

CAZBA

TRAITEUR

Élégance culinaire & prestations sur-mesure

ENTRÉES

- Tranches de Saumon fumé maison, blinis et tzatziki maison 13,50 €
- Salade périgourdine (mélanges de salades, magret de canard fumé, foie gras, noix, gésier de volaille, pickles d'oignon rouge maison) 11,50 €
- Assiette de foie gras maison et son chutney de saison selon saison
- Gaspacho de tomate et pesto vert (été) 8,00 €
- Ceviche de poisson du marché, sauce clémentine ou agrumes 12,80 €
- Poireau vinaigrette revisité (végétarien) 8,80 €
- Pain perdu à la truite fumée et beurre d'agrumes 7,80 €
- Crumble de légumes de saison 7,30 €
- Velouté de saison (ex : velouté de butternut à la noisette, chips de lard fumé) 9,50 €
- Mini Chou farci (farce porc et légumes) sauce vin rouge 11,50 €
- Assiette de charcuteries (trio de saison) à partir de 8,80 €



PLATS

- 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 selon saison
- Spare ribs de porc marinées BBQ 13,80 €
- Aubergine à la crétoise (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 17,00 €



PLATS UNIQUES

10,20 € / personne

- 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)
- Poulet façon basquaise
- Saucisse aux lentilles
- Curry au légumes et riz



12,50 € / personne

- Bœuf bourguignon (1 choix de garniture)
- Blanquette de veau (1 choix de garniture)
- Couscous (poulet, merguez, agneau)



13,30 € / personne

- Cassoulet
- Pot au feu (1 choix de garniture)
- Choucroute
- Paëlla
- Choucroute de poisson (3 poissons)



GARNITURES

Pomme de terre sarladaises 2,50 €



Jardinière de légumes de saisons 3,20 €



Riz 1,10 €



Haricot vert lard fumé 1,50 €



Purée de pomme de terre truffée 3,90 €



Autres suggestions :
sucrine rôties, risotto,
carottes rôties...

BAR À PÂTES

9,00 € / personne

Trois sauces au choix, trois 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)



DESSERTS

Entremets 5,50 € la part

Sur devis :

- Naked cake
- Cake design
- Layer cake

Bar à mignardises

- La verrine 1,20 €
- Le macaron 1,30 €



MENU ENFANT

17,50 €



- Plat unique à réfléchir
- Fromage
- Dessert adultes



SI TOUTEFOIS VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE BONHEUR PARMİ CETTE LISTE, N'HÉSİTEZ PAS À NOUS PARTAGER VOS ENVİES. NOUS CRÉONS VOTRE MENU SUR-MESURE.

Pour tous types d'événements



Mariages



Anniversaires



Baptêmes



Événements privés



Événements professionnels

PRIX TTC
HORS SERVICE
HORS BOISSONS