

# Traiteur de l'Auberge d'UGNE

Une Cuisine « Fait Maison »,  
savoureuse et gourmande



**A emporter ou livré à domicile**

Pour tout Evénement, Anniversaire, Communion, Baptême...

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



Quelques Suggestions pour vous donner envie d'inviter ...  
**« chez Vous, avec Nous » !**



## Cocktail Apéritif, Déjeunatoire ou Dînatore

(Assortiment de Canapés, Mini Sandwichs, Macarons, Pics, Brochettes, Bouchées, Verrines –  
Minimum : 6 personnes – Prix / pers. TTC)

♪ 5 Pièces / pers. (salées)	7,50 €
♪ 8 Pièces / pers. (salées)	12 €
♪ 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)*

*Inclus contenants mis à disposition avec caution, livraison pour minimum de 10 personnes dans un rayon de 15km  
– Sans service et boissons*

## Buffet Froid à composer ensemble

(minimum : 6 personnes – à partir de 15€ par personne)

♪ Terrines diverses

♪ Poisson ou Viande froide

♪ Salades composées & Crudités

♪ Plateau de Fromages

♪ Dessert

**En plaque (8 parts individuelles ou 48 bouchées)**

Pizza Jambon, Fromage, Olives	25 €
Quiche Lorraine (Lardons, Fromage)	29 €
Tarte Saumon, Poireaux	29 €

# Traiteur de l'Auberge d'UGNE

Une Cuisine « Fait Maison »,  
savoureuse et gourmande



## A la « Carte »

(minimum : 6 personnes - prix par pers. TTC)

Pour des commandes de Plats à l'unité, regardez nos Suggestions de la Semaine !

### Entrées au Plateau (à partager pour plus de convivialité)

**Plateau de Fruits de Mer (Huîtres, Crevettes & Crevettes grises, Bulots, Langoustines, ...)** à partir de 20 €

**Assiette de la Mer (Poisson & St Jacques, Gambas et Verrine de Rillettes de Saumon)** 7,50 €

**Plateau de Charcuteries du Pays (Serrano, Chorizo, Pâté Basque, Saucisson)** 6,50 €

En Entrée ou comme Plat à pintxer en famille ou entre Amis

**Mezzé méditerranéen (Houmous, Falafels, Tzatziki, Caviar, Moutabal, Saganaki ... Pain Pita)** à partir de 8 €

**Grazing Platter (Charcuterie, Fromages, Légumes coupés, Fruits coupés et Fruits secs, Sauces, Cornichons, Confitures, Crakers, Gressins, Bretzel, Pains spéciaux ...)** à partir de 12 €



### Entrées individuelles

**Terrine de Foie gras « maison » & son confit de figues** 9 €

**Croustillant au Chèvre et Tomates confites, Jeunes pousses en salade** 7 €

**Oeuf mollet sur Pipérade Basque aux Poivrons et Ventrèche grillé** 7 €

**Cassolette de Piquillos farcis comme à Capbreton** 7 €

**Tatin de Poires, Boudin Basque et Crumble à l'Espelette** 7 €

**Petite Marmite du Pêcheur (moules, crevettes, merlu) et Légumes croquants en bisque** 8 €

**Timbale d'Effiloché de Canard et Tomates fraîches, Pomme de Terre et Oignons rouges** 7 €

### Les Salades

**Salade folle aux Légumes croquants et Gambas** 7 €

**Salade de Riz à l'Indienne, Petits Pois, Carottes, Tomates, Agrumes** 6 €

**Salade César au Poulet (ou Thon), Parmesan, Tomates, Olives** 7 €

**Salade de Pene Rigate, Olive, Mozzarella, Tomate confite, Thon et Câpres** 7 €

**Salade Libanaise aux Pois Chiche, Poivrons, Carottes** 6 €

**Assortiment de 4 Salades (Coleslaw, Chou Curry Raisins, Piémontaise, Taboulé)** 6 €

# Traiteur de l'Auberge d'UGNE

Une Cuisine « Fait Maison »,  
savoureuse et gourmande



## Plats « Côté Terre »

<b>Suprême de Pintade, Poires rôties sur Pain d'Epices, Petits Légumes</b>	12 €
<b>Souris d'Agneau confite, jus et thym, Gratin Dauphinois</b>	15 €
<b>Blanquette de Veau « à l'ancienne », Riz Pilaf et Champignons</b>	12 €
<b>Fondant de Boeuf aux petits lardons (lentement cuit 7h), Gratin Dauphinois</b>	12 €
<b>Tête de Veau sauce Gribiche, Petits Légumes vapeur</b>	12 €
<b>Wok de Confit de Canard et Légumes croquants (cuisson à terminer à la poêle)</b>	12€
<b>Sauté de Veau Marengo ou aux Olives, Pommes Boulangères</b>	12 €
<b>Pot au Feu de Paleron de Boeuf et Légumes Tradition</b>	12 €
<b>Daube de Boeuf paysanne, Pommes vapeur ou Tagliatelles</b>	12 €
<b>Axoa de Veau, Riz Basmati</b>	12 €

## Envie d'Ailleurs ...

<b>Rougail Saucisses, Riz Basmati et Pommes de Terre Massalé</b>	12 €
<b>Carry de Poulet, Riz Basmati et Lentilles Corail cuisinées</b>	12 €
<b>Sauté de Porc au Caramel, Cacahuètes et Soja, Riz Basmati</b>	12 €
<b>Paëlla Valencienne</b>	12 €
<b>Tajine de Poulet aux Citrons confits</b>	12 €
<b>Osso Buco de Veau à la Milanaise, Gremolata à l'Orange, Pâtes fraîches</b>	12 €
<b>Couscous Royal (Agneau, Poulet, Merguez)</b>	13 €

## Plats « Côté Mer»

<b>Pavé de Saumon sauce Béarnaise, fondue de Poireaux et Riz Basmati</b>	12 €
<b>Pavé de Cabillaud façon Bouillabaisse, Pomme de Terre et Petits Légumes, Rouille et Pain grillé</b>	15 €
<b>Marmitako de Bonite, Oignons, Tomates et Pommes de Terre</b>	13 €
<b>Blanquette de Lotte safranée, Moules, Champignons, Riz Basmati</b>	16 €
<b>Chipirons à la plancha, Persillade et Chorizo, Ecrasé de Pommes de Terre à l'Espelette et huile d'Olive</b>	12 €
<b>Moules marinières, à la crème ou aux Champignons / Frites maison</b>	10 €
<b>Pavé de Merlu à l'Espagnol, Poivrons sautés et Pomme au Four</b>	12 €
<b>Pavé de Thon à la plancha, sauce Raïta au Concombre, Chou fleur à l'Indienne</b>	13 €

## Les Desserts (Maison)

<b>Gateau Royal Chocolat</b>	2,50€ TTC
<b>Entremet Poire Caramel</b>	2,50 € TTC
<b>Fraisier (selon saison)</b>	3 € TTC
<b>Tarte Citron Meringuée</b>	2,50 € TTC
<b>Tarte au Chocolat</b>	2,50 € TTC
Possibilité de composer des Assortiments de mini Desserts	