



notre carte
COCKTAILS

SP Traiteur, c'est l'alliance de nombreux savoir-faire qui feront frémir vos papilles de plaisir !

Une équipe de professionnels fera de votre cocktail un plaisir à chaque bouchée.



Nos pièces cocktails sont réalisées par nos soins à partir de produits frais de saison.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26



LES MINI CLUBS, SANDWICHS, NAVETTES ET WRAPS

> Plateau de 24 pièces (3 variétés à choisir)

> Plateau de 48 pièces (6 variétés à choisir)

- Club Suédois au thon et tomates confites
- Club Campagnard au jambon de Pays et Comté
- Club Normand, andouille de Vire et confiture d'oignons
- Focaccia de crudités de saison
- Wrap de volaille au cumin et Mimolette d'Isigny
- Wrap Italien, Mozzarella et roquettes
- Wrap de saumon et pomme acidulée
- Briochette au crabe et gingembre
- Le Rustic à la rilette de volaille « Maison »
- Petit pain céréales au chèvre et magret fumé
- Focaccia tomate épicée et thon fumé
- Pesto de petits pois, chèvre, cajou et pickles d'oignons rouges



LES PIÈCES « FRAICHEUR »

> Plateau de 24 pièces (3 variétés à choisir)

> Plateau de 48 pièces (6 variétés à choisir)

- Saint-Jacques au parfum de sous-bois
- Rolls de légumes au curcuma
- Rouleau de Printemps
- Tonnelet carotte et chèvre au cumin
- Lasagne Italienne revisitée
- Sablé et rouget aïoli
- Bœuf carotte et moutarde estragon
- Canette rôtie et crémeux de saison
- Saltimbocca de courgette et fêta
- Pic de crevette, ananas et menthe
- Cannelé de foie gras et crème de betterave
- Pic de gambas au curry et mangue
- Panacotta de crustacés et tourteau



Nos pièces cocktails sont réalisées par nos soins à partir de produits frais de saison.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26



SIRET 528 727 118 00010



LES VERRINES SALÉES (petites cuillères en bois inclus)

> Plateau de 12 pièces (2 variétés à choisir)

- Tartare de bœuf aux condiments
- Tartare de lieu fumé, ananas et agrumes
- Chèvre et magret fumé au mendiant
- Tartare de Saint-Jacques aux pommes acidulées
- Crémeux de tourteau et guacamole



LES PIÈCES SALÉES CHAUDES (à réchauffer)

> Plateau de 24 pièces (3 variétés à choisir)

> Plateau de 48 pièces (6 variétés à choisir)

- Feuilleté escargot façon maître d'hôtel
- Samoussa de légumes au curry
- Briouats de bœuf, carotte et coriandre
- Tourte ricotta-épinards
- Petite quiche à l'andouille de Vire
- Tartelette parmesan-basilic
- Accra de Morue
- Yakitori de poulet au soja
- Mini Croq' trompettes et jambon de Pays
- Mini burger de porc confit



Nos pièces cocktails sont réalisées par nos soins à partir de produits frais de saison.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26



SIRET 528 727 118 00010



LES PLANCHES

> Planche de charcuterie (200g / 10 pers.)

Assortiment de saucissons (noix, paprika, herbes, poivre...), Bresaola, Lomo séché, saucissons et chorizo Ibériques...
Beurre doux, pains aux céréales



> Planche de saumon (150g / 10 pers.)

Saumon fumé maison, Thon fumé maison, Lieu fumé
Saumon mariné façon gravlax maison
Petits binis et crème acidulée

> Planche de foie gras (150g / 10 pers.)

Foie gras mariné aux épices de vin chaud maison
Foie gras fumé maison
Chutney de pomme, confiture d'oignons, pains aux céréales

> Planche de fromages (200g / 10 pers.)

Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Ste Maure de Touraine, Comté, Morbier, Tomme de Savoie, Bleu d'Auvergne, Chaource...
Beurre demi-sel et pains aux céréales



Nos pièces cocktails sont réalisées par nos soins à partir de produits frais de saison.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26

SIRET 528 727 118 00010



LES MINI PLATS CHAUDS (à réchauffer) (40g/pers. petites cuillères en bois inclus)

> Minimum de commande 5 plats par variété

- Tajine de volaille aux olives et citron confit
- Petite Saint Jacques à la Normande
- Parmentier de canard aux noisettes
- Petites crevettes à la Thaï
- Volaille Vallée d'Auge



LES PIÈCES SUCRÉES

> Plateau de 24 pièces (3 variétés à choisir)

> Plateau de 48 pièces (6 variétés à choisir)

- Mini Cannelé Bordelais
- Pastel de Nata
- Tartelette façon Mojito
- Macaron
- Mœlleux chocolat aux fruits de saison
- Tiramisu pistache-café
- Croustillant abricot-romarin
- Ananas façon pina-colada
- Pomme confite au Calvados et caramel
- Mini Chou L&Choux
- Crème brûlée à la fleur d'oranger



Nos pièces cocktails sont réalisées par nos soins à partir de produits frais de saison.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26



SIRET 528 727 118 00010



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDE

Nos cocktails sont à commander du lundi au samedi, au minimum 72 heures à l'avance :

- par téléphone au 02 31 34 08 26
- par mail : contact@sptraiteur.fr

RETRAIT

Les commandes sont à retirer dans nos locaux :

- du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00
- le samedi de 8h00 à 12h00

LIVRAISON

Nous pouvons vous apporter une solution de livraison.

CONSERVATION

Nos plats sont à conserver après retrait dans nos locaux ou après livraison, à une température de 4°C et consommés sous 24h. SP Traiteur décline toute responsabilité si ces conditions ne sont pas respectées. Nos produits sont réalisés par nos soins avec des produits frais de saison et sont dressés dans des contenants à usage unique recyclables et/ou biodégradables.

TVA

TVA 10% : Alimentaire, boissons sans alcool. TVA 20% : Boissons alcoolisées.



SP Traiteur peut également embellir vos buffets avec des pièces personnalisées.

Sp Traiteur c'est aussi : Petits déjeuners - Repas - Buffets - Plateaux repas pour particuliers et entreprises.

Nos pièces cocktails sont réalisées par nos soins à partir de produits frais de saison.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26

SIRET 528 727 118 00010

