

JEAN - YVES  
DEMONT

# Carte traiteur

2022

📍 70, rue Charles de Gaulle  
42300 ROANNE

☎ 04.77.71.24.53

✉ [traiteur-demont@orange.fr](mailto:traiteur-demont@orange.fr)

🌐 [www.traiteur-demont-loire42.fr](http://www.traiteur-demont-loire42.fr)

📘 Traiteur Jean Yves Demont



## Nos plats uniques à la part

Moussaka (400 g)  
Lasagnes (400 g)  
Hachis parmentier (400 g)  
Tripes (400 g)

Couscous  
Tajine d'agneau avec ses légumes et riz  
Tartiflette (400 g)  
Croziflette (400 g)  
Cassoulet  
Paëlla (poulet/lapin)  
Paëlla (poulet)  
Choucroute garnie et pommes de terre  
avec 3 viandes au choix  
(saucisse knack, saucisse fumée, jambonneau cuit,  
côte salée, lard, saucisson)

Coq au vin et pâtes fraîches  
Poule au riz  
Cuisse de canard confite et pommes de terre sarladaise  
Saucisse de Toulouse lentilles  
Saucisson vigneron et pommes vapeur  
Andouillette à la moutarde à l'ancienne et riz  
Jambon Madère et pommes boulangères  
Blanquette de veau et riz  
Paupiette de veau et jardinière de légumes  
Osso bucco et pâtes fraîches  
Boeuf bourguignon et pommes vapeur  
Pot au feu  
Tranche de gigot et flageolets  
Civet de lapin et gratin dauphinois

## Nos charcuteries et terrines au kilogramme

Terrine de canard  
Terrine de campagne  
Terrine grand-mère  
Terrine de pintade  
Terrine de foie gras  
Terrine de bœuf cuit  
Terrine de lapin  
Terrine de légumes  
Terrine de sandre  
Terrine de saumon et dorade  
Pâté en croûte pintade  
Pâté en croûte  
Pâté en croûte Richelieu  
Mini pâté en croûte

## Nos entrées à la part

Coquille Saint Jacques  
Cassolette d'écrevisses  
Cassolette de lotte  
Darne de saumon et 2 crevettes mayonnaise  
Darne de sandre et 2 crevettes mayonnaise  
Dôme de saumon

Bouchée à la reine  
Feuilleté jambon  
Feuilleté jambon morilles  
Feuilleté escargots  
Feuilleté grenouilles  
Feuilleté ris de veau  
Feuilleté fruits de mer

Assortiment de 3 charcuteries  
(jambon de pays, saucisson, terrine de campagne)  
Assortiment de 3 salades

Saumon entier décoré accompagné de crevettes mayonnaise  
Brochet entier décoré accompagné de crevettes mayonnaise

## Nos viandes cuisinées à la part

Bœuf à la provençale

Bœuf bouguignon

Goulash de bœuf

Bœuf à la bière

Pavé de bœuf sauce marchand de vin

Pavé de bœuf sauce périgéoux

Filet de bœuf sauce périgéoux

Filet de veau à la crème de Porto

Pièce de veau aux cèpes

Ris de veau aux morilles

Pièce de veau aux morilles

Blanquette de veau à la crème

Sauté de veau marengo ou à la provençale

Tendron de veau à la provençale

Osso bucco à la provençale

Civet de lapin

Lapin à la provençale

Sauté d'agneau au curry

Jambon madère

Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne

Joue de porc confite

Sauté de porc à la dijonnaise

Filet de canette\*

Cuisse de canette\*

\*sauce aux olives, aux cèpes, poivre vert, aux fruits rouges ou à l'orange au choix

Caille aux raisins

Filet de canard confit

Cuisse de canard confit au jus

Filet de canard aux baies roses ou au poivre vert

Poulet à la provençale

Poulet forestier

Poulet aux écrevisses

Poulet basquaise

Poulet aux morilles

Poulet à la crème

Poulet chasseur

Fondant de poulet aux cèpes

Suprême de poulet

Ballotin de poulet

Blanquette de dinde (filet)

Dinde aux éclats de marrons ou aux cèpes ou aux girolles

Salmis de pintade

Pintade forestière

Pintade au cidre

Poirine de pintade aux cèpes

Demi coquelet à la crème

Coq au vin

Dos ou longe de cabillaud

Filet de sandre sauce champagne

Filet de Saint Pierre sauce dieppoise

Soufflé de Saint Jacques

Gratin de fruits de mer

## Nos accompagnements

Flageolets verts au jus

Cannelloni

Epinards à la crème

Champignons persillés ou à la crème

Marrons au jus

Rapé de pommes de terre

Choux de Bruxelles aux lardons

Risotto parmesan champignons

Petits pois carottes lardons

Carottes à la crème

Ratatouille (selon saison)

Salsifis au jus

Pommes de terre sarladaises

Gratin dauphinois

Gratin de choux fleurs

Gratin de courgettes ou brocolis

Pommes de terres boulangères

Jardinière de légumes

Pommes dauphines

Millefeuille de pommes de terre aux morilles

Millefeuille de pommes de terre

Mousseline de légumes

Fondant de pommes de terre

Tarte tatin arlésienne

Fagot d'asperges

Fagot de haricots

## Nos poissons cuisinés à la part

Pavé de flétan sauce champagne

Pavé de saumon à la crème de Porto

Paupiette de saumon à l'oseille

Filet de sole sauce normande

Corolle de sole sauce champagne

Filet de truite au beurre blanc et amandes

Lotte au Riesling ou à l'armoricaine

