



DOUCEURS  
DE  
SAISON

**HMC**  
Home Made Création  
TRAITEUR

CARTE  
PRINTEMPS - ÉTÉ  
2019



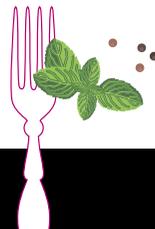
## Cocktail apéritif 8 pièces

8,90 €

- Tartelette aux 2 saumons, gelée d'agrumes
- Grenaille au thon fumé et raifort
- Tartare de St-Jacques aux algues, duo d'asperges
- Wraps de bœuf, oignons frits, roquette
- Dôme de tourteau à l'estragon sur sablé parmesan
- Millefeuilles de courgette, piquillos, basilic
- Pain triptyque, foie gras et marmelade de cerise noire
- Cheesecake de chèvre, magret fumé, melon

## Entrées froides

- Assortiment de 3 salades d'été (250 gr/pers – consultez notre carte buffets) 4,50 €
- Cheesecake de tomate mozzarella au pesto 6,90 €
- Tartelette de légumes croquants, croustillant Serrano 7,20 €
- Tartine fraîcheur 7,20 €
  - Landaise (foie gras, magret fumé et chutney figue)
  - Nordique (3 poissons fumés)
  - Méditerranéenne (rouget, piperade)
- Burger de saumon aux épinards 7,50 €
- Tartare de St-Jacques et duo d'asperges 8,50 €
- Trilogie de foie gras (mi-cuit, laqué au vin et opéra) 11,20 €



## Poissons



- Médaillon de merlu à la provençale, sauce vierge 7,20 €
- Croustillant de daurade aux algues citronnées 8,90 €
- Brochette de gambas et St-Jacques, sauce coco curry 9,90 €
- Tajine de lotte olive et citrons confits 10,90 €
- Filet de Bar snacké, sauce aux coques 11,20 €

Légumes d'accompagnement inclus

## Viandes

- Cuisse de volaille à la thaï (farci et laquée) 7,90 €
- Mignon de porc cœur coppa, asperges vertes, sauce miel cumin 8,70 €
- Magret de canard farci olives, pignons et petits légumes 8,90 €
- Filet de veau en croûte d'herbes, crème de basilic 10,90 €
- Suprême de pintade farci aux langoustines, jus de langoustines crémé 11,90 €
- Filet de bœuf, jus au poivre rouge de Kampot 12,90 €

Légumes d'accompagnement inclus

## Plats uniques

- Colombo de porc, pommes de terre et carottes 7,50 €
- Tajine de poulet abricot raisin & amandes 8,20 €
- Curry de poulet, riz pilaf ananas amande 8,50 €
- Jambalaya (sauce fumée, crevettes, poulet, riz et épice cajun) 9,10 €
- Paëlla (porc, poulet, chorizo, moules, gambas sauvages) 9,40 €
- Couscous (merguez, agneau, poulet) 9,70 €
- Tajine de la mer (cabillaud, saumon, gambas, St-Jacques) 9,70 €
- Zarzuela (merlu, cabillaud, encornets, crevettes, gambas, moules et pommes de terre) 12,90 €

...ET BIEN D'AUTRES IDÉES ENCORE !

**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 !



# 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](mailto:contact@hmc-traiteur.com)

[www.hmc-traiteur.com](http://www.hmc-traiteur.com)