



*La cuisine de Benoît*

23 RUE DE LA HUCHETTE  
79300 BRESSUIRE  
TÉL. 05 49 81 82 06

*La cuisine de Benoît*

6 AVENUE DU 25 AOÛT  
79140 CERIZAY  
TÉL. 05 49 80 50 39



[www.belgytraiteur.com](http://www.belgytraiteur.com)



Adhérent à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs- CNCT  
Les conditions générales de vente sont disponibles sur le site

ÉDITION AVRIL 2023

# Carte dégustation

PRINTEMPS/ÉTÉ 2023

## APÉRITIF

Pain surprise 64 pièces	36.00 €
Brioche crabe et saumon 36 pièces	28.00 €
Pain suédois <i>(rillettes de thon, fromage, saumon fumé, scudetto) - 40 pièces</i>	27.00 €
Panier de légumes sauce d'accompagnement - La part	2,90 €
Chouquette salée saumon, jambon, légumes - La pièce	1.20€
Mini brochette froide <i>(crevettes marinées, tomate mozzarella) - La pièce</i>	1,10 €
Canapé prestige La pièce	0,90 €

## PLATEAU DE COCHONNAILLES

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES *(en petites pièces) :*

Jambon sec, saucisson sec, saucisson à l'ail, mini rillons, boudin noir, andouille. 3,90€ par pers

## ENTRÉES FROIDES

Entremets de St jacques	4.90 €
Gâteau de crêpes aux 2 saumons	4.90 €
Coquille de merlu	4.80 €
Cannelloni de saumon fumé	4.70 €
Millefeuille de Jambon blanc	3.90 €
Marbré de poissons <i>avec garniture et sauce herbes</i>	3,90 €
Mosaïque de légumes <i>avec garniture et coulis de tomates basilic</i>	3,30 €

## ENTRÉES CHAUDES

Noix de st jacques et Risotto au citron vert	9.60 €
Cassolette de fruits de mer	5.90 €
Feuilleté de St Jacques	5.10 €
Parmentier de canard et patate douce	4.80 €

## POISSONS CHAUDS

Lotte à la sétoise	11.50 €
Filet de Dorade à l'escabèche sauce citron	7.60 €
Filet de Sabre aux légumes	7.20 €
Pavé de Merlu beurre Nantais	6.90 €

## VIANDES CHAUDES

Paleron de Veau confit	7.60€
Suprême de pintade vallée d'Auge	7.10 €
Sauté de bœuf à la provençale	6.80 €
Joue de porc à la graine de moutarde	6.10€
Emincé de volaille au Massala	5.80 €
Jambon braisé au porto	4.60 €

## LÉGUMES

Galet de pomme de terre et patate douce	2,30 €
Gratin de pomme de terre à la crème	2,30 €
Flan de courgettes aux tomates confites	2,30 €
Ratatouille	2,30 €
Demi sec de Vendée	2,30 €
Tomate provençale	1.20 €

## PLATS UNIQUES minimum de 8 pers

Tajine de poisson <i>(saumon, cabillaud, carottes, courgettes, pommes de terre, petits pois)</i>	9.50 €
Couscous <i>(poulet, agneau, merguez, légumes, semoule)</i>	8.90 €
Paëlla <i>(riz, calamars, moules, poulet, langoustine, crevettes)</i>	8.50 €
Tajine poulet agneau <i>(poulet, agneau, pommes de terre, cœurs d'artichauts, fèves, abricots confits)</i>	8.50 €
Rougail saucisse lentilles et riz	8.20 €
Tajine de poulet <i>(poulet, pommes de terre, cœurs d'artichauts, fèves, abricots confits)</i>	8.10 €
Jambon à L'Os et Gratin Dauphinois	6.90 €
Travers de porc grillé et Pommes de terre grenailles	6.90 €

## COCKTAIL minimum de 8 pers

15 pièces 14,50€ par pers

Pain suédois, mini navette, brioche crabe saumon, chouquette salée, canapé prestige, mini sucré.

## LES BUFFETS minimum de 8 pers

par pers. 8,90 € par pers. 13,10 €

Pâté ou rillettes  
2 salades *(au choix)*  
2 viandes froides *(au choix)*  
Fromages *(2 sortes)*

Pâté grand mère et grillons charentais  
Terrine de poisson ou de légumes sauce fines herbes  
3 salades *(au choix)*  
3 viandes froides *(au choix)*  
Fromages *(3 sortes)*

OPTION PAR PERS 2.90 €  
DESSERT MAISON ET PAIN

## SALADES COMPOSÉES

NOUS CONSULTER

3 salades au choix - LA PART 4,10 €

Liste à consulter en boutique

## LES VIANDES FROIDES

3 viandes au choix 3,90€ la part

Rôti de porc, Jambon aux herbes *(rostello)*, Jambon sec, Rôti de bœuf, Rillons de porc, Cuissot de dinde, Aiguillettes de poulet marinées

## FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 1.80€ par pers

MERCI DE NOUS CONSULTER POUR VOUS ASSURER  
DU BON APPROVISIONNEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES