

Caeba, traiteur

Si toutefois vous ne trouvez pas votre bonheur parmi cette liste, n'hésitez pas à me partager vos envies. Le prix est hors service et hors boissons. Prix TTC.

Entrée :

Tranches de Saumon fumé maison blinis et tzatziki maison 13,50€

Salade périgourdine (mélanges de salades, magret de canard fumé, copeaux de

Foie gras, noix, gésier de volaille, pickles d'oignon rouge maison).

11,50€

Assiette de foi gras maison et son chutney de saison pain de saison, tarif selon saison.

Gaspacho de tomate et pesto vert (juin, juillet, aout). 8,00€

Ceviche de poisson du marché, sauce clémentine ou agrumes .

12,80€

Poireau vinaigrette revisité (végétarien) .8,80€

Pain perdue à la truite fumée et beurre d'agrumes.7,80€

Crumble de légumes de saisons,7,30€

Velouté de saison / exemple : velouté de butternut à la noisette

chips de lard fumé 9,50€

Mini Chou farcie (farce porc et légumes) sauce vin rouge 11,50€

Assiette de charcuteries (trio de saison se renseigner) à partir de

8,80€

Plat :

Cuisse de canard confite sauce forestière ou au vin 14,00€

Ballottine de volaille façon vallée d'auge 13,20€

Poêlée de crevettes et saint jacques (tarif selon saison)

Spare ribs de porc marinées BBQ 13,80€

Aubergine à la crètoise (plat végétarien) farcie riz et légumes sauce

tomate 8,80€

Queue de lotte, sauce beurre blanc échalote 15,00€ (Sauce safran

15,50€)

Mijoté de porc à la provençale 14,80€

Joue de bœuf confite sauce vin rouge 17€



Caeba, traiteur

Garniture

Pomme de terre sarladaises 2,50€/Jardinière de légumes de saisons
3,20€/Riz 1,10€/Ballotin de
haricot vert lard fumé 1,50€ / Purée de pomme de terre truffé 3,90€
autre garniture
sucrine rôties, risotto, carottes rôties....

Dessert :

Entremet 5,50€ la part
sur devis :
naked cake
cake design
Layer cake

Bar à mignardises 1,20€ la verrine / le macaron 1,30€



Menu enfant

17,50€

Plat unique à réfléchir
fromage
dessert adultes

Carte des plats uniques

Plat unique à 10,20€ la part
Tartiflette traditionnelle et salade
Tartiflette à la normande, (volaille, camembert)
Chili con carne et riz
Mijoté façon vallée d'auge (pomme, cidre, calva, crème, poulet) (1
choix de garniture)
Poulet façon basquaise (1 choix de garniture)
Saucisse aux lentilles
Curry au légumes et riz





Caeba, traiteur

Si vous avez d'autres envie n'hésitez pas à nous le faire savoir.

Plat unique à 12,50€ la part

Bouguignon (1 choix de garniture)
blanquette de veau (1 choix de garniture)
couscous poulet merguez agneau

Plat unique à 13,30€ la part

Cassoulet
Pot au feu (1 choix de garniture)
Choucroute
paella
choucroute de poisson (3 poissons)

Légumes au choix

1 choix unique pour certains plats Pomme de terre hasselback, riz,
pomme de terre vapeur, gratins, voir pour d'autres demandes.

Bar à pâtes 9,00€ la part

Trois sauces au choix, 3 fromages au choix (à définir selon la saison)

- Bolognaise
- Crème bleu et jambon fumé
- Vallée d'auge : pomme, crème, poulet, cidre
- Catalane :à la moutarde à l'ancienne et thon
 - Lardon, crème, oignon,
 - Crème saumon (+1,50€ par personne)

