

Pour toutes vos commandes
et renseignements,

Sans modération, appelez-nous !

Les prix de HMC TRAITEUR sont affichés TTC
et hors frais de livraison.

La TVA appliquée est celle en vigueur.

Mode de règlement :
espèces, carte bancaire, chèque, tickets restaurant.

Dans un souci de toujours vous satisfaire,
nous vous invitons à anticiper vos commandes
au moins 72h à l'avance.



HMC - Home Made Création
7 rue Frida Kahlo - 79000 Niort

05 49 25 56 40

contact@hmc-traiteur.com

www.hmc-traiteur.com

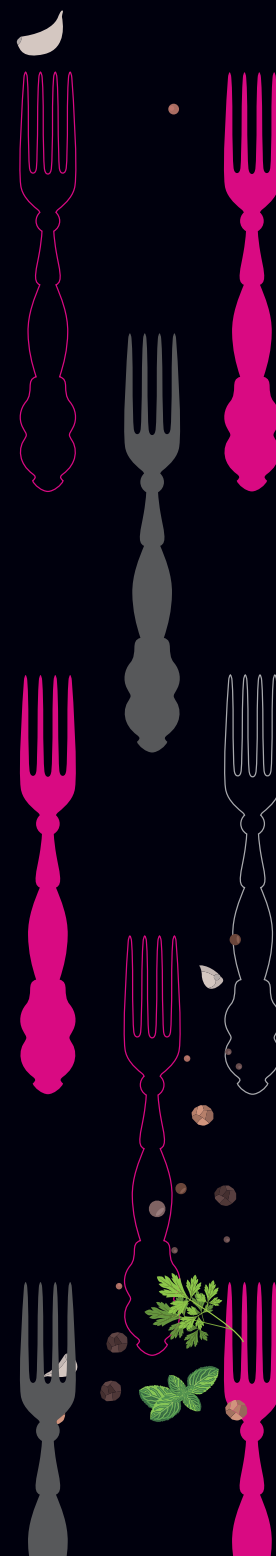
30/01/2019 14h00



DOUCEURS DE SAISON

HMC
Home
Made Création
TRAITEUR

CARTE
AUTOMNE - HIVER
2018 • 2019





Cocktail apéritif 8 pièces

Les bouchées froides :

- Finger tout canard, gelée carottes et agrumes
- Wraps de poulet fumé aux champignons
- Houmous de mogette, rillons laqués
- St-Jacques sur clafoutis de butternut et châtaignes
- Profiterole de maquereau poire-cumin
- Suédois de crabe et radis noir

Les bouchées chaudes :

- Tatin de légumes au chèvre
- Croustillant de crevette

8,90 €

Entrées froides

- Tartine fraîcheur
- Foie gras, magret fumé et chutney figue
- Saumon fumé, fromage frais aux herbes et légumes croquants 6,90 €
- Dôme de crabe et saumon (ou crabe et crevettes) aux légumes croquants 7,90 €
- Trilogie de poissons fumés (comme un carpaccio) 8,90 €
- Foie gras mi-cuit « maison » et chutney 9,10 €
- Trilogie de foie gras (mi-cuit, laqué, au vin) 11,20 €
- Burger de homard aux agrumes 14,90 €

Entrées chaudes

- Tarte fine d'endives, chèvre et magret fumé 7,90 €
- Tourte de caille aux girolles 9,20 €
- Brochette de gambas sauvages et St-Jacques 9,20 €
- Cassolette de lotte coco-curry 9,20 €
- Tatin de cèpes et girolles, St-Jacques snackée 9,90 €
- Brioche de ris de veau, langoustine 10,90 €

Poissons

- Dos de cabillaud rôti, coco de Paimpol au jus de chorizo 8,90 €
 - Dos de saumon en croûte de mendiant 8,90 €
 - Filet de Bar, jus réduit et polenta aux girolles 9,20 €
 - Rôti de lotte lardé, jus de langoustines 10,90 €
 - Daurade, cœur St-Jacques, beurre blanc estragon 11,10 €
- Légumes d'accompagnement inclus

Viandes

- Mignon de porc farci pomme-pruneau, jus laqué 8,70 €
 - Cuisse de pintade cœur foie gras en croûte de noisettes 8,90 €
 - Cuisse de canard confite maison, sauce aux cèpes 8,90 €
 - Magret de canard farci Serrano-champignons, jus réduit 9,60 €
 - Médallion de veau aux morilles 11,90 €
 - Filet de bœuf Rossini, cocotte de pommes purée à l'huile de truffe 15,90 €
- Légumes d'accompagnement inclus

Plats uniques

- Tajine de poulet aux citrons confits 8,20 €
- Jambalaya (saucisse fumée, crevette, poulet, riz et épice cajun) 9,10 €
- Paëlla (porc, poulet, chorizo, moules, gambas sauvages) 9,40 €
- Cassoulet (confit de canard, saucisse et poitrine de porc) 9,50 €
- Méli-Mélo de la mer (cabillaud, saumon, gambas sauce coco-curry) 9,70 €
- Couscous (merguez, agneau, poulet) 9,70 €
- Choucroute (jarretons, saucisson de francfort, saucisse fumée, poitrine, saucisson à l'ail, pomme de terre et chou) 11,20 €
- Choucroute de la mer (cabillaud, saumon et gambas sauvages) 11,50 €
- Zarzuela (merlu, cabillaud, encornets, crevettes, gambas, moules et pommes de terre) 12,90 €

Bon à savoir : Tous nos plats sont réalisés à la commande et faits maison.
Nous pouvons adapter selon vos goûts les sauces, les farces...
N'hésitez pas à nous faire part de vos envies !

