

Carte Automne



ARNAUD LIMA
TRAITEUR



*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

Entrées froides

	TTC	HT
La composition de légumes et herbes d'automne de nos producteurs, coulis, cru, cuits (<i>Espuma au bouillon vert</i>)	10€50	9€54
La mousseline de Butternut à la noisette et châtaignes glacées, œuf poché coulant et mouillette au parmesan (<i>Noisettes et Jambon croquant</i>)	11€80	10€72
Le pannequet d'ail de raie en feuilles de blette gelée au citron et à l'olive, petite salade d'herbes fraîches (<i>Condiments méditerranéens</i>)	12€80	11€63
Le foie gras de canard et insert aux figues miroir au ratafia de Marcillac et sésame grillé (<i>Dentelle à l'orange, balsamique et herbes fraîches</i>)	13€90	12€63
Le tartare de noix de st jacques aux fruits de la passion et à l'aneth, cappuccino de crème citronnée (<i>Croustillant au parmesan et coulis de roquette</i>)	14€50	13€18

Viandes

	TTC	HT
Le parmentier à l'olive et à la noix de joue de bœuf braisé 9 heures, carotte dans tous ses états (<i>Sauce au vin rouge</i>)	15€00	13€63
La volaille de nos fermiers locaux en cuisson lente, finger de risotto au thym citronné et mousse de patates douces (<i>Mesclun de légumes d'automne</i>)	15€50	14€09
Le pavé de bœuf fermier en cuisson lente, tarte pommes de terre, mousse de panais et légumes saison (<i>Jus et moelle</i>)	15€80	14€36
La ballotine de perdreaux en feuille de chou, champignons forestiers, noisette et jus (<i>Mousse de butternut, châtaignes, épinard et pommes parisiennes dorées</i>)	16€50	15€00
La côte de cerf en cuisson lente, finger de risotto au thym citronné et mousse de butternut à la châtaigne (<i>Mesclun de légumes d'automne et jus</i>)	18€50	16€81

Poissons

	TTC	HT
Le dos de cabillaud juste confit, risotto végétal et herbes d'automne (<i>Poireaux confits et carotte glacée</i>)	16€50	15€00
Pavé de turbot juste nacré, rosace de pommes de terre et mousse de brocolis (<i>Petit jus aux herbes</i>)	17€80	16€18



Carte Automne



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —



*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

Fromages

	TTC	HT
Composez votre plateau avec un choix de quatre variétés	2€80	2€54

Producteurs

(sélection du marché de Villefranche de Rouergue et fromages régionaux)

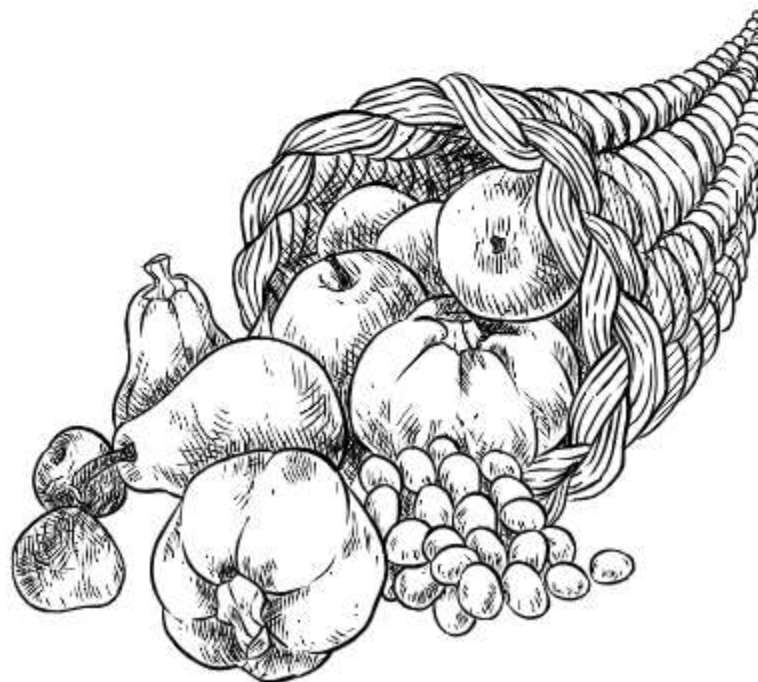
Le Pascadol (du Gaec du cédenol -- Vabre-Tizac)	vache
La Briquette (de La Roselle -- La Bastide-l'évêque)	vache
Le Campagnol (de la ferme de Mr Marty -- Crouzet , Laparroquial)	brebis
Le Cabécou de rocamadour (de Chez Camille Laizé -- ferme du mas de Laval -- salvagnac Cajarc)	chèvre
Fromage blanc fermier (du Gaec du cédenol -- Vabre-Tizac)	vache
La Marotte (Tome de brebis des bergers du Larzac)	brebis
La Tome du Gaec du Bez (Le Gaec du bez -- La Bastide-l'évêque)	vache

Les AOP d'ici et d'ailleurs

Laguirole Grand Aubrac, Roquefort, St Nectaire fermier, Brie de Meaux , etc sur demande

Desserts

	TTC	HT
Le macaron XL au praliné noisette, caramel beurre salé (Poire et figues aux épices douces)	5€50	5€00
La sphère mangue, cœur à l'ananas, citron vert et fruits de la passion (Biscuits cocos et fruits exotiques)	5€50	5€00
La tarte sablée au thym citronné et crémeux yuzu, gelée au rhum et à la menthe (Meringue et citron confit)	5€50	5€00
La poire pochée au vin rouge et chocolat coulant, tuile aux amandes et mousse chocolat (Biscuit cacao et sirop réduit)	5€50	5€00
Gâteau d'anniversaire (parfums à définir)		Sur devis



Carte Automne



ARNAUD LIMA
TRAITEUR

*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

Prestations comprises

Plats chauds, livrés ou à emporter en container isotherme prêts à être dégustés (< 10 personnes à réchauffer par vos soins)
< 10 personnes uniquement à emporter

Prestations supplémentaires

	TTC	HT
Verrerie et vaisselle adaptée à partir de <i>Tarif par pièce</i>	0€50	0€42

Choix sur catalogue, fourni en annexe et tarif évolutif suivant la gamme choisie.

Mobilier (tables, mange-debout, bar lumineux, etc.) Tarif catalogue annexe

Location barnum (3x3 ou 4x3) Tarif catalogue annexe

Livraison

	TTC	HT
Possibilité frais de livraison sur devis <i>Tarif au kilomètre</i>	1€00	0€83

(Calculés suivant la distance et le montant de la commande)

Attention
Concernant le matériel mis à votre disposition, (Container isotherme, box, plateaux, etc.) nous vous laissons le choix de nous les ramener et ne facturons pas de frais de récupération; en revanche, si nous devons récupérer le matériel nous appliquerons le tarif de livraison soit 1,00 € ttc/km

Généralités

Nous ne prenons pas en charge l'aménagement de la salle (Installation des tables et des chaises)
Nous ne prenons pas en charge le ménage de celle-ci, en revanche nous nous engageons à nettoyer la cuisine (si nous l'avons utilisée).

Dans tous les cas, nous recevons tous nos clients lors de rendez-vous pour conseiller et pour établir un devis personnalisé.

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à cette carte et restons à votre disposition pour d'autres renseignements.

Prestations de services

Tarif sur demande et/ou sur rendez-vous

Équipe de service et cuisine
(varie selon le nombre de participants et le besoin)

Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffets
(Nappes et serviettes intissées blanches)*1

Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée
(Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc...)*2

Toutes les boissons sont fournies par vos soins et nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices de lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.

Frais de déplacement

*1 Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires (Anais Blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe)

*2 Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets

Liste des allergènes

Tous les ingrédients nommés dans les menus et formules ci-dessus peuvent contenir des Allergènes

- 1- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés
- 3- Œufs et produits à base d'œufs
- 4- Poissons et produits à base de poissons
- 5- Arachides et produits à base d'arachides
- 6- Soja et produits à base de soja
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 8- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches et produits à base de ces fruits)
- 9- Céleri et produits à base de céleri
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques