



TOUTAIN TRAITEUR – 1 et 3 Rue Saint Luc – 36 000 CHATEAUROUX

Mail : toutain.traiteur@gmail.com / Web : toutaintraiteur.com

Tel : 02-54-22-08-99

COMMANDES A PARTIR DE 6 PARTS

□ NOS ENTREES:

SALADES COMPOSEES (au choix): Piémontaise, salade israélienne (choux, noix et raisin sec), salade berrichonne(choux blanc, croûtons de pain grillé, lard fumé), salade Coleslaw, salade italienne (pâtes et jambon de parme), salade basque, salade de riz au thon, salade strasbourgeoise (pomme de terre, saucisse de Strasbourg, œuf, tomate) salade de pomme de terre au hareng, salade canadienne(pomme de terre, cornichons, céleri feuille, œuf, moutarde à l'ancienne), concombre à la crème, salade opéra (céleri feuille, pomme, jambon emmental, câpres), salade Louisiane (mais, concombre, crevette, tomate, sauce cocktail)

3.80€ / personne (200g)

FOND D'ARTICHAUT NORVEGIEN	LA PART 6.00€
TARTARE DE SAUMON	LA PART 6.50€
TERRINE DE RAIE CAPUCINE	
TERRINE DE LEGUMES ET SON COULIS (EN SAISON)	LA PART 4.80€
TERRINE DE ST JACQUES	LA PART 7.10€
TERRINE DE SANDRE	LA PART 6.00€
ECLAIR SALE SAUMON ET LANGOUSTINES	LA PART 6.20€
NONETTE AUX DEUX SAUMON	LA PART 6.00€
TARTE FINE AU RAIFORT ET SAUMON MARINE A L'ANETH	LA PIECE 6.00€
TOMATE D'AMOUR AU CHEVRE FRAIS ET CREVETTES (EN SAISON)	LA PIECE 5.00€
PAMPLEMOUSSE GARNI	LA PIECE 4.85€
MELON GARNI	LA PIECE 5.80€
MEDAILLON DE POISSONS AVEC GARNITURE	9.80€ A 12.20€
(SAUMON, SAUMON A L'OSEILLE, BROCHET)	SANS GARNITURE 5.20€ A 7.20 €



TOUTAIN TRAITEUR – 1 et 3 Rue Saint Luc – 36 000 CHATEAUROUX

□ NOS POISSONS

DOS DE SAUMON A L'OSEILLE ou CHAMPAGNE	LA PART 11.50 €
DOS DE SANDRE AU VINAIGRE DE XERES	LA PART 12.50 €
POELON DE ST JACQUES ET LOTTE SAUCE BOUILLABAISSSE	LA PART 15.00 €
NAVARIN DE HOMARDS AUX AGRUMES	LA PART 15.30 €
MARMITTE DU PECHEUR	LA PART 14.30 €
COQUILLE SAINT JACQUES VERITABLE	LA PART 7.50€
COQUILLE SAINT JACQUES A LA PROVENCALE	LA PART 7.50€
COLIN AU CONCASSE DE TOMATE	LA PART 10.50 €
LOUP A LA CREME DE CITRON	LA PART 11.00€
QUENELLE DE BROCHET	LA PART 7.10€

□ NOS VIANDES

FILET DE CANETTE / MAGRET DE CANARD AUX MORILLES	LA PART 9.80 €
LASAGNES AU BŒUF	LA PART 7.50€
RIS DE VEAU AU CHAMPAGNE OU AUX MORILLES	LA PART 14.50 €
PINTADE AU CIDRE	LA PART 9.50 €
POULET AUX MORILLES OU AUX LANGOUSTINES	LA PART 9.80 €
CUISSE DE CANARD AU MIEL ET AUX EPICES	LA PART 9.80 €
JOUE DE BŒUF CAROTTE	LA PART 9.80€
JAMBON EN CROUTE 6 PERS	LA PART 8.80 €
FILET DE BŒUF EN CROUTE SAUCE PERIGUEUX 6 PERS	LA PART 14.50€
SUPREME DE PINTADEAU	LA PART 10.50 €
BALLOTINE DE VOLAILLE AUX GAMBAS, TOMATE CONFITE ET ANETH	LA PART 10.50€
FILET MIGNON DE PORC AUX PLEUROTES	LA PART 9.50€
SOURIS D'AGNEAU AU THYM	LA PART 11.00€
VEAU MARENGO	LA PART 9.50€



TOUTAIN TRAITEUR – 1 et 3 Rue Saint Luc – 36 000 CHATEAUROUX

NOS LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

PLEUROTÉS	LE KG AU COURS
POELÉE DE CHAMPIGNONS	LE KG AU COURS
POMMES DAUPHINES	LE KG 25.00 €
CLAFOUTIS DE LEGUMES	LA PART 1.70€
EPINARDS FRAIS	LE KG 19.50 €
GRATIN NORMAND	LA PART 1.70 €
PURÉE DE CELERI	LA PART 4.50€
PURÉE AUX MORILLES (200GR)	LA PART 5.50 €
PURÉE DE PATATE DOUCE, NOIX ET RAISIN	LA PART 4.00€
GRATIN AUX POMMES DE TERRE AILLÉE	LA PART 4.20€
GRATIN CHEVRE, TOMATE ET BROCOLIS	LA PART 4.20€

• NOS VIANDES FROIDES

ASSORTIMENT : POULET EN GELÉE, ROOSBEEF ET ROTI DE PORC 4.50€ / PERSONNE

• NOS CHARCUTERIES

ASSORTIMENT : JAMBON SEC, BOUDIN NOIR, SAUCISSON A L'AIL, ROSETTE, PÂTE DE CAMPAGNE, RILLONS 6.00 € / PERSONNE

• PLAT UNIQUE

PAELLA LA PART 12.00€

COUSCOUS LA PART 12.00€

CHOUROUTE GARNIE LA PART 12.00€

Mail : toutain.traiteur@gmail.com / Web : toutaintraiteur.com

Tel : 02-54-22-08-99

• FROMAGES



TOUTAIN TRAITEUR – 1 et 3 Rue Saint Luc – 36 000 CHATEAUROUX

ASSORTIMENT : CHEVRE, BRIE, COMTE, SAINT NECTAIRE ... 4.00€ /PERSONNE

- DESSERTS

MIGNARDISES : 1.30€ PIECE

TARTELETTES COCKTAIL : FRAISE, CHOCOLAT, CITRON, POMME, POIRE AMANDES... : 2.10€ PIECE

ENTREMET- A PARTIR DE 6 PERS

(FRAISIER, CRAQUANT CHOCOLAT, VANILLE FRUIT ROUGE, CHOCOLAT PASSION....) : 4.00€ A 4.50€ LA PART

NOS PRIX SONT VARIABLES EN FONCTION DES COURS ET ARRIVAGES

NOS PRIX SONT TOUTES TAXES COMPRISES

DE NOMBREUX CHOIX PEUVENT VOUS ETES PROPOSER, NOUS CONSULTER

TOUS NOS PRODUITS SONT FAITS MAISON ET ELABORES AU SEIN DE NOS CUISINES.

TOUTE COMMANDE NE PEUT ETRE PRISE EN COMPTE EN DESSOUS DE 6 PERSONNES

