



L'Oliveraie

RESTAURANT - RECEPTION - TRAITEUR

Service Traiteur
Vente à emporter

Plateaux Cocktail



Le plateau de 25 pièces 25€ TTC

- 5 Bouchés tapenade noire
- 5 blinis de saumon fumé
- 5 choux farci figues et mousse de canard
- 5 mini navette au jambon
- 5 mini brochette de fromage

Le plateaux de 25 pièces 35€ TTC

- 5 Canapé de foie gras maison
- 5 Verrine de tartare de saumon
- 5 mini burger figue et mousse de canard
- 5 mini tarte aux légumes confits
- 5 Navette farci au roquefort



Plateaux cocktail



Le plateau de Charcuterie 30 € TTC

10 Parts de Jambon serrano reserve 12 mois
10 Parts de Pâté de Campagne artisanal
10 Parts de Boudin artisanal
10 Parts de Saucisse de foie artisanale
10 parts de Saucisson
Cornichons & tranches de pain de campagne

Le plateaux de légumes croquants 30€ TTC (environ 15 personnes)

Carrotte, tomate cerise, champignon
betterave, concombre choux violet...
(Sauce ciboulette & curry)



Le plateau de Quiche lorraine 30€ TTC (environ 50 pièces)

Le plateau de Pizza 30€ TTC (environ 50 pièces)

Entrée, Salades et Bowls à emporter

Croustillant de camembert aux poires	5€00
Tarte fine aux légumes confits	5€00
Tartare de saumon à l'aneth	6€00
Entrée de saison selon le chef	5€00
Foie gras de Canard mi cuit fait maison	10€00
Filet de Saumon entier bellevue (10 pax environ) *	70€00
Millefeuille de légumes grillés au saumon fumé *	6€00

GRANDE SALADES REPAS & BOWLS

Salade de la mer (tartare de saumon, Pavé de thon grillé, seiche persillade, saumon fumé..)	11€90
Salade de L'Oliveraie (toast de foie gras maison, gésiers confits, magrets séchés, croutons, salade verte)	12€90
Salade Campagnarde (Croustillant de Poire au camembert chaud, Salade verte frites maison, jambon de pays, pâté de campagne, boudin, magrets séchés)	13€90
Poke Bowl au Saumon mariné Ou à la Fêta (Riz, avocat, carotte, mangue, choux rouge, concombre, edamane, graine de courge & vinaigrette au sésame)	11€90

(*sur commande 48h à l'avance)

Nos Plats cuisinées à emporter

Plat du jour	9€90
Poisson du Jour	9€90
Gratinée de Tortellini au poulet et cacahuettes	9€90
Tartare de Boeuf (charolais au couteau assaisonné, frites fraîches, salade verte)	12€90
Seiche mariné en persillade à la plancha	13€90
Hamburger et son accompagnement	12€90
Pareillade de poissons(seiche,rouget,gambas)	13€90
Faux Filet grillé sauce poivre ou roquefort	13€90
Cassoulet maison(saucisse,manchon canard)	9€90
Cassoulet maison(saucisson et cuisse canard)	12€90
Sauté de Veau à l'orange	9€90
Blanc de Seiche à l'américaine	9€90
Paella Maison (poisson et viande)	9€90
Poulet Basquaise	9€90
Bœuf Bourguignon et ses pommes vapeur *	9€90
Rôti de Porc braisé aux oignons *	9€90
Canette entière à l'orange (pour 4 personnes) *	40€00

accompagnement compris
(*sur commande 48h à l'avance)

Nos Spécialités à emporter

Cassoulet maison (saucisse, manchon canard) 9€90
Cassoulet maison (saucisson et cuisse canard) 12€90

Servi gratiné en terrine de 1 à 8 parts



Paella Maison (poisson et viande) 9€90
Servi en poellon à partir de 6 personnes

PIZZA 10€90

3 Fromages (tomate, chevre bleu, emmental)
Chorizo (tomate, chorizo, poivron, emmental)
Reine (tomate, jambon, emmental, champignon)

Nos Desserts

Salade de Fruits frais	3€90
Assortiment de mignardises (4)	3€90
Dessert du jour	3€90
Fondant au chocolat caramel beurre salé	3€90
Panna cotta aux fruits rouges *	3€90
Rocher de Choux (3 choux par personne) *	4€50
Saint Honoré au praliné *	3€90
Foret Noire *	3€90
Ananas belle de Meaux *	4€50

(* sur commande 48h à l'avance)

COMMANDE AU 04 68 47 88 19 Possibilité de payer à distance par CB
(Commande avant 12h pour le déjeuner)

Tarif valable jusqu'au 31/12/20