



Tarifs traiteur printemps/été 2023

SALADES/ENTRÉES

Salade piémontaise : **12,90€ le kg**

Œuf, tomates, pommes de terre, cornichons, câpres, emmental, mayonnaise.

Taboulé tomates/raisins/menthe :  **9,90€ le kg**

Semoule de blé, tomates fraîches, raisins bruns, menthe fraîche, huile d'olive.

Champignons à la Grecque  **14,90€ le kg**

Champignons de Paris, sauce tomate au vin blanc et herbes fraîches.

Salade de pâtes **13,90€ le kg**

Pâtes complètes, fêta, olives, sauce vinaigrette au citron

Salade de pâtes **14,90€ le kg**

Pâtes complètes, asperges fraîches, olives, fêta, sauce tapenade maison.

Chou fleur au curry **8,90€ le kg**

Chou fleur frais, sauce crème au curry.

Beignets **12,90€ le kg**

Poivrons, Boursin.

Falafel  **12,75€ le kg**

Pois chiches, épices, graines de sésames.



Tarifs traiteur printemps/été 2023

FEUILLETÉS

Tous les feuilletés sont réalisés avec une pâte feuilletée pur
beurre maison

A la provençale

3€

Sauce tomate cuisinée, aubergines, courgettes, poivrons,
oignons, herbes de Provence.

Aux champignons

3€

Sauce béchamel, champignons de Paris, Pleurote, ail, herbes
fraîches, vin blanc.

Aux asperges

3,50€

Pesto d'épinards (amandes, emmental), asperges fraîches,
emmental.

Aux fromages

3€

Crème fraîche, cheddar, emmental, chèvre.

Chèvre épinards

3€

Epinards cuisinés à l'ail, fromage de chèvre.

Pommes de terre

3€

Sauce mornay, pommes de terre, noix, emmental.



Tarifs traiteur printemps/été 2023

TARTELETTES

Toutes les tartelettes sont réalisées avec une pâte brisée pur
beurre maison

A la provençale	4€
Sauce tomate cuisinée, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, herbes de Provence.	
Aux champignons	4€
Duxelles de champignons aux échalotes et vin blanc, champignons de Paris.	
Chèvre/épinards	4€
Appareil à crème, épinards à l'ail, fromage de chèvre.	
Printanière	4,50€
Appareil à crème, asperges, fenouil, aneth.	
3 fromages	4€
Appareil à crème, cheddar, emmental, chèvre.	
Betterave	4€
Confit d'oignons, betterave, noix et chèvre.	
A la blette	4€
Crème de blette, saint moret, tomates cerises.	

Tarifs traiteur printemps/été 2023

TARTELETTES

Toutes les tartelettes sont réalisées avec une pâte brisée pur
beurre maison

Aux petits pois	4€
Crème de petits pois, chèvre	
Pommes de terre	4,50€
Pommes de terre, lardons végétaux (LaVie), emmental, oignons.	
Tomates	4€
Appareil à crème à la tomate, tomates cerises et Saint moret.	
Estivale	4,50€
Panais, carottes nouvelles, cumin et noix.	
Aux brocolis	4€
Appareil à crème, brocolis, tomates cerises, chèvre, noix.	



Tarifs traiteur printemps/été 2023

PIZZAS INDIVIDUELLES

Toutes les pizzas sont réalisées avec une pâte à pizza maison.

Base tomate

La burger **3,80€**

Sauce tomate cuisinée, steak végétal (Heura), cheddar, oignons frits, sauce burger.

La bolognaise **3,80€**

Sauce tomate cuisinée aux oignons et aux carottes, steak végétal (Heura), oignons. emmental.

Aux olives **3,80€**



Sauce tomate cuisinée, tapenade d'olives vertes, olives, tomates marinées.

Base crème

La printanière **4,20€**

Crème fraîche, épinards, asperges, petits pois, oignons nouveaux et emmental.

Aux fromages **3,80€**

Crème fraîche, cheddar, emmental, fromage de chèvre.

Poulet végétal **4€**

Crème fraîche, poulet végétal (Heura), pommes de terre, noix.



Tarifs traiteur printemps/été 2023

MUFFINS/CAKES

Muffins

Aux olives 1,50€

Olives vertes, tomates marinées, fromage bleu.

Au Boursin 1,50€

Boursin, poivrons.

Provençal 1,50€

Légumes du soleil, emmental.

Carottes 1,50€

Carottes nouvelles, cumin.

A l'Italienne 1,50€

Tomates, mozzarella, basilic.

Cake

Estival 3,90€

Tomates, fêta et thym frais.

Provençal 3,90€

Légumes du soleil, herbes de Provence, emmental.

Chèvre 3,90€

Chèvre, menthe, raisins.



Tarifs traiteur printemps/été 2023

LES RÖSTIS

Le classique	1,50€
Pommes de terre, oignons, herbes de Provence.	
Le Boursin	1,60€
Pommes de terre, Boursin, ail et persil.	
Aux champignons	1,60€
Pommes de terre, champignons, herbes de Provence.	
Aux fromages	1,50€
Pommes de terre, emmental, cheddar, oignons frits.	
Au panais	1,60€
Pommes de terre, panais, curry.	
Aux haricots verts	1,60€
Pommes de terre, haricots verts, ail et persil.	
Le provençal	1,50€
Pommes de terre, poivrons, courgettes, oignons, ail, origan.	



Tarifs traiteur printemps/été 2023

LES CRÊPES

Aux champignons

3€

Pâte à crêpe maison, béchamel, champignons de paris cuisinés au vin blanc et aux échalotes.

Aux lardons végétaux

3€

Pâte à crêpe maison, lardons végétaux (LaVie), oignons, crème.

Aux épinards



3€

Pâte à crêpe maison, épinards à l'ail et au miel, ricotta.



Tarifs traiteur printemps/été 2023





LES ACCOMPAGNEMENTS

Ratatouille cuisinée au four		8,95€ le kg
Courgettes, aubergines, poivrons, tomates, oignons, ail, thym, laurier.		
Pommes grenailles		13,50€ le kg
Petites pommes de terre primeurs, fleur de sel.		
Pommes dauphine		9,95€ le kg
Pommes de terre, panade.		
Flan de légumes		1,95€ pièce
Légumes du soleil et emmental.		
Galette de pommes de terre		3€ pièce
Pommes de terre fourrée au fromage.		
Gratin dauphinois		4€ pièce
Pommes de terre, crème, muscade.		



Tarifs traiteur printemps/été 2023

PLATS CUISINÉS

- Tomates farcies**  **10,90€ le kg**
Tomates farcies de chair végétale à l'ail, oignons, persil, sauce tomate et son riz.
- Moussaka** **19,90€ le kg**
Aubergines, sauce tomate cuisinée à la viande végétale (Heura), fêta, yaourt à la grecque.
- Lasagnes à la Bolognaise** **12,90€ le kg**
Pâte à lasagnes maison, sauce tomate cuisinée à la viande hachée végétale (heura), sauce béchamel.
- Lasagnes chèvre/épinards** **12,90€ le kg**
Pâte à lasagnes maison, épinards cuisinés à l'ail, sauce fromagère au chèvre.
- Lasagnes à la provençale**  **12,90€ le kg**
Pâte à lasagnes maison, sauce tomate cuisinée, légumes du soleil.
- Dahl de lentilles**  **15,90€ le kg**
Lentilles corail, oignons, ail, tomates, lait de coco, épinards, épices.
- Tofukorma**  **17,90€ le kg**
Tofu, oignons, yaourt de soja, épices, noix de cajou.



Tarifs traiteur printemps/été 2023

PLATS CUISINÉS

Tian provençal **12,90€ le kg**

Aubergines, courgettes, tomates, huile d'olive et mozzarella.

Poivrons farcis aux légumes  **16,80€ le kg**

Poivron farci d'aubergines cuisinées au vin blanc et à l'ail.

Poivrons farcis végétale  **17,95€ le kg**

Poivron farci de viande haché (Heura), de sauce tomate cuisinée et de son riz.

Poivron farci chorizo  **17,95€ le kg**

Poivron farci de chorizo végétal (Heura), à l'ail à la tomate et aux piments d'Espelette et de son riz.



Tarifs traiteur printemps/été 2023

LES BURGERS

Tous les burgers sont élaborés avec un bun's fait maison.

Le classique

7€

Sauce blanche, steak haché végétal (Heura), cheddar,, tomate.

Le chorizo

7€

Sauce biggy burger, steak végétal chorizo (Heura), tomate, cheddar, oignons rouges.

Le Rösti

6€

Sauce ketchup, rösti de pommes de terre, emmental, oignons frits, tomate.

Le Chick'n free

7€

Sauce barbecue, steak de poulet végétal (VFC), cheddar, tomate.

Supplément : oignons pickles (+0,50€), un 2^{ème} steak (+2,50€), un 2^{ème} rösti (+1,50€), bacon végétale (+1€)



Tarifs traiteur printemps/été 2023

LES CROQUES

Tous les croques sont élaborés avec un pain de mie fait maison.

Le chunk curry

4€

Poulet végétal (Heura), oignons, emmental, sauce curry.

Le pesto

4€

Courgettes, petits pois, pesto, chèvre.

Le provençal

4€

Sauce tomate cuisinée, légumes du soleil, emmental.

Le barbecue

4€

Poulet végétal (Heura), sauce barbecue, tomates, cheddar.



Chaque commande doit être passée au minimum 48H à l'avance.

Les commandes sont à récupérer sur place après avoir convenu d'un rendez-vous.

Contact :

06.61.50.01.26 – contact@duo-gourmand.com

www.duo-gourmand.com