

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

CANAPÉS sur pain de mie 1.10€ pièce

- Gambas au curry, tomates cerises
- Saumon, beurre citronné, perle de yuzu
- Tranche de foie gras, confit d'oignons
 - Serrano, cream cheese, poivrons
- Dinde fumée, crème de cheddar à l'ail
- Magret de canard, confit d'échalotes, noix du Périgord
 - Tomates confites, chèvre miel
 - Confit d'oignons, figues et noix

NAVETTES de pain brioché 1.10€ pièce

- Macédoine, œuf de caille
- Bleu d'Auvergne, poire pochée et noix
 - Emmental, moutarde à l'ancienne
- Tarama, pointes d'asperges vertes
- Rillettes d'oie • Rillettes de porc
 - Thon, mayonnaise, olive noire
 - Chair de crabe, œuf mimosa
 - Rillettes de saumon
 - Crème de chèvre et serrano
 - Guacamole, tomates confites
- Tapenade, concombre, oignons nouveaux et pignons de pin

TARTELETTES (pâte Brisée) 1.10€ pièce

- Oignons et anchois façon pissaladière
- Confit de poires, magret, pomme granny
- Mousse de cabécou, confit de cerises, noix
- Saumon fumé, mousse d'aneth et confit de citron
- Tomato, crème de burrata, chips de speck fumé
 - Légumes du soleil, fêta

TAPAS sur pain grillé 1.10€ pièce

- Vitello tonnato, câpres et huile d'olive
- Crostini de tomates confites, mozzarella et miel
 - Caviar d'aubergines et parmesan
 - Mortadelle, crème de pistache
- Pain grillé à l'ail, tomate, jambon de pays
 - Saumon gravlax, crème d'avocat
 - Oignons confits, figues et magret
 - Poivron mariné, ail, parmesan râpé
 - Crème de poivron et chorizo

TORTILLAS 1.10€ pièce

- Au chorizo
- Aux gambas
- Au morbier, jambon
- Poulet curry
- Pommes de terre, oignons

BLINIS 1.20€ pièce

- Guacamole, crevettes marinées
- Concombre, avocat, pomme
- Crème de chorizo, mozzarella et pesto

GOUGÈRES (pâte à choux et fromage) 0.35€ pièce

(peut être mangé chaud ou froid)

TOASTS pain grillé 1.50€ pièce

- Foie gras et son chutney au choix (figue, mangue, tomate-vanille et cerise) ou nature au gros sel
- Saumon gravlax et citron yuzu ou beurre salé

MINI QUICHES 1.00€ pièce

- Lorraine
- Poulet curry
- Pomme Boudin
- Morbier Jambon

MINI PIZZAS 1.00€ pièce

- Anchois
- Olive
- Forestière
- Emmental

MUFFINS SALÉS 1.00€ pièce

- Jambon fromage
- Chorizo
- Saumon fumé

DUNES FARGIES 1.10€ pièce

- Rillettes saumon • Rillettes d'oie
- Rillettes de thon
- Mousse foie gras

MINI CROQUES 1.20€ pièce

- Purée de truffes, jambon blanc et mozzarella
 - Chèvre et bacon • Poulet et cèpes
 - Traditionnel jambon, fromage
 - Avocat, épinard et mozzarella

BROCHETTES FRAICHES 1.20€ pièce

- Melon, serrano (saison)
- Tomates cerises, mozzarella et basilic
- Ananas, crevettes, Saint-Jacques au piment d'Espelette
 - Saumon, mangue, sésame
 - Raisin blanc, comté, pastrami
 - Tomates cerises, emmental, rosette
 - Œuf de caille, pavot noir et magret séché

VERRINES 15 cl (selon la saisonnalité) 1.90€ pièce

- Crème de betteraves, myrtilles
- Mousseline d'asperges, saumon fumé, noisettes grillées
 - Avocat, lentilles, radis noir et sésame
- Mousse de potimarron et chips de parmesan
- Mousse de carottes au cumin et chips de parmesan
 - Mousse de petit pois et lard grillé
 - Crevettes cocktail et guacamole
- Tartare de concombre, olive, graines de courge
 - Thon mayonnaise, pêche rôtie au basilic
 - Shooter d'avocat, pomme et hareng fumé
- Gel de tomate, brunoise de légumes au pesto et crumble de parmesan
- Chutney de tomates cerises, mousse de fêta
 - Guacamole et surimi
- Mousse de brebis, pêche et miettes de thon

VERRINES 15 cl 2.70€ pièce

- Pomme caramélisée, foie gras et crumble de pain d'épice
- Tartare de saumon, fromage frais et pomme Granny
 - Tartare gravlax de dorade à la grenade
- Tartare de thon sauce à l'huître, sésame, mangue, mayonnaise wasabi

LES PLANCHES

- LÉGUMES À CROQUER façon aïoli 3€/pers
- CHARCUTERIE en chiffonnade 4.50€/pers
- FROMAGE 4€/pers
- MIXTE : charcuterie, fromage, légumes 4.50€/pers
- LES TARTINABLES : houmous, pâtés, rillettes (accompagnés de gressins, de pain grillé et de légumes à croquer)..... 4€/pers
- BOX INDIVIDUELLE : gressins, légumes, charcuterie, fruits, mini brochettes 5€ la Box
- PLANCHE PÉRIGOURDINE : magret fumé, jambon du Périgord, magret farci au foie gras, rillettes de canard... 6€/pers
- NUMBERS APÉRO : chiffres garnis de légumes, de charcuterie, de fromage et de fruits frais et secs..... 6€/pers
(caution demandée de 10€ par chiffre)

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

PETITS FOURS CHAUDS 1.50€ pièce

- Mini burgers de saumon sauce oseille
- Mini burgers de bœuf et cheddar
- Mini burgers caviar d'aubergines et pesto
- Mini burgers de canard au Saint-Nectaire
- Mini burgers de canard, tomme de brebis
 - Mini hot-dogs façon américain
- Mini bouchées à la reine traditionnelle
- Mini bouchées à la reine fruits de mer

MINI BOCAUX CHAUDS (7.5 cl) 3.50€ pièce

- Chili con carne • Chili aux légumes et tofu grillé
- Parmentier de canard à la patate douce et citron confit
 - Parmentier de canard
 - Gambas à l'asiatique sur wok de choux chinois
- Ecrasé de pommes de terre maison et bœuf en sauce
- Saint-Jacques à la crème d'échalotes et riz safrané
 - Risotto aux truffes et parmesan
 - Risotto aux cèpes

LES PLATS À PARTAGER 13€/pers

- Confit de canard, pommes de terre sarladaises ou patate douce
 - Parmentier de canard, de bœuf ou de saumon
- Paëlla traditionnelle (terre et mer) ou Périgourdine
- Cassoulet • Couscous • Bœuf bourguignon • Tartiflette
- Blanquette de veau • Lasagnes saumon, bœuf ou végétarien

LES PIZZAS ET QUICHES À PARTAGER 45€ la plaque

- PIZZA QUATRE FROMAGES : Fromage de chèvre, Bleu d'Auvergne, mozzarella et emmental
- PIZZA LA REINE : Jambon, champignons, mozzarella et persillade
- QUICHE LORRAINE • QUICHE FROMAGE : Chèvre et courgettes
 - QUICHE : Epinard, Saumon • FLAMMEKUECHE

DEVIS SUR DEMANDE :

FORMULE BRASERO - BAR À SALADES - BAR à l' ESPAGNOL
COCKTAILS et BOISSONS - BUFFET FROID - FOOD TRUCK

Pour toute la carte, minimum de 10 PIÈCES par variété

VEGÉTARIEN

LES DESSERTS

ASSORTIMENTS DE MINI PÂTISSERIES 1.20€ pièce

- TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE
- TARTELETTE AUX NOIX ET CAMEL
- TARTELETTE SNICKERS
- TARTELETTE AUX FRUITS
- TARTELETTE TIRAMISU



DUNES DU PÉRIGORD 1.20€ pièce

BROCHETTES DE FRUITS 1.50€ pièce

MINI CANNELÉS 0.90€ pièce

MINI FINANCIERS ET MOELLEUX 0.90€ pièce

PIÈCE MONTÉE AVEC NOUGATINE 6.50€/pers (à commander au minimum 7 jours à l'avance)



3 CHOUX PAR PERSONNE

PARFUMS :
VANILLE, CHOCOLAT,
PISTACHE, PRALINÉ
ET CAFÉ

D'autres parfums disponibles sur demande

(il est également possible de faire fabriquer vos pièces montées sous vos yeux, avec supplément prestation)

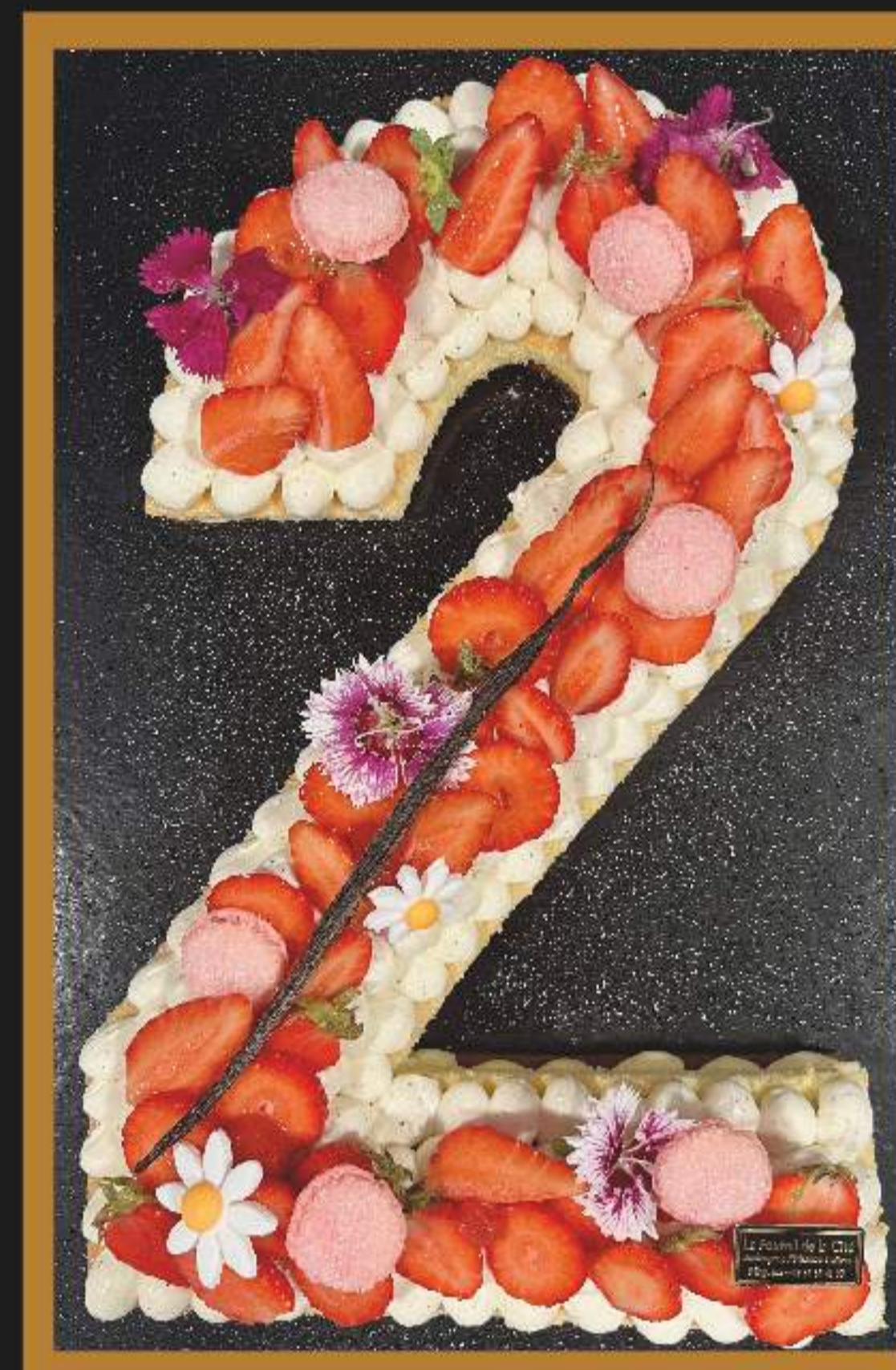
LA PYRAMIDE GOURMANDE

6.50€ / pers
(à commander au minimum 7 jours à l'avance)
3 PIÈCES AU CHOIX PAR PERSONNE :
CHOUX et/ou MACARONS

NUMBER CAKE

6€ / pers
- FAÇON FRAISIER
- FAÇON FRUITS ROUGES
- FAÇON FORÊT NOIRE
- FAÇON CITRON MERINGUÉE
- FAÇON TROIS CHOCOLATS
- FAÇON ROYAL PRALIN

D'autres possibilités sur demande



GÂTEAU PERSONNALISÉ

8-10 parts 65€

PARFUMS : CHOCOLAT, CAMEL, FRUITS ROUGES
(d'autres possibilités sur demande)

LES AUTRES BOUTIQUES

📍 **ANTONNE ET TRIGONANT** - 05.53.06.00.37
23 route de Limoges 24420 ANTONNE ET TRIGONANT

📍 **BOULAZAC ISLE MANOIRE** - 05.53.09.25.91
42 avenue Marcel Paul 24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE

📍 **BASSILLAC** - 05.53.13.74.57
1 rue Jean Mermoz 24330 BASSILLAC ET AUBEROCHE

CARTE Traiteur



📍 PÉRIGUEUX

11 Place de la Cité 24000 PÉRIGUEUX

☎ 05.53.53.41.03 🕒 7h-20h toute l'année

✉ aufournildelacite@orange.fr

✉ [DEVIS à comptabilite.aufournildelacite@orange.fr](mailto:DEVIS@comptabilite.aufournildelacite@orange.fr)

🌐 aufornil.fr

