



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

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



SIRET 528 727 118 00010



Depuis 2011, SP TRAITEUR, une entreprise à taille humaine, met tout en œuvre pour offrir des réceptions clés en main à ses clients.

Chaque événement est l'aboutissement d'un suivi personnalisé, de la prise de contact à la date de la réception.

Les chefs vous proposent une cuisine française et régionale dans le souci d'une démarche locavore en favorisant des produits issus d'une agriculture raisonnée.

L'ensemble des mets que nous vous proposons sont fait maison et réalisés à base de produits frais et de saison.

Depuis 2018, SP TRAITEUR s'investit dans une démarche éco-responsable en utilisant des produits et matériaux recyclables, biodégradables et compostables.

Chacun de nos produits est analysé par un laboratoire agréé afin de vous assurer une qualité optimale.

Cyrille Pecollo



www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - Zone Activité de Calix - 14120 Mondeville
contact@sptraiteur.fr - Tél. 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



www.sptraiteur.fr

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



SIRET 528 727 118 00010



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.

www.sptraiteur.fr

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



SIRET 528 727 118 00010



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



www.sptraiteur.fr

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



SIRET 528 727 118 00010



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

www.sptraiteur.fr

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

SIRET 528 727 118 00010





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

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.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - Zone Activité de Calix - 14120 Mondeville

contact@sptraiteur.fr - Tél. 02 31 34 08 26



SIRET 528 727 118 00010