

Carte Traiteur

L'Auberge d'Ugne

Plus de contraintes de courses, préparation et cuisson,
Notre Savoir Faire est mis à votre disposition.

Quelques Suggestions pour vous donner envie d'inviter à la maison ...

« chez Vous, avec Nous » !

Carte sous réserve d'approvisionnement

*Retrait des commandes à l'Auberge : nous déposons vos plats dans votre coffre
préalablement ouvert par vos soins. Paiement Chèque ou CB*

🌀 Cocktail Apéritif, Déjeunatoire ou Dînatoire

(Assortiment de Canapés, Mini Sandwichs, Macarons, Pics, Brochettes, Bouchées, Verrines –
Minimum : 10 personnes – Prix / pers.

♪ 5 Pièces / pers. (salées)	6,50 €
♪ 8 Pièces / pers. (salées)	11 €
♪ 14 Pièces / pers. (11 salées / 3 sucrées)	18 €
♪ 24 Pièces / pers. (21 salées avec Fromage / 3 sucrées)	36 €

(nous consulter pour liste des Pièces de Cocktail)

Contenants mis à disposition avec caution.

🌀 Buffet froid à composer ensemble

(minimum : 10 personnes – à partir de 20€)

♪ Terrines & Charcuteries

♪ Poisson ou Viande

♪ Salades & Crudités

♪ Plateau de Fromages

♪ Dessert

🌀 A la « Carte »

Prix « à emporter » / par pers. (minimum de pers. par plat – nous consulter)

Pour l'Apéritif

Caviar d'Aubergine OU Houmous, avec Pita 3 €

Entrées froides au Plateau ou au Plat

Terrine de Foie gras « maison » & son confit de figues	9 €
Plateau Océan: Terrine de Poisson et St Jacques, 2 Gambas et Verrine de Rillettes de Saumon, avec mayonnaise	7,50 €
Plateau de Charcuteries (4 variétés : Jambon de Bayonne, Chorizo, Saucisson, Pâté Basque)	6,50 €
Salades composées (Coleslaw, Grecque, Niçoise, Lentilles & petits lardons, Taboulé, Piémontaise ...)	3,50 €

Entrées chaudes et individuelles en cassolette

Gratin de Poissons & Fruits de Mer	9 €
Clafoutis de Merlu aux Tomates confites et Piment d'Espelette	8 €

Plats chauds (avec garniture)

Sauté de Veau aux Olives OU Marengo	11 €
Suprême de Pintade, Poires rôties sur Pain d'Epices	11 €
Daube de Boeuf au vin rouge, façon Paysanne	11 €
Pavé de Saumon Label Rouge à l'Oseille OU sur fondue de Poireaux	12 €
Lotte à l'Américaine	14 €
Souris d'Agneau confite, petit jus au thym	14 €
Blanquette de Veau « à l'ancienne »	11 €
Curry d'Emincé de Poulet fermier au lait de Coco	11 €
Fondant de Boeuf et petits lardons (cuisson basse température 7h)	11 €
Rissoto aux Cèpes	9 €
Tête de Veau, sauce Gribiche	11 €
Pavé de Cabillaud, sauce Chorizo	12 €
Mignon de Porc à la Normande (Pommes fruits et Cidre)	11 €
L'entier POULET ROTI (fermier Label Rouge) & Pommes fondantes	14 €

Les Garnitures à choisir

Gratin Dauphinois, Tian de légumes, Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'olive,
Poêlée de légumes de saison, Pommes fondantes au four,
Riz Vénéré ou Basmati façon Pilaf ...

Les Spécialités « Autour d'un Plat » - 11 € par personne

Tajine de Poulet au Citron confit
Couscous « comme là bas »
Paëlla
Choucroute
Axoa de Veau

Quiches & Pizzas XXL (8 parts individuelles ou 48 « bouchées »)

Grande Tarte (Tarte au Thon, Tarte au Saumon, Tarte aux Poireaux & Jambon ...)	
ou Quiche Lorraine	28 €
Pizza Jambon Fromage	18 €

Pain Surprise – 60 mini sandwiches – 26 €

Pain Surprise « Tout Charcuterie »
Pain Surprise « Tout Saumon Fumé »
Pain Surprise « Assortiment » : Jambon blanc, Jambon de Bayonne, Saumon Fumé,
Chèvre et Comté

Les Desserts (Maison !)

Gateau Royal Chocolat	2,50€
Entremet Poire Caramel	2,50 €
Fraisier (selon saison)	3 €
Tarte Citron Meringuée	2,50 €
Tarte au Chocolat	2,50 €
Coulant Chocolat (individuel)	2 €
Baba Bouchon Limoncello (individuel)	3 €
Financier Citron OU Pistache	2€