
Balades Gourmandes

TRAITEUR

Carte Traiteur

*Une passion à
votre service*

*Cuisine évolutive aux
influences et subtilités
d'ici et d'ailleurs.*

Téléphone :& Télécopie : 02 38 62 75 34

☒: info@traiteurorleans.com

Vin d'honneur - Cocktails

Cette section est réservée aux événements de plus de 20 personnes.

Cocktail Dinatoire 3 pièces	4,50 €
Pomme de terre mimosa ou Tomate cerise à la Niçoise	
Panier à la mousse de saumon fumé <u>ou</u>	
Gondole de céleri à la mousse d'artichaut	
Mini Tartelette au canard confit & champignons (tiède)	
Cocktail Dinatoire 5 pièces	7,50 €
Pomme de terre mimosa ou Tomate cerise à la Niçoise	
Croustille provençale (caviar d'aubergines)	
Panier à la mousse de saumon fumé <u>ou</u>	
Gondole de céleri à la mousse d'artichaut	
Mini tartelette au chocolat ou Mini Financier	
Cuillère surprise du moment	
Cocktail Dinatoire 7 pièces	10,95 €
Mini-Brochette de saumon des îles	
Allumettes pescadine	
Cuillère Niçoise au canard fumé	
Navette de poulet et chorizo doux	
Bouché aux crevettes et tapenade d'artichaut	
Assortiment de mini macarons	
Mini cookies aux pépites de chocolat	
Cocktail Dinatoire 10 pièces	14,90 €
Croustillant de poires et chèvres	
Carrément gambas ou boudin noir aux pommes	
Mini croque au jambon à l'os (chaud)	
Saumon mi-cuit au caviar d'aubergines	
Fagots de crabe aux légumes marinés	
Rafrâichi de moules au safran <u>ou</u> Petits pois et basilic <u>ou</u> Artichaut & tomates Rafrâichi	
Mini tartelettes au citron meringué	
Verrines : Exotique coco crumble, riz au lait & cardamome	
Fraises et fromage blanc citronné, abricots ou poire façon crumble	
Assortiment de mini macarons	

Cocktail Dinatoire 12 pièces

16,95 €

Tartare de thon sur fine croustille
Rouleau de crevettes et sa feuille de riz
Allumettes de langoustine, compotée maraichère
Céviché de St-Jacques en cuillère
Mini crème brûlée de légumes grillés au safran
Feuillantine de pomme de terre à la Berrichonne
Muffins au canard confit et pruneaux
Bavaroise Niçoise au rouget
Verrine de crabe & pamplemousse ou Pannacotta d'écrevisses
Financier aux tomates séchées et comté

Bavaroise de chocolat et framboises
Mini tartelette à l'orange ou fruits rouges
Cookies aux pépites de chocolat
Verrines : Exotique coco crumble, riz au lait à l'ananas - Fraises et fromage blanc citronné, abricots

Cocktail Dinatoire 15 pièces

21,50 €

Tourbille de foie gras ou crème brûlée de foie gras de canard
Verrine tiramisu Niçois aux écrevisses ou Petits pois et basilic ou Pannacotta de langoustines
Tartinette aux légumes rôtis et canard fumé
Croustillant de poires et chèvres
Banderille de légumes grillés
Fagots de crabe aux légumes marinés
Picolo de queue de bœuf et carottes *gélifiées*
Allumettes de St-Jacques
Muffin de bleu et noix à la ciboulette
Pissaladière Solinoise
Mini madeleine au crottin de Chavignol
Rouleau de crevettes et sa feuille de riz
Carrément gambas ou crevettes
Mini financiers et mini bouchons caramel
Tartelette au poulet curry ou canard confit ou tomates confites (tiède)
Assortiment de mini macarons
Tartelette aux fruits rouges ou aux bananes flambées
Verrines : Exotique coco crumble, riz au lait & cardamome, Fraises et fromage blanc citronné, abricots ou poire façon crumble
Mini crème brûlée au chocolat ou marrons ou vanille ou pistaches ou café
Cuillère surprise

Mises en bouches

Pour mettre vos convives en appétit ! Ces mises en bouches raffinées feront des heureux à toute les saisons, et un effet assuré.

Gaspacho Andalouse, crème d'avocats	2,10 €
Soupe froide de concombre à la menthe	2,10 €
Soupe froide de carottes, cumin & miel	2,10 €
Emulsion d'asperges blanches, geline saveur persil	2,10 €
La classique Vichysoise	2,10 €
Soupe froide de pastèque & betteraves au chèvre frais	2,10 €

Les animations en stations

*Des bouchées cuisinés devant vos invités pour le plaisir des yeux et des papilles !
(prix sur une base de 100 convives)*

Poulet méditerranéen	2,80 €
Sauté de gambas à la Thai	3,90 €
Saumon mariné aux épices douces	3,45 €
Sauté de bœuf à la « Nouvelle Orléans »	3,75 €
Mini Burger de Bœuf Vieux Cheddar	3,20 €
Mini Burger de poulet Tex-Mex	3,10 €

Pain Surprises 40 pièces

Charcutier	38,00 €
Marinier	44,00 €
Crabe	46,50 €

Panier de crudités sauce maraichère (min 20 personnes)

2€60 pp

Entrées froides

Voici un aperçu de nos entrées froides.

Les produits notés d'un astérix sont disponible en saison seulement. N'hésitez pas à les demander !

Renversé de volaille des sous-bois	5,70 €
Dariole de sandre & crevettes, gelée de tomates crues, saveur à l'aneth	6,80 €
Bavarois d'écrevisse ou d'asperges blanches, vinaigrette à la tomates confites	6,75 €
Bayaldi de rouget méditerranéen, sauce basilic	6,95 €
Harmonie de crabe aux fins légumes de saison rôti	6,75 €
Gourmandine de St-Jacques aux artichauts, émulsion aux herbes potagères*	7,60 €
Exquis de langoustines, et son biscuit parmesan	7,55 €
Sablé de saumon marinés par nos soins, aux perles marines	6,50 €

Entrées chaudes

Les produits notés d'un Astérix sont disponible en saison seulement. En 2e entrée réduire de 2€50

Cassolette de rouget et gambas, étuvée de légumes verts, sauce crustacés au curry	8,70 €
Cannelloni d'écrevisses, fritou de légumes, sauce au pistou	6,95 €
Mille feuilles de saumon en écume safranée *	7,95 €
Fagot végétal de dorade, tagliatelle de courgette, émulsion homardine	8,15 €
Méli-mélo de légumes de saison, dentelle de parmesan, émulsion de légumes au basilic	7,80 €
Crème brûlée aux pépites de ris de veau, salade croquante	9,95 €
Papillote de sole, fricassée maraîchère, sauce bretonne	8,20 €
Feuilleté de champignons des sous-bois de Sologne, jus forestier *	Selon le cours
Aumônière de canard confit, sauce vallée d'Auge	7,45 €

Salades

Nos salades, toujours composés d'ingrédients frais, feront les joies de tous les gourmets pour la saison d'été.

Salade Niçoise, vinaigrette à la moutarde Thon frais, anchois, pommes de terre, légumes du jardin	3,90 €
Salade de poulet à l'orientale, vinaigrette au curry Poulet mariné, nouilles de soja, carottes, pois gourmands, sésame.	3,75 €
Salade de gambas à la thaïlandaise, vinaigrette thaï Gambas, concombre, boulgour, menthe	4,90 €
Salade de légumes à la Barigoule, vinaigrette aux poivrons Poivrons, courgettes, carottes, tomates, champignons...	3,20 €
Salade de lentilles du puy & magret fumé, vinaigrette aux échalotes Lentilles du puy, artichaut, tomates cerises, magret de canard...	3,90 €
Symphonie de fruits de mer, vinaigrette flamenco Pommes charlottes, concombre, moule, écrevisse, palourdes, encornet	4,80 €
Salade à la méditerranéenne au rumsteck, vinaigrette au cumin Quinoa, blé, radis, courgettes, oignons, rumsteck	3,40 €
Salade de pommes fruits & céleri aux crevettes, vinaigrette Satay	3,25 €

Terrines

Faites maison avec le plus grand soin, elles sont autant un plaisir à regarder qu'à déguster !

Terrine de rouget, sauce rouille Avec ses légumes grillés, un plaisir pour l'œil comme pour le palais.	6,50 €
Terrine de saumon, crème de persil & pistaches Une terrine en mousse, délicieusement fraîche et onctueuse.	4,95 €
Terrine de Homard & St-Pierre aux poireaux confits Une terrine santé cuite à la vapeur, allez y allègrement !	6,50 €
Terrine de légumes, de saison coulis de tomates Pour les amateurs de crudités !	4,50 €
Terrine de ris de veau aux morilles Une terrine d'une finesse... pour les amateurs.	6,60 €
Terrine de campagne, confit d'oignon au porto Une recette digne de nos grand-mère.	4,50 €
Terrine de queue de bœuf, crème au raifort Un pot-au-feu froid, aux parfums d'estragon	5,70 €
Terrine de lapin aux saveurs saisonnières De juteux morceaux de viande, des pruneaux savoureux, une réadaptation du grand classique.	4,90 €
Parfait de volaille aux citrons confits et racines de légumes Une mousse avec de petits morceaux de foie, même les plus réticents s'y retrouveront !	4,70 €

Plats du monde & Plats traditionnels

Plats du monde

Jarret d'agneau (sourie) milanaise, aux pâtes fraîches	12,50 €
Tajine de poulet au citron confit, semoule de légumes,	9,80 €
Paella aux fruits de mer (poulet, calamars, moules, gambas) et ses légumes	15,80 €
Moussaka de bœuf et aubergines en gratin	7,90 €

Plats traditionnels

Navarin d'agneau, fricassée de légumes de saison	9,00 €
Poulet sauté « Basquaise », pommes persillées	8,90 €
Estouffade de bœuf bourguignon, pâte fraîche au beurre	9,95 €
Petit salé aux lentilles	8,50 €
Choucroute au riesling garnie (saucisson à l'ail, mini jambonneau, francfort, échine de procelet, pomme de terre, choucroute)	14,50 €
Jambon à l'os rôtie à l'ananas, riz créole (entier pour minimum 35 personnes)	7,35 €

Poissons

Les recettes de notre Chef vous assurent des mariages aussi *subtils que surprenant, pour votre plus grand plaisir.

Pavé de saumon confit mi-cuit aux herbes fraîches, fricassée d'artichauts et fèves, émulsion de laitue aux amandes	8,25 €
Cabillaud rôti, piperade au chorizo	7,50 €
Filet de dorade méditerranéen, jus de tomates & basilic	8,50 €
Thon rouge grillé, sauce Thai	9,90 €
Sandre, lentilles mitonnées au lard fumé & légumes rôtis, émulsion Bordelaise	8,50 €
Tournedos de sole compotée d'aubergines et tomates, sauce safranée	10,20 €
Tajine de lotte aux épices citronné	11,50 €
Rouget poêlé, courgettes rôties au piment d'Espelette, cappuccino aux arachides torréfiées	9,95 €
Turbot en croute d'herbes fraîches, émulsion maraichère aux herbes fraîches	12,50 €

Viandes et volailles

Plats cuisinés à feu doux. Une tendreté incomparable, et de sublimes découvertes gustatives.

Pigeonneau aux deux cuissons, mitonné de jeunes pousses, sauce au raisin de Corinthe	14,50 €
Ballottine de volaille farcie aux champignons, sauce persil et parmesan	10,90 €
Fricassé de poulet aux écrevisses, et son jus émulsionné	9,90 €
Magret de canard à l'orange et fleur d'oranger	8,70 €
Cuisse de canard confit, marmelade d'échalotes aux douces épices d'orient	6,70 €
Râble de lapin farci, légumes verts fondants, sauce moutarde et vin blanc à l'estragon	9,90 €
Filet mignon de veau aux asperges vertes, sauce forestière	13,90 €
Selle d'agneau, compotée Niçoise, sauce tomates confites à l'olive	12,50 €
Pavé de filet de bœuf à la moelle, sauce morilles	12,50 €
Filet mignon de porc, caviar d'aubergines aux herbes potagères, sauce savoyarde	9,20 €

Légumes

Frais du jardin, préparés avec soin, pour le plaisir de vos yeux et votre palais.

Galets Niçois - Gnocchi au parmesan	2,10 €
Flan de légumes : Carottes ou Champignons - Brocoli - Panais - Courgettes	2,80 €
Pressé du maraicher - Fondant Niçois au basilic	2,90 €
Poêlée de légumes de saison	2,65 €
Gratiné de légumes à l'emmental	2,90 €
Fond d'artichaut aux légumes confits Palet solognot	3,10 €
Riz des îles ou Riz Pilaf	2,70 €
La fricassée (pommes charlotte - fèves - pleurotes, échalotes)	2,95 €
Tatin d'endives	2,75 €
Aumônière de légumes	3,00 €

Les menus

Menu à 46,50 € TTC par personnes

Terrine de saumon; sauce persil & pistaches, fine salade de saison
Ballotine de volaille forestière & échalotes confites, sauce aux herbes fraîches
Gratin de pomme de terre, fondant au basilic
Croustille tiède au camembert, fine salade au vieux vinaigre d'Orléans
Velourine poires & caramel

Menu à 56,50 € TTC par personnes

Lapereau confit, gelée de coriandre, tombée de tomates crues et courgettes aux noisettes
Mille feuilles de légumes de saison, dentelle de parmesan, jus de légumes au basilic
Filet mignon de porc, sauce au citron confit façon mitonnée
Flan de carottes, gnocchi au parmesan
Le valançay sur fine salade
Chocolatisme

Menu à 66,90 € TTC par personnes

Panier de gambas & St-Jacques, effluves de crustacés, légumes rissolés
Sandre poêlé, mitonné Provençal, sauce au safran
Pavé de filet de bœuf, sauce Bordelaise ou Filet de veau, sauce forestière
Artichaut primeur, pommes Darfin
Berlingot de chèvre & noisettes, farandole de salade vinaigrette de Modène
Bavaroise de fruits rouges

Service, vaisselle et nappage inclus (sur Orléans)
Ces menus sont calculés sur une base de 100 couverts.

Les buffets

Buffet à 14,50 € TTC

Salades fraîches

- o Céréales aux légumes croquants
- o Céleri aux crevettes

Farandole de crudités, sauce maraîchère

Viandes froides : Porc, Bœuf & Dinde & ses condiments (supplément 4€90)

Variation de fine bouches, façon sandwich

- o Le moelleux maltaise aux crevettes
- o Le pit : poulet rôti et ses légumes
- o Le classique : jambon, emmenthal à la moutarde douce

Plateaux de comté & brie avec noix, noisettes et raisins

Baguette

Pot de crème (chocolat, pistaches, vanille ou café)

Buffet à 17,90 € TTC

Nos salades fraîches :

- o Salade maraîchère (carottes, pois gourmands, petits pois, courgettes)
- o Salade de saumon à la menthe (boulgour, concombre, tomates)

Assortiments de cochonnailles fermières (supplément 4€90)

Quiches :

- o Légumes méditerranéen
- o Chèvre & tomates confites

Terrine de légumes primeurs ou campagne

Terrine de dorade & écrevisses

Plateaux de 2 fromages (comté & brie) accompagnés de salade verte

Pain campagne

Tarte citron meringuée, ou orange ou chocolat

Salade de fruits

Ces menus sont disponibles à partir de 25 couverts.

Les entre deux

(autres parfums, nous consulter)

Trou Solognot : Sorbet poires avec alcool poires Williams 2,10 €

Trou Surprise : Sorbet cassis avec crème de griottes 2,10 €

Trou Normand : Sorbet pommes verte avec alcool de pommes 2,10 €

Les Fromages

Nos fromages, servis en parts individuelles et chauds, avec une fine salade feront fondre de plaisir tous vos invités.

Enveloppé de camembert en fine croustille, fine salade et sa vinaigrette acidulée 4,60 €

Aumônière de chèvre tiède aux noix, salade mélangée au vinaigre d'Orléans 4,80 €

Assiette de fromages (3 variétés)
Comté - Chèvre - Brie - Fourme d'Ambert
accompagnée de salade, vinaigrette au choix : Xérès ou agrumes 4,30 €

Les gourmandises

Nos gourmandises termineront votre repas en beauté, avec de subtils mélanges de saveurs qui cloront votre événement à la hauteur de vos espérances

Les mignardises

Macaron framboise, chocolat, fruits rouges, café ou vanille (autres parfums disponible sur demande) 0,90 €

Tartelette chocolat ou bananes flambées 1,05 €

Tartelette fruits rouges ou citron meringuée 1,05 €

Mini Financier 0,90 €

Les desserts 5,50 €

Chocolatisme : Joconde cacaotée, bavaroise chocolat au lait, cœur crème brûlée vanille

L'Olivet : Biscuit marbré, poires caramel, bavaroise caramel & poires confites

Framboisine-Choc : Biscuit chocolat, mousse chocolat & framboises

Le Régent : biscuit cacaoté, bavaroise chocolat, craquandr praliné, bavaroise chocolat

Le fruits rouges: biscuit joconde, mousse fruits rouges, cœur de crème brûlée vanille & coulis fruits rouges

Le Yuzu: biscuit joconde cacao, craquant praliné, crémeux yuzu, bavaroise praliné

Le chocolat noisette : biscuit amandes cacao, crémeux chocolat noir, noisettes caramélisées, bavaroise praliné

Exotisme : biscuit joconde coco, crémeux passion, dés ananas & mousse citron vert

Velourine exotique : Biscuit dacquoise, mousse chocolat blanc & noix de coco, coulis passion mangues, cubes de mangues

Balades Gourmandes

TRAITEUR

Le succès d'un plat réside dans sa création. Franck-Olivier Blin puise dans son expérience professionnelle et ses nombreux recueils de cuisine pour vous offrir une expérience gustative inoubliable. Chaque plat est minutieusement concocté afin de vous proposer des alliances de goût qui marqueront votre repas. Tout au long de l'année, vous découvrirez des plats qui suivront les produits de saison.

Mariage - Baptême - Communion
Anniversaire - Repas de Famille

Balades Gourmandes a un menu *pour vous*.

Notre équipe est à votre disposition
pour vous conseiller
ou répondre à vos attentes particulières.

CENTRE COMMERCIAL HALLES CHÂTELET
45000 ORLÉANS
IPNS - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE