate rôtie au thym

15,00 € TTC

Émincé de contrefilet, bœuf ou taureau,
sauce camarguaise, péquillos farcis au risotto de parmesan,
tambourin de pommes fondantes

13,80 € TTC

Cuissot de cochon de lait fumé légèrement,
au miel de romarin, et huile d'olive, croustillant de farine de châtaignes,
tartelettes de légumes provençaux,
écrasé de pommes de terre, mousseline de Vitelotte

(minimum 8 personnes)

13,80 € TTC

Duo de canette, sa cuisse confite,
magret aux cèpes, sur une galette de polenta au parmesan,
cébettes et oignons glacés au jus

15,00 € TTC

Ballotine de volaille fermière,
citron confit et brousse de brebis,
jus au thym, gratin contadin et tomate provençale

11,50 € TTC

Estouffade de bœuf provençale aux olives de pays,
péquillos au risotto de Camargue,
croquette de pommes fondantes amandine

11,50 € TTC





Régal
TRAITEUR

ZAC du TEC - 56, avenue Clément Ader - 30320 Marguerittes
Tél. : 04 66 75 45 00 - Fax : 04 66 75 56 12
contact@leregalttraiteur.com



www.leregalttraiteur.com