



TRAITEUR & RÔTISSERIE

Carte 2026

Mariages · Cocktails · Buffets & Plats gourmands
Une offre complète pour tous vos événements



Boutique Pôle Patton

Zone commerciale Leclerc,
51 rue Division Leclerc, 50300 Avranches
traiteur@vba.fr · **02 33 58 00 00**

COCKTAIL

DINATOIRE OU DEJEUNATOIRE

COCKTAIL TRADITION — 14€50/pers.

(Minimum de 20 personnes)

15 pièces froides par personne

- Pain surprise poisson
- Pain surprise charcuterie
- Assortiment de chiffonnade de charcuterie
- Plateau Tentation
- Assortiment de mini navettes
- Mignardises sucrées, 3 pièces par personne

COCKTAIL SIGNATURE — 21€50/pers.

(Minimum 20 personnes)

20 pièces par personne :

- Verrines cocktails
- Plateau Prestige
- Crème brûlée au foie gras
- Chiffonnade de jambon sec Serrano
- Corbeille de légumes croquants, sauce fraîcheur
- Assortiment de petits fours chauds
- Woodbox :
 - Filet mignon de porc, risotto aux morilles
 - Saumon, julienne de légumes, sauce provençale

3 pièces par personne :

- Mignardises sucrées

ATELIERS SUR PLACE

(Option uniquement sur devis)

Plancha · Découpe de Jambon sec entier · Foie gras ·
Saumon fumé · Friture



Plateau
Prestige



Plateau
Tentation



Plateau
Mini Navettes



Pain
surprise Poissons

LA CARTE

APÉRITIFS

Nombre de pièces par personne :

- Avec entrée + plat : 6 à 8 pièces par personne
- Plat seul : 10 à 15 pièces par personne

Assortiment de mini navettes — 25,80 €/plateau

25 pièces : 5 sortes terre et mer

Plateau Tentation — 25,80 €/plateau

25 pièces : *pita-pulled pork, moricette-rillette de porc, pain nordique-rillette de thon, tatin d'oignon, gaufre*

Verrines cocktails — 13,80 €/les 12 pièces

Guacamole saumon fumé, foie gras confit d'oignon, caviar d'aubergine

Plateau Canapés froids — 32 €/plateau

40 pièces : Base de pain de mie blanc, saumon fumé, foie gras, jambon sec, mousse de canard, andouille

Plateau Prestige — 38 €/plateau

40 pièces : coque oignon - *Filet mignon séché, pain d'épice - foie gras, blini's - saumon fumé, navette - gambas, coque tomate - bresaola*

Mini club terre & mer — 25,80 €/plateau

32 pièces : *Charcuterie, rillettes de poissons, assortiment de pains de mie*

Mini club Fromage — 25,80 €/plateau

32 pièces : *assortiment de pains de mie et de fromages*

Pain surprise charcuterie — 32 €/pièce

48 pièces : *Assortiment de 5 rillettes de poissons*

Pain surprise poissons — 35 €/pièce

48 pièces : *Assortiment de 5 rillettes de poissons*

Chiffonnade de charcuterie — 19,80 €/plateau

Plateau 6 à 8 personnes : *Charcuterie sèche maison, tranchée et décorée, comté 12 mois, mimolette vielle*

Petits fours chauds — 34 €/plateau

42 pièces : *Quiche, pizza, croque à la truffe, mini bouchée, mini taquitos, roulé saumon*

ENTRÉES FROIDES

Terrine saumon & asperges — 3,50 €/pièce

Entremets aux deux saumons — 4,50 €/pièce

Mille-feuille poissons — 4,20 €/pièce

Mille-feuille charcuterie — 4,20 €/pièce

Rillette de saumon — 3,90 €/pièce

Œuf parfait, crèmeux de butternut, crème à la truffe, noisettes — 6,90 €/pièce

Pressé de bœuf au foie gras — 9,90 €/pièce

Bœuf confit à basse température, foie gras de canard maison

Foie gras de canard mi-cuit maison — 120 €/kg

En bloc ou en tranche (≈ 50 g par personne)

Saumon fumé maison — 65,90 €/kg

Saumon fumé écossais Label Rouge

Entrées buffet — Voir page "Buffets froids"



Entremet
aux deux saumons

Mise en plat de vos entrées froides

- Petit plat 6/8 pers : 5 €
- Grand plat 8/12 pers : 10 €

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée ris de veau — 4,80 €/pièce

Bouchée Saint-Jacques — 5,80 €/pièce

Coquille Saint-Jacques — 6,50 €/pièce

Aumônière Saint-Jacques — 7,80 €/pièce

Crêpe maison, Saint-Jacques Normande, julienne de légumes, sauce provençale

Aumônière de gambas — 6,90 €/pièce

Feuille de brick, queue de gambas, sauce curry, julienne de légumes

Brioche au chapon — 6,90 €/pièce

Brioche, chapon, sauce morilles

Ris de veau à l'ancienne — 8,90 €/pièce

Escalope de ris de veau, champignons, sauce morilles

Cocotte de lotte* — 7,90 €/pièce

Filet de lotte, sauce à l'Armoricaine, julienne de légumes, chips de poitrine fumée

Cocotte de Saint-Jacques* — 7,90 €/pièce

Saint-Jacques Normande, fondue de poireaux, sauce beurre blanc, croustillant sarrasin



Aumônière
St Jacques



Bouchée
St Jacques

*Nos cocottes sont consignées : 2 €/pièce

PLATS

Tous les plats sont cuisinés dans nos locaux, refroidis puis conditionnés en plat aluminium. Une notice de remise en température est fournie.

Prévoir suffisamment de place pour réchauffer vos plats.

Véritable filet de Saint-Pierre — 15,50 €/pièce

Sauce beurre blanc clémentine, risotto d'épeautre

Paupiette de saumon — 14,50 €/pièce

Sauce à l'Armoricaine, risotto d'épeautre

Jambon braisé — 4,90 €/pièce

Filet Mignon de porc — 7,50 €/pièce

Pavé de cochon fumé — 7,50 €/pièce

Ballotin de volaille farci — 9.90 €/pièce

Farce fine aux morilles

Suprême de pintade farci — 9.90 €/pièce

Farce fine

Filet de canard paysanne — 10,50 €/pièce

Mignon en croûte feuilletée — 10,50 €/pièce

Parmentier de canard — 14,50 €/pièce

Effiloché de canard confit, écrasé au foie gras

Médaillon de veau — 14,50 €/pièce

Carré de veau

Filet de bœuf chateaubriand — 16,50 €/pièce

véritable filet de bœuf 180g

***Sauce au choix**

Pommeau · Porto · Miel · Échalotes · Forestière ·

Morilles · Crèmeux de girolles · Poivre · Foie gras (+1 €)



ENFANTS

Poulet crispy

Purée maison

3.90 €/pers

ACCOMPAGNEMENTS

Risotto morilles — 3.10 €/pièce

Poêlée Primeur — 12.50 €/kg

Grenailles, carottes, échalotes, courgettes, poivrons, haricots verts

Gratin dauphinois maison 250g/pers — 12.50 €/kg

Poêlée de pomme grenailles 250g/pers — 10.50 €/kg

Légumes de saison rôtis — 12.50 €/kg

Crumble de patate douce — 2,90 €/pièce

Râpé de patate douce, crumble salé

Flan de courgette au cumin — 1,50 €/pièce

En complément, deuxième légumes

Brunoise de légumes — 12,50 €/kg

En complément, deuxième légumes



PLATS UNIQUES

Tartiflette — 7,90 €/pers.

Pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons, crème, vin blanc

Rougaille de saucisses — 7,90 €/pers.

Rondelles de saucisse, saucisse fumée, merguez ; riz et légumes, courgette farcie

Jarret, grenailles — 9,90 €/pers.

Jarret de porc cuit au bouillon, grillé au four, pommes de terre grenaille, sauce ciboulette

Colombo de filet mignon de porc — 9,90 €/pers.

Brochette de filet mignon, riz parfumé aux épices colombo, courgettes, poivron, chorizo

Porcelet confit — 10,90 €/pers.

Porcelet mariné, confit 7h au four, pommes de terre grenaille, sauce ciboulette

Choucroute garnie — 7,90 €/pers.

Choux cuisiné aux lardons et vin blanc, petit salé, demi-saucisse fumée, demi-saucisse de Francfort, morceaux de saucisson à l'ail, pommes de terre

(Choucroute royale avec jarretons +3 €/pers.)

Choucroute de la mer — 14,80 €/pers.

Saumon, merlu, filet de lieu fumé, choux aux fruits de mer, pommes de terre, sauce beurre blanc, gambas entière

Aïoli provençale — 12,90 €/pers.

Pavé de cabillaud, assortiment de légumes vapeur, demi-œuf, sauce aïoli

Véritable Bourguignon & purée — 8,90 €/pers.

*Bœuf bourguignon cuit au vin rouge, carottes, oignons, purée maison
(Bœuf normand, possibilité cidre à la place du vin)*

Lasagne de bœuf — 8,90 €/pers.

Bœuf bolognaise, carottes, oignons, béchamel, pâtes fraîches

Lasagne au saumon — 8,90 €/pers.

Saumon, sauce oseille, pâtes fraîches

Poulet basquaise — 7,90 €/pers.

Cuisse de poulet, riz à la tomate, courgettes, poivrons, oignons, tomate provençale

Poulet vallée d'Auge — 8,90 €/pers.

Cuisse de poulet, pomme fruit rôtie, écrasé de pommes de terre, sauce au cidre

Jambalaya de poulet — 8,90 €/pers.

Cuisse de poulet, saucisse fumée, crevettes, riz cuit, chorizo, poivrons, oignons, courgettes

Poule au pot — 10,50 €/pers.

Découpe de poule, riz, pommes de terre, carottes, poireaux, navets, sauce ivoire

Cuisse de canard confite — 10,90 €/pers.

Cuisse de canard confite dans la graisse, sauce échalote, poêlée sarladaise

Paëlla / Pastella — 10,50 €/pers.

Cuisse de poulet, riz au safran (ou macaronis pour Pastella), moules, encornets, chorizo, petits pois, gambas sauvages

Tajine de poulet aux légumes — 8,90 €/pers.

Haut de cuisse de poulet, aubergines, courgettes, poivrons, citrons, raisins, pois chiches, semoule

Couscous royal — 10,90 €/pers.

Poulet, bœuf, agneau, merguez, légumes et semoule

DESSERT MAISON

Entremet Normand — 42 €/12 parts

Biscuit génoise, croquant spéculos, mousse calvados, pommes caramélisées flambées au calvados.

Entremet Fruits Rouges — 42 €/12 parts

Biscuit génoise, fruits rouges, crème tiramisu, coulis de fruits rouges.

Entremet Chocolat — 42 €/12 parts

Biscuit brownies, croquant chocolat, mousse chocolat maison

Petits plaisirs sucrés : Mignardises · Tarte normande aux pommes · Tartes fines (pommes, abricots ou poire) · Véritable Teurgoule normande.

BUFFETS FROIDS

Nos buffets sont présentés sur des plats réutilisables, avec couvercles et décos, prêts à être servis directement sur table.

BUFFET I — 9,90 €/pers.

Entrées : Piémontaise · Carottes râpées · Marco Polo · Taboulé oriental
Jambon fumé · Rosette · Terrine de campagne · Saucisson à l'ail · Andouille
Plat* : Jambon à l'os · Rôti de dinde maître hôtel ·
Torsades aux légumes grillés

BUFFET II — 13,90 €/pers.

Entrées : ½ Mille-feuille de poisson · ½ Terrine saumon asperges ·
Jambon fumé · Saucisson à l'ail · Rosette · Andouille · Terrine de campagne
Plat* : Jambon à l'os · Rôti de bœuf cuit · Torsades aux légumes grillés

BUFFET III — 15,90 €/pers.

Entrées : ½ Mille-feuille de poisson
Piémontaise · Carottes râpées · Marco Polo · Taboulé oriental
Jambon fumé · Saucisson à l'ail · Rosette · Andouille · Terrine de campagne
Plat* : Filet de porc fumé · Rôti de dinde maître hôtel ·
Rôti de bœuf · Torsades aux légumes grillés
Dessert : Entremet Normand ou Entremet fruits Rouges
ou Entremet chocolat

*Accompagnement : Gratin dauphinois +1,50 €/pers.

POKE — 10,90 €/pers.

conditionné en bol kraft individuel, avec couvercle.
Riz à sushi, carottes, tomates cerises, fèves edamane, choux rouge
Saumon mariné ou Poulet teriyaki ou Pulled pork
Sauce soja sucrée

ENTRÉES BUFFET FROID

Tarif des entrées seules, selon le buffet :

- Buffet I — 5,50 €/pers.
- Buffet II — 8,50 €/pers.
- Buffet III — 8,50 €/pers.

NOS SALADES

Toutes nos salades sont fabriquées maison

Quantité : environ 200 g/personne

CRUDITÉS – 10,50 €/kg

Betteraves rouges · Concombre vinaigrette · Choux rouge ·
Céleri rémoulade · Carottes râpées

SALADES COMPOSÉES – 13,50 €/kg

Piémontaise · Taboulé oriental · Duo de crudités · Coleslaw · Riz
au thon · Marco Polo · Pommes de terre au thon · Macédoine
de légumes · Salade de boulgour · Salade maraîchère · Salade
normande · Poulet brocolis · Strasbourgeoise · Taboulé aux
agrumes · Niçoise

SALADES CRÉATIVES – 15,50 €/kg

Salade fraîcheur · Perles marine · Norvégienne · Trio de choux

FROMAGES

Croustillant Camembert — 3.50 €/pièce

Fromage chaud : base de pain de mie blanc, confit de cidre,
camembert au lait cru, feuille de brick

Plateau de 3 fromages — 3.90 €/la part

Camembert · Sainte-Maure de Touraine · Comté 12 mois
Servi avec beurre, mélange de salade verte et vinaigrette

Plateau de 5 fromages — 5.50 €/la part

(Minimum 8 personnes)

Sélection : Saint-Nectaire fermier · Camembert au lait cru ·
Comté 18 mois · Tomme de brebis · Sainte-Maure de Touraine ·
Bleu d'Auvergne

Servi avec beurre, salade verte et vinaigrette

Rôtisserie

Nous sommes **présents sur place pour cuire au feu de bois** les pièces de viandes de qualités bouchère, que vous aurez choisi. Nous nous chargeons de la cuisson, de la découpe et du maintien en température, pour que vos plats soient parfaits. Seul le service reste à votre charge. Des options avec service en salle, en buffet, sur planche ou à l'assiette sont disponibles.

NOS CUISSONS AU FEU DE BOIS

(Prestation uniquement sur devis)

BARBECUE GÉANT : cuisson sur grille au charbon de bois

BRASERO PLANCHA : cuisson sur plaque en acier chauffée au bois

BROCHE : morceaux cuits au feu de bois sur broche

RÔTISSOIRE : pièces entières cuites au feu de bois

APÉRITIFS GRILLÉS SUR PLACE

(Prestation uniquement sur devis)

En complément des apéritifs de notre carte, nous proposons des grillades préparées devant vos convives :

- **Mini saucisse** — 25.80€/kg

Oignons, herbes de Provence, Espelette, mini boudin noir, mini merguez

- **Brochettes de gambas à la diable** — 2.50€/Pièce

Deux queues de gambas en brochette, beurre d'ail, flambée au pastis

- **Brochette de poulet mariné tomate-basilic** — 2€/Pièce

- **Brochette pomme-andouille** — 2.50€/Pièce

Flambée au calvados

- **Os à moelle avec son pain à l'ail**

- **Plateau d'assortiment de charcuterie** — 3.80€/Pièce

Coppa, saucisson sec maison, bœuf séché, filet mignon séché, saucisson à l'ail, andouille, jambonnade Avranchinaise, jambon sec



BARBECUE GEANT ou BRASERO

Légumes au choix inclus dans le tarif, deuxième légume en option

- **Saucisse oignon, échine de porc, merguez** — 12,50 €/pers.
- **Crépinette de porc farcie au boudin noir** — 13,50 €/pers.
- **Poitrine de cochon confite au miel** — 13,50 €/pers.
- **Entrecôte de cochon fumée** — 13,50 €/pers.
- **Tranches de gigot d'agneau maître d'hôtel** — 19,80 €/pers.
(Agneau de prés salés +3,50 €/pers.)
- **Magret de canard** — 21,80 €/pers.
- **Côte de bœuf ou T-Bone** — 19,80 €/pers.

CUISSON A LA BROCHE

Légumes au choix inclus dans le tarif, deuxième légume en option

- **Poulet fermier et/ou rôti longe de porc fumé** — 13,50 €/pers.
- **Porcelet entier à la broche ou en morceaux** — 14,50 €/pers.
- **Gigot ou épaule d'agneau** — 19,80 €/pers.

(Agneau de prés salés +3,50 €/pers.)

ACCOMPAGNEMENTS

Un choix de légumes inclus dans le tarif, deuxième légume en **option**

- **Légumes de saison rôtis**
- **Poêlée Primeur**

(Grenailles, carottes, échalotes, courgettes, poivrons, haricots)

- **Gratin Dauphinois**
- **Poêlée de pomme grenade**
- **Ratatouille maison**
- **Frites maison** (+1.80€/Part)
- **1/2 tomate provençale** (+0.50€ la part)

SAUCES

Un choix inclus dans le tarif

Poivre · Béarnaise · Fraîcheur · BBQ (oignons caramélisés)

Pesto basilic · Ciboulette

FROMAGE AU FEU DE BOIS

Camembert au lait cru — 3 €/pers.

Fondu directement au feu dans les braises



INFOS PRATIQUES

- Merci de passer votre commande au moins **5 jours à l'avance**.
- Minimum de commande : **10 personnes**.
- Votre commande sera considérée comme **ferme et définitive** lors du règlement de l'acompte : 30 % de la somme totale TTC.

LIVRAISON ET RETOUR

- Frais de livraison ou retour : 25 €.
- Livraison effectuée **le samedi entre 9h et 12h**.
- Rayon : **30 km**, au-delà sur devis.
- Prévoir un **utilitaire** ou une **remorque** pour le retrait ou le retour des étuves. Le matériel doit être stocké à l'abri de l'humidité et protégé lors du transport. Tout matériel détérioré, manquant ou rendu sale sera facturé.
- Pour toute prestation extérieure ou demande particulière : nous sommes à votre écoute.

CONDITIONNEMENT DES PLATS

- Pour les commandes retirées au magasin :
 - Plats à réchauffer : barquettes aluminium jetables avec notice de remise en température.

Assurez-vous d'avoir le matériel nécessaire pour la remise en température.

- Plats froids : conditionnés en plat jetable avec couvercle.

LOCATION DE MATÉRIEL

(Sous réserve de disponibilité)

- Étuve 10 niveaux : 80 €
- Mini four : 25 €
- Brasero 96 cm (diamètre) : 150 € (sans bois)
Retrait au magasin du vendredi au lundi
- Barbecue 1 m / 45 cm : 25 €
- Friteuse 15 L : 80 € (sans gaz ni huile, propane non fourni)
- Véhicule frigorifique (Photocopie du permis de conduire, plus de 5 ans)
 - Kangoo : 150 € (samedi ou dimanche pour moins de 30 km)
 - Master : 200 € (samedi ou dimanche pour moins de 30 km)



Pour vos demandes de devis,

Scannez ce QR code

et accédez à notre formulaire de contact.

Nous vous répondrons dans les plus brefs délais.

 **Boutique Pôle Patton**

Zone commerciale Leclerc,

51 rue Division Leclerc, 50300 Avranches

traiteur@vba.fr · **02 33 58 00 00**

