



CARTE TRAITEUR PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

*Produits frais et de saison cuisinés
dans notre atelier*

DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE 2024



La fabrication artisanale a toujours été au cœur des pratiques de la Maison Verot. Chaque jour, les artisans de la maison œuvrent sur place dans notre atelier en sélectionnant les meilleures matières premières proches de chez vous.

Que vous soyez particuliers ou professionnels, nous proposons de vous accompagner, d'imaginer des cocktails, des buffets et des repas à votre image.

N'hésitez plus à faire appel à la Maison Verot pour personnaliser vos réceptions.



PRISE DE COMMANDE DU LUNDI AU VENDREDI

De 9h à 12h et de 14h à 17h00

A e.teillarddeyry@maisonverot.fr

ou au 01 45 48 50 70

Toutes les photos présentent dans ce document ne sont pas contractuelles



V

SOMMAIRE

Pièces cocktails salées	Pages 4 à 7
Pièces cocktail sucrées	Page 8
Pains et mousselines surprises	Page 11
Plateaux de charcuteries et de légumes	Pages 13 à 17
Pâtés en croûte sur mesure	Page 18
Tourtes salées	Page 20
Oreiller de la Belle Aurore	Page 22
Plats en croûte	Pages 24 à 30
Repas (entrées, poissons, viandes, végétariens)	Pages 32 à 40
Buffets	Page 42
Conditions générales de vente	

Tous nos prix sont affichés en TTC et par personne





PIÈCES COCKTAIL CHARCUTIÈRES

Canapés variés (minimum 24 pièces)	2,00€
Petits fours variés (minimum 24 pièces)	1,00 €
Pic de fromage de tête champion de France 2024, sauce tartare*	1,50 €
Mini rillons caramélisés* (à consommer tièdes)	2,00 €
Gougère de tartare de légumes et chorizo*	2,00 €
Mini club sandwich au jambon et oeuf mimosa*	2,40 €
Volaille croustillante au piment doux, sauce aux herbes*	2,40 €
Pâté en croûte cocktail de canard aux olives de Kalamata (15-17 tranches)	45,50 €
Pâté en croûte cocktail de Houdan (cochon, volaille et pistaches) (15-17 tranches)	54,40 €
Pâté en croûte cocktail vice-champion du monde 2011 (volaille, cochon et foie gras) (15-17 tranches)	70,00 €

** La quantité minimum de produits par variété est de 10*





PIÈCES COCKTAIL DE LA MER

Cabillaud crémé et ciboulette*	3,30 €
Tartelette de petit pois et menthe, crevette snackée*	3,60 €
Tiramisu de saumon à l'aneth*	3,30 €
Mini chou de crabe et légumes*	2,90 €
Lobster roll*	14,00 €

PIÈCES COCKTAIL VÉGÉTALES

Bruschetta de tomates, olives et pignons*	2,20 €
Moelleux de légumes, chantilly d'herbes*	2,20 €
Panna cotta d'herbes fraîches et tomates*	2,40 €
Brochette à la grecque	2,20 €
Sablé de parmesan, fromage frais et fruits secs*	2,00 €

** La quantité minimum de produits par variété est de 10*



V

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Macarons variés	2,80 €
Financier à la pistache	2,80 €
Financier au chocolat	2,80 €
Chou vanille	2,20 €
Cookie au chocolat et caramel	1,20 €
Brochette de fruits frais de saison	2,20 €
Crème brûlée	2,80 €
Mousse au chocolat	2,50 €
Panna cotta aux fruits rouges	2,50 €

**Ces buffets sont cuisinés pour un minimum absolu de 10 personnes.*





PAINS ET MOUSSELINES SURPRISES

Pains - 80 sandwichs de pain de mie - 1 variété par pain

Saumon fumé	62,00 €
Tarama blanc	62,00 €
Jambon blanc et jambon cru	55,00 €
Fromages	55,00 €

Mousselines - 42 sandwichs de pain brioché

Saumon fumé	55,00 €
Tarama blanc	55,00 €
Crabe	55,00 €



V

PLATEAUX - Sous forme de boîte en bois

Plateau de charcuteries

Pâté en croûte Vice Champion du Monde
Jambon persillé
Pâté de campagne
Rosette de Lyon
Jambon de Paris en chiffonnade
Légumes à croquer, sauce mousseline
Emmental, Sainte Maure
Pain de campagne

- ❖ Format apéritif (6/8 personnes) 94,50 €
- ❖ Format apéritif (10/12 personnes) 183,00 €

Plateaux de végétal 56,00 €

Plateau de légumes accompagné de ses sauces (60/65 pièces)





PÂTÉS EN CROÛTE SUR MESURE

Rectangulaire	10 pers.	20 pers.
Pâté en croûte vice champion du Monde 2011 <i>(cochon, foie gras de canard et volaille)</i>	146 €	292 €
Pâté en croûte de Houdan <i>(volaille, cochon et pistaches)</i>	114,00 €	228 €
Pâté en croûte canard aux olives de Kalamata	95 €	190 €
Pâté en croûte canard figues et foie gras	200 €	400 €

Personnalisez votre pâté en croûte avec le message de votre choix : prénom, âge, anniversaire... : 10 €
(11 lettres ou chiffres au maximum)



V

PÂTÉS EN CROÛTE SUR MESURE

Rond	4 pers.	6 pers.	8 pers.
Pâté en croûte vice champion du Monde 2011 (<i>cochon, foie gras de canard et volaille</i>)	58,40 €	87,60 €	116,80 €
Pâté en croûte de Houdan (<i>volaille, cochon et pistaches</i>)	45,60 €	68,40 €	91,20 €
Pâté en croûte canard aux olives de Kalamata	38,00 €	57,00 €	76,00 €
Pâté en croûte canard figues et foie gras	—	—	160,00 €

Personnalisez votre pâté en croûte avec le message de votre choix : prénom, âge, anniversaire... : 10 €
(11 lettres ou chiffres au maximum)



V

PÂTÉS EN CROÛTE SUR MESURE

Couronne 10 pers.

Pâté en croûte vice champion du Monde 2011
(cochon, foie gras de canard et volaille) 146 €

Pâté en croûte de Houdan (volaille, cochon et pistaches) 114,00 €

Pâté en croûte canard aux olives de Kalamata 95 €

Pâté en croûte canard figues et foie gras 200 €

Personnalisez votre pâté en croûte avec le message de votre choix : prénom, âge, anniversaire... : 10 €
(11 lettres ou chiffres au maximum)



V

TOURTES SALÉES

Tourte de volaille, foie gras et cochon du Perche*

15,50 €

Tourte de canard et noisettes*

12,20 €

**Disponible en forme ronde uniquement et à partir de 4 à 12 personnes.
Se dégustent chaudes*



V

OREILLER DE LA BELLE AURORE

Oreiller de la Belle Aurore*, 25 personnes

645,00 €

Oreiller de la Belle Aurore*, 50 personnes

1 290,00 €

**Disponible en septembre, octobre, novembre et janvier.
Se déguste tiède.*



V

PLATS EN CROÛTE

Koulibiac de saumon, beurre citronné
et poêlée de champignons*

26,50 €

Boeuf wellington et purée de pommes de terre douce,
sauce au Porto* **(De 6 à 12 personnes)**

29,00 €

Jambon en croûte, sauce Madère,
épinards à la crème
(De 6 à 12 personnes)

24,80 €

**Disponible pour 4 personnes minimum*





POUR VOS REPAS - ENTRÉES

Foie gras de canard et confit d'échalotes (tranche de 80 g)	19,00 €
Pâté en croûte vice champion du monde 2011*	14,60 €
Saucisson lyonnais pistaché en brioche*	12,50 €
Terrine de thon comme un tataki, sauce teriyaki*	13,00 €
Terrine de poisson, sauce aux herbes (selon la pêche)	9,00 €
Cassolette de homard aux asperges*	19,50 €
Tartare de saumon thaï*	11,30 €
Carpaccio de tomate et burrata*	9,50 €
Tian de légumes, servi froid*	8,00 €
Gaspacho de légumes de saison*	6,50 €

**Disponible pour 4 personnes minimum*



V

POUR VOS REPAS - POISSONS

Cabillaud en croûte d'herbes, tian de légumes, marinade verte*	23,00 €
Poulpe grillé, pommes de terre, courgettes et olives*	24,50 €
Quenelles de homard, duo de riz, jus de crustacés*	28,00 €

**Disponible pour 4 personnes minimum*





POUR VOS REPAS - VIANDES

Suprême de volaille au piment d'Espelette et ratatouille*	17,00 €
Tajine d'agneau et semoule aux raisins*	19,00 €
Veau vitello tonnato et aubergines confites*	19,00 €
Magret de canard à la cerise et légumes croquants*	19,00 €

**Disponible pour 4 personnes minimum*



V

POUR VOS REPAS - VÉGÉTARIENS

Lasagne de poireaux et ricotta*	12,50 €
Couscous de légumes*	12,00 €
Risotto aux champignons*	16,00 €

**Disponible pour 4 personnes minimum*





BUFFETS FROIDS

Buffet N°1*

36,00 €

Salade d'artichauts, fève et bresaola

Caviar de tomates, courgettes et pain grillé

Poulet grillé au thym confit

Pot au feu à la moutarde douce (terrine)

Farfalles à la tomate et au pesto

Fromages

Mousse aux citrons verts & jaunes (printemps) ou Mousse
aux framboises (été)

Pain

**Ces buffets sont cuisinés pour un minimum absolu de 10 personnes.*





BUFFETS FROIDS

Buffet N°2*

39,00 €

Rillettes de thon, olives et pain grillé

Carpaccio de légumes de saison

Saumon frais, condiment agrumes

Oeuf mayonnaise

Courgettes et aubergines au pistou

Fromages

Tiramisu aux fruits rouges

Pain

**Ces buffets sont cuisinés pour un minimum absolu de 10 personnes.*





BUFFETS FROIDS

Buffet N°3*

36,00 €

- Tarte fine de tomate et mozzarella
- Salade de pois chiches, ail et oignon rouge
- Rillettes thai et pain grillé
- Carpaccio de boeuf au parmesan
- Taboulé aux agrumes
- Fromages
- Chou chantilly
- Pain

**Ces buffets sont cuisinés pour un minimum absolu de 10 personnes.*





BUFFETS FROIDS

Buffet N°4*

34,50 €

Gaspacho de légumes de saison

Tataki de saumon avocat sésame

Volaille rôtie au chorizo

Salade de penne, tomates cerises, billes de mozzarella et pesto

Fromages

Panna cotta au coulis de mangue, cookie au caramel et chocolat

Pain

**Ces buffets sont cuisinés pour un minimum absolu de 10 personnes.*





BUFFETS FROIDS

Buffet N°5*

34,50 €

Tzatziki de saumon fumé et pain grillé
Sucrine rôtie, sauce vierge
Rôti de veau aux échalotes confites
Boulgour aux légumes et herbes fraîches
Fromages
Ile flottante
Pain

**Ces buffets sont cuisinés pour un minimum absolu de 10 personnes.*





BUFFETS FROIDS

Buffet N°6*

39,00 €

Rillettes d'oie et pain grillé

Salade de tomates anciennes mozzarella et basilic

Rôti de boeuf à la crème de moutarde

Caillettes

Salade de légumes grillés au piments doux

Fromages

Crème brûlée

Pain baguette

**Ces buffets sont cuisinés pour un minimum absolu de 10 personnes.*





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Tous nos prix sont affichés en TTC

Toute commande doit être passée au minimum 5 jours
ouverts à l'avance.

Toute commande supérieure à 30 personnes doit être passée
au minimum 10 jours ouverts à l'avance.

Pour toute commande supérieure à 300 €,
un acompte vous sera demandé.

Annulation sans frais 5 jours ouverts avant votre événement.
Au-delà, 50 % du montant de la location du matériel,
50 % du montant total des besoins en maître d'hôtel
et 30 % du montant alimentaire vous seront facturés.

PRISE DE COMMANDE DU LUNDI AU VENDREDI

De 9h à 12h et de 14h à 17h00

A e.teillarddeyry@maisonverot.fr

ou au 01 45 48 50 70

Toutes les photos présentent dans ce document ne sont pas contractuelles

