

Depuis  
1984

SARL  
**REMIGEREAU**

Béatrice et Stéphane vous proposent leur

# Carte traiteur

**ARTISAN • BOUCHER  
CHARCUTIER • TRAITEUR**

TOUTES RÉCEPTIONS - ALIMENTATION GÉNÉRALE

**85 BEAUREPAIRE**



**02 51 66 60 43**

# Cocktails

Pain surprise	
3 sortes de brochettes	La part
Minis blinis au saumon fumé	
Briochette au foie gras .....	8.70€ 
Rillauds apéro .....	0.80€ 
Plateau apéritif (Pavé piment, petits rilleaux, chiffonnade de jambon sec, fromage, andouille) .....	5.00€
Planche apéritive espagnole .....	4.50€

## **BROCHETTES :**

Jambon sec / Tomate cerise .....	0.80€
Magret / Tomate confite .....	0.80€
Saucisson sec / Fromage .....	0.80€
Raisin / Fromage .....	0.80€
Brochette apéritive d'été (du 15 juin au 30 août) .....	0.80€

Pain surprise (10 personnes)..... 30.00€

3 sortes de brochettes, 2 minis sandwichs et 2 briochettes  
(minimum 10 personnes) ..... 5.50€

## **PLATEAU DE CHARCUTERIE :**

Charcuterie assortie .....	3.20€
Charcuterie assortie avec pâté .....	3.70€
Charcuterie du soir .....	2.70€
Charcuterie à raclette .....	4.20€

# Entrées froides

La part

## **ASSIETTE DE CRUDITÉS**

Pâtes au saumon, taboulé aux agrumes, carottes râpées, champignon à la crème et médaillon de surimi ..... **9.50€**

**ASSIETTE DE CRUDITÉS VÉGÉTARIENNE**..... **4.50€**

## **ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON**

Salade, foie gras, gelée royale, confiture de figues ..... **9.50€**

## **ASSIETTE DE LA MER**

Salade, pain de poisson maison, saumon fumé, 3 crevettes ..... **7.50€**

## **ASSIETTES TRIO POISSON :**

Pavé de merlu, pavé de saumon, limande ..... **7.50€**

## **ASSIETTE TERRE ET MER :**

Saumon fumé, foie gras, jambon sec, tranches de pavé piment espelette ..... **9.50€**

## **SALADE DE GÉSIIERS :**

Salade, gésiers, croûtons, noix et tomates ..... **6.00€**

## **EN PLAT :**

Foie gras maison et sa gelée royale ..... **9.50€** 

Saumon fumé accompagné de sauce crème ..... **9.50€**

Merlu froid accompagné de sauce crème ..... **8.50€** 

Saumon froid accompagné de sauce crème ..... **8.50€** 

Moules à la crème ..... **4.50€** 

Pain de poisson et sa sauce crème ..... **4.50€** 

Crudités variées ..... **3.80€** 

Crudités supérieures ..... **4.30€** 

Piémontaise, carottes rapées et riz au surimi en saladier ..... **3.50€** 

# Entrées chaudes

Coquille St Jacques ..... **5.80€** 

Jambon braisé au porto ..... **6.00€** 

Bouchée à la reine ..... **5.00€** 

## Poissons avec sauce

La part

Brochette de gambas à l'ananas avec sa sauce fruitée .....	9.00€	스
Filets de sabre sauce St Jacques .....	9.00€	스
Pavé de sandre et sa sauce* .....	9.00€	스
Dos de merlu et sa sauce* .....	9.00€	스
Pavé de saumon et sa sauce* .....	9.00€	스
Filet de daurade royale et sa sauce* .....	9.00€	스
Filet de St Pierre et sa sauce* .....	9.00€	스
Cassolette de St Jacques à la fondue de poireaux .....	9.20€	스
Brochettes de noix de St Jacques sauce St Jacques (accompagnée de fondue de poireaux et julienne de carottes) .....	10.40€	스

### **\*SAUCE AU CHOIX :**

- Citronnée, St Jacques ou Curry

# Viandes sans garniture

La part

Magret de canard aux aïelles .....	9.40€	☺
Magret de canard aux poivres .....	9.40€	☺
Cuisse de canard aux raisins .....	9.40€	☺
Cuisse de canard confite .....	9.40€	☺
Cuisse de canette farcie .....	9.40€	☺
Sot-l'y-laisse de dinde .....	9.40€	☺
Cuisse de pintade flambée au calva .....	9.40€	☺
Suprême de pintade sauce morilles .....	9.40€	☺
Suprême de pintade sauce bolets .....	9.40€	☺
Pintade farcie sauce forestière .....	9.40€	☺
Joue de porc sauce morilles .....	9.40€	☺
Joue de porc sauce moutarde .....	9.40€	☺
Filet mignon sauce morilles .....	9.40€	☺
Filet mignon sauce moutarde .....	9.40€	☺
Rôti de veau .....	9.40€	☺
Paupiette de veau à l'échalote .....	9.40€	☺
Rôti de boeuf .....	9.40€	☺
Filet de boeuf .....	11.20€	☺
Brochette d'araignée de porc marinée .....	9.40€	☺
Filet de poulet thym citron .....	9.40€	☺
Echine de porc provençale .....	9.40€	☺
Filet de poulet au chorizo .....	9.40€	☺
Filet de dinde à la moutarde et au miel .....	9.40€	☺

## Accompagnements poissons

Riz jaune ou fondue de poireaux ou julienne de carottes ..... 2.00€/pers ☺  
Salade avec vinaigrette ..... 0.70€/pers

## Accompagnements viandes

**3 LÉGUMES AU CHOIX** ..... 3.90€/pers  
**2 LÉGUMES AU CHOIX** ..... 3.40€/pers

Ratatouille ☺  
Champignons ☺  
Carottes Vichy ☺  
Tomate provençale ☺  
Gratin dauphinois ☺  
Gratin de pommes de terre nature ☺  
Gratin de pommes de terre carottes ☺  
Gratin de pommes de terre poireaux ☺  
Gratin de céleri et pommes ☺  
Trio de légumes ☺  
Pommes fruits ☺  
Fondue de poireaux ☺  
Flan aux petits légumes ☺  
Fagot d'haricots verts ☺

# Plats conviviaux

La part

Raclette : Fromage et charcuterie .....	8.00€	스
Tartiflette .....	8.90€	스
Bourguignon et ses pommes vapeurs .....	8.60€	스
Pot-au-feu .....	8.60€	스
Blanquette de veau accompagnée de riz ou pommes vapeurs .....	8.60€	스
Veau marengo accompagné de pommes vapeurs .....	9.50€	스
Cuisse de poulet basquaise et son riz coloré .....	9.50€	스
Cassoulet .....	9.50€	스
Choucroute .....	9.50€	스
Mignon de porc aux deux poivrons et ses pommes vapeurs .....	9.50€	스
Langue de boeuf accompagnée aux champignons et pommes vapeurs .....	9.50€	스
Rougail saucisses haricots rouges et riz .....	9.50€	스
Tajjine de poulet avec sa semoule .....	9.50€	스
Paëlla.....	10.30€	스
Couscous.....	10.80€	스
Porcelet avec moquette .....	9.90€	스
Choucroute de la mer et sa sauce St Jacques.....	11.90€	스
Poulet label rouge cuit à la broche et découpé (avec un gratin de pommes de terre) .....	8.00€	스
Lasagnes au boeuf .....	6.50€	스
Lasagnes au saumon et poireau .....	7.00€	스
Poêlée du soleil (riz coloré, tomates, courgettes, poivrons, poulet et porc) .....	8.50€	스
Poêlée poulet et chorizo et ses pommes vapeur .....	9.50€	스
Hachi parmentier .....	6.50€	스

## Proposition de fromages

La part

Camembert avec beurre .....	<b>1.00€</b>
Plateau de 3 sortes de fromages .....	<b>2.50€</b>
Plateau de 5 sortes de fromages .....	<b>3.50€</b>

## Proposition de desserts

La part

Tiramisu .....	<b>4.00€</b>	☺
Crème brûlée .....	<b>4.00€</b>	☺
Corbeille de fruits de saison .....	<b>2.50€</b>	
Salade de fruits frais .....	<b>4.00€</b>	☺
Assortiment de quatre mignardises .....	<b>6.00€</b>	☺

## **LOCATION DE VAISSELLE DE TABLE** (la part)

Vaisselle à rendre non lavée

**1er Forfait ..... 1.25€**

1 assiette plate, 1 couvert, 1 verre

**2ème Forfait ..... 1.35€**

1 assiette plate, 1 dessert, 1 couvert, 1 verre

**3ème Forfait ..... 1.75€**

1 assiette plate, 1 dessert, 1 couvert, 1 verre, 1 tasse

1 verre supplémentaire (+0.30€)

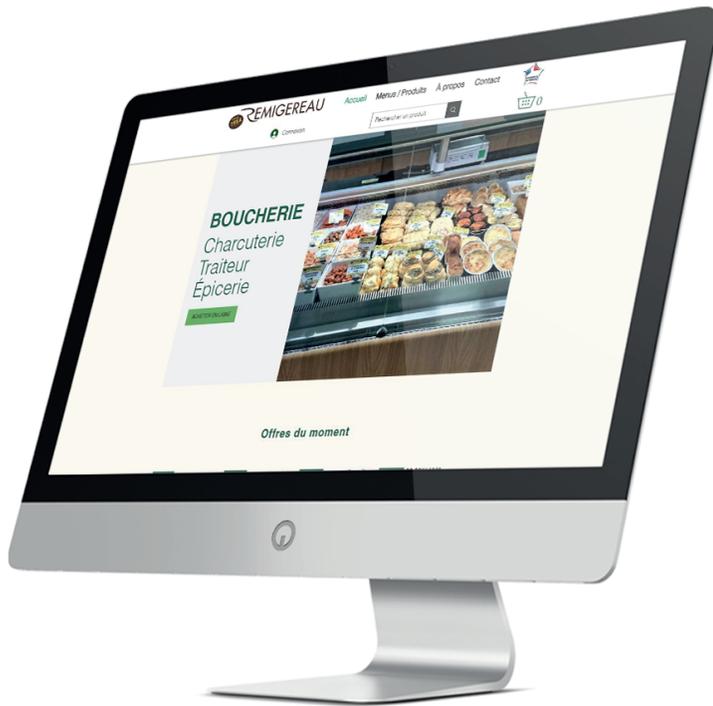
1 assiette supplémentaire (+0.30€)

---

## **LAVAGE DES PLATS**

**Bacs gastro, plats, coupelles, etc ..... 1.00€**

# DÉCOUVREZ NOTRE SITE WEB E-COMMERCE



<https://sarremigereau.wixsite.com/boutique-en-ligne>

Scannez le QR Code ci-dessous pour y accéder :



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### **Tarifs :**

Les tarifs indiqués sont valables du 01/09/2025 au 30/06/2026. Ils pourront évoluer en fonction des conditions économiques.

### **Conditions de réservation :**

Au moment de la réservation, un acompte d'un montant équivalent à 1€ par personne du montant prévisionnel de personnes est demandé. Un mois avant la date de la manifestation, un acompte d'un montant équivalent à 30% du montant TTC prévisionnel de la commande est demandé. Toute annulation faite à moins de 3 mois de la date de la manifestation entraînera la facturation de la totalité de la commande.

### **Modalités de paiement :**

Sauf accord contraire, nos factures sont payables à réception. En cas de retard de paiement, le client encourt des pénalités de retard sur la base d'une fois et demi le taux d'intérêt légal. La société n'applique pas d'escompte pour paiement anticipé.

### **Confirmation du nombre de couverts :**

Le nombre de couverts devra être confirmé une semaine avant la date de réception.

### **Assurance, détérioration, casse ou vol :**

Toute perte, disparition, casse de matériel mis à la disposition des clients ou les biens de quelque nature qu'ils soient sont à la charge du client.

### **Nettoyage :**

Toute la vaisselle doit être lavée sans accord préalable.

### **Chèque caution location vaisselle :**

Un chèque de caution sera demandé à valeur de 1€/pers. pour la location de notre vaisselle (bacs, thermos, plats, coupelles...). Toute vaisselle rendue sale, sans accord préalable, la caution ne sera pas rendue.

## Horaires d'ouverture

Le mardi, le jeudi et le vendredi  
de 8h30 à 13h00 et de 15h à 19h15  
Le mercredi de 7h à 13h et de 16h à 19h15  
Le samedi de 8h30 à 17h30, le dimanche  
et les jours fériés de 8h30 à 12h15  
(Fermé tous les lundis et les lundis fériés)

**S.A.R.L. REMIGEREAU**  
**Place Saint Laurent - 85500 BEAUREPAIRE**  
**Tél : 02 51 66 60 43 - sarlremigereau@wanadoo.fr**

N° SIRET : 420 787 863 00018

**WWW.REMIGEREAU-TRAITEUR-BEAUREPAIRE.FR**