



Une Histoire Sans Faim

TRAITEUR

Clément CHARLIER

Vice champion du monde des Traiteurs 2023

- APERITIF

LES PIÈCES COCKTAIL

Pièces froides (4 pièces par variété) plateau assortiment de 24 pièces 35 € – non modifiable

- Opéra salé d'avocat au saumon mariné et agrumes
- Lobster Rolls aux gambas
- Wrap façon César
- Tartelette croustillante, légumes croquants et crème de fromage frais
- Burger à l'effiloché de volaille, céleri et pomme verte, parfums d'estragon
- Maki au riz noir, mangue, concombre et fruit de la passion



Pièces chaudes (6 pièces par variété) plateau assortiment de 24 pièces 38 € – non modifiable

- Quiche aux poireaux confits, curry et Comté
- Croque-monsieur aux champignons du moment, échalote et lard bigourdane
- Tartelette de Saint-Jacques, carottes et curcuma
- Burger de veau aux épices douces, coriandre et raisin

LES TARTINABLES 5,50 €/100gr

- Caviar de tomates séchées
- Rillettes de thon, citron confit et olive
- Tapenade noire
- Houmous à la Provençale

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Lonzo – Chorizo Ibérique – Jambon cru – Viande de Grison – Coppa – Saucisson sec

- Plateau 4 personnes 29 €/ 400 gr
- Plateau 8 personnes 59 €/ 800 gr

PLATEAU DE FROMAGE

Brie de Meaux – Chèvre de Provence – Comté – Tome de Brebis – Bleu d’Auvergne – Saint-Nectaire fermier

- Plateau 4 personnes 36 €/ 400 gr
- Plateau 8 personnes 70 €/ 800 gr

- ENTREES 9 € / la part

Terrine de poisson aux agrumes

- Saumon gravlax, blinis au citron confit, crème de fromage frais (80 gr)
- Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest (80 gr)
- Finger de pressé de volaille (pièce de la coupe du monde des Traiteurs 2023)
- Vol au vent individuel (au choix : mer/terre/végétarien)



- POISSONS CUISINES

- Royale de Rouget, crevettes, sauce américaine 12 €/ la part
- ½ Queue de Langouste à l'armoricaine 28 €/ la pièce
- Saumon confit à l'huile d'olive des Baux de Provence et citron Bio 14 €/ la part
- Pavé de lotte aux agrumes, bisque de Homard 14 €/ la part

- VIANDES CUISINEES

- Suprême de poulet sauté chasseur 12 €/ la part
- Ballotine de volaille farcie à l'Italienne 10 €/ la part
- Paleron de cochon, jus aux champignons et curry 12 €/ la part
- Canon de veau rosé, jus orange – gingembre..... 14 €/ la part
- Gigot d'agneau aux herbes 14 €/ la part



- PLATS UNIQUES pour 2 personnes

- Lasagnes à la bolognaise 9 €/ la part
- Lasagnes végétariennes 9 €/ la part

- NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin Dauphinois à la crème entière 15 €/ le kg
- Pommes boulangères façon tatin 14 €/ le kg
- Risotto aux petits légumes et Parmesan 15 €/ le kg

- Poêlée de légumes du moment 16 €/ le kg
- Gratin de choux fleur, lardons et échalote confite 16 €/ le kg

- LES PATES, TOURTES ET VIANDES EN CROUTES

(Les mets exprimés « par personne » sont des tailles uniques)

- Pâté en croûte du Mendiant (pistaches, abricot confit) 42 €/ le kg
- Pâté tout volaille 54 €/ le kg
- Pâté Lorrain 12 €/ 2 pers.
- Pithiviers de cochon au foie gras de canard et champignons 42 €/ 8 pers.
- Bœuf Wellington 95 €/ le kg
- Saucisson brioché 6 €/ 1 pers. et 18 €/ 4 pers.
- Saucisson brioché Saumon et noix de Saint-Jacques 28 €/ 4 pers.
- Vol au vent de la mer (rouget, gambas, saint jacques, cabillaud) 42 €/ 6 pers.
- Vol au vent de la terre (ris de veau, morilles, quasi de veau) 42 €/ 6 pers.
- Vol au vent végétarien (légumes du moment) 36 €/6 pers.



- GATEAUX 4,2 €/ la part

- Snickers : chocolat, caramel, cacahuète
- Café, chocolat, agrumes (dessert de la coupe du monde des Traiteurs 2023)
- Myrtille, vanille
- Piña Colada
- Mangue, citron vert, vanille
- Fraisier à la Pistache
- Citron en trompe l'œil (supplément de 2,8 € la pièce)



CAKES

(Taille unique 6 personnes : 12€)

- Snickers
- Huile d'olive – pistache

DESSERTS GLACES 5€/ la part

- Omelette Norvégienne
- Vacherin vanille – fruits rouges

Notre Boutique :

Une Histoire sans Faim

673, route d'Avignon - Coustellet

84440 ROBION

Tél : 04 90 75 63 41

Mail : laboutiquehsf@gmail.com

www.unehistoiresansfaim.com



Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant.

Toutes nos préparations sont réalisées par nos soins, à base de produits frais et de saison. C'est pour cette raison que nous vous demandons de passer vos commandes 5 à 6 jours avant, afin de vous garantir au mieux la disponibilité des produits.

Les tarifs sont indiqués TTC et valables du 1^{er} mars 2023 au 30 septembre 2023.

Afin de valider votre commande, 50 % d'arrhes minimum seront à verser lors de la réservation. Nous n'acceptons pas les chèques. En cas d'annulation, les arrhes versées seront transformées en avoir pour des achats en boutique, dans un délai de 3 mois.

Les tarifs figurants dans cette carte, pourront à tout moment faire l'objet d'une augmentation en fonction des conditions économiques (augmentation des coûts des matières premières, de l'énergie, des taxes et du coût de la main-d'œuvre).