



# 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](mailto: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

**Rillettes de saumon** — 3,90 €/pièce

**Œuf parfait, crémeux 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"

## Mise en plat de vos entrées froides

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



Entremet  
aux deux saumons

# 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

**Médailillon 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 • Crémeux de girolles • Poivre • Foie gras (+1 €)

## 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



### ENFANTS

Poulet crispy  
Purée maison  
3.90 €/pers



# 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 décorations, 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.
- **Crêpinette 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 grenailles**
- **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 €
- Braseiro 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**



*Photos non contractuelles. Suggestions de présentation –  
garnitures vendues séparément. Ne pas jeter sur la voie publique.  
Imprimé par nos soins*