

T  
R  
A  
I  
T  
E  
U  
R



## *notre carte* PLATS CUISINÉS

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

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



[www.sptraiteur.fr](http://www.sptraiteur.fr)

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - [contact@sptraiteur.fr](mailto:contact@sptraiteur.fr) - 02 31 34 08 26



SIRET 528 727 118 00010



## NOTRE CARTE

### PLATS CUISINÉS



### ENTRÉES FROIDES

- Filet de rouget grillé sur roulé légumes confits, parfum d'olives
- Tartare d'avocat et crevettes aux agrumes, croustillant de sésame
- Saumon mariné à notre façon et son taboulé de choux fleur
- Médaillon de tourteau-granny, tuile à l'encre de sèche
- Foie gras de canard au vin chaud épicé et compotée de betterave



### ENTRÉES CHAUDES

- Croustillant Normand (pomme, andouille de Vire et Camembert de Normandie)
- Petite nage de poissons de nos côtes
- Raviole de bœuf au foie gras, consommé de pot au feu
- Brochette de langoustines et son coulis, tartare de céleri
- Brochette de Saint-Jacques, crispy de lard, glacé ou velouté de saison





## POISSONS

- Pavé de saumon Savora, risotto aux fèves
- Pavé de cabillaud façon Bouillabaise, fenouil fondant
- Lieu jaune poêlé, sauce vin blanc et riz sauvage
- Petite sole à la Normande
- Bar rôti, fondue de poivrons et vierge d'agrumes



## VIANDES

- Mignon de porc façon montagnarde, jus au thym et polenta crémeuse
- Ballotin de volaille à l'andouille de Vire, sauce au cidre et pomme de terre Anna
- Filet de canette aux dragées, sauce orange-gingembre, paillason de pomme de terre
- Suprême de pintade au foie gras, velouté de cèpes, écrasé de pomme de terre
- Pavé de bœuf dans le filet (VBF), sauce morilles et gratin de pommes de terre



## PLATS CONVIVIAUX (min 10 personnes)

- Fricassée de volaille Vallée d'Auge, pommes sautées
- Paëlla garnie : poulet, gambas, moules, seiches, riz
- Tajine d'agneau aux fruits secs, semoule aux épices et légumes
- Carré de porc rôti au foin, pomme fondante
- Carré de veau braisé, jus corsé, croustillant aux 2 pommes

## ★ accompagnement...

*Tous nos plats sont accompagnés de petits légumes de saison en deuxième garniture.*





## FROMAGES

- Plateau de fromages affinés (*minimum 10 pers. / 3 variétés à choisir / 40g/pers.*) Camembert / Pont-l'Evêque / Livarot / Chèvre / Comté / Bleu d'Auvergne / Tomme de Savoie
- Croustillant de Camembert et Chutney de pomme
- Bonbon de Pont-l'Evêque et poire au poivre de Séchuan
- Finger de tomme au miel et thym-citron
  
- Petit pain individuel
- Pain de campagne (750g)

## ★ accompagnement...

*Tous nos fromages sont accompagnés de jeunes pousses aux noix et vinaigrette..*



## DESSERTS

- Le Royal (*ganache chocolat noir, feuilletine praliné, biscuit amande*)
- Le Mojito (*biscuit financier, crémeux citron vert infusé menthe, mousse citron-rhum*)
- Le Normandie (*mousse pomme verte et pomme confite, glaçage caramel sur pain d'épices*)
- L'Elodie (*3 chocolats, blanc, lait, noir*)
- Trio exotique (*biscuit dacquois, crémeux mangue-banane, mousse passion, glaçage mangue*)
- Le pourpre (*biscuit dacquois, croustillant riz soufflé, mousse fraise, insert framboise sur biscuit pistache*)
- Le séduction (*bavaroise vanille et mousse framboise*)
- Le fraisier ou framboisier (*avril à septembre - Commande minimum 4 jours à l'avance*)
- Plaque Joyeux Anniversaire (*ou autre inscription*) + 1 scintillant





## MENUS ENFANTS

3-15 ans

### KID'S BOX (3-10 ANS)

Croque monsieur ou Nuggets ou Mini burger  
Tomates cerise - chips - compote  
Mœlleux au chocolat - Jus de fruit - ketchup  
Surprise



### MENU ENFANT (10-15 ANS)

ENTRÉE SELON SAISON :

Tomate mozzarella et jambon de pays  
ou Emincé de melon et jambon de pays  
ou Assortiment de charcuterie

PLAT : Blanc de volaille  
et son gratin de pomme de terre

DESSERT : Mœlleux au chocolat



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## COMMANDE

Nos plats 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](mailto: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.

Frais de livraison :

- dans un rayon de 2,5 km : offerts
- dans un rayon de 8 km : 20,00€ HT - 22,00€ TTC
- dans un rayon de 15 km : 30,00€ HT - 33,00€ TTC
- dans un rayon de 20 km : 35,00€ HT - 38,50€ TTC

Au-delà : nous consulter

## 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 c'est aussi...

- Petits déjeuners - Repas - Buffets - Plateaux repas - Cocktails - Mariages.
- Embellissement de vos buffets avec des pièces personnalisées.

