



La Malle Poste

RESTAURANT - TRAITEUR
TAULIGNAN

Nos Suggestions Pour Vos Buffets :

Buffet Apéritif :

(Entre 0,30€ et 2,60€ par pièce et par personne)

Anchoïade Et Ses Légumes

Cake Au Chorizo

Cake Au Jambon

Cake Au Poulet Et Au Curry

Caviar D'Aubergine Et Ses Toasts

Feuilletés Aux Anchois

Feuilletés Aux Herbes

Feuilletés Au Fromage

Feuilletés D'Escargot

Feuilletés A La Saucisse

Feuilletés Au Sésame

Madeleines Au Chorizo

Mini Tartelettes Au Saumon Et Aux Poireaux

Mini Tartelettes Aux Champignons Et Aux Tomates Confites

Mini Tartelettes A La Tomate Et Au Jambon Cru

Olives Noires Aux Herbes De Provence

Tapenade D'Olives Noires Et Ses Toasts

Pain Surprise Campagnard

Pain Surprise Rustique

Rillettes De Thon

Sablé Aux Parmesan



La Malle Poste

RESTAURANT - TRAITEUR
TAULIGNAN

Buffet Froid :

(Entre 0,50€ et 5,50€ par pièce et par personne)

Buffet Charcuterie :

Jambon Cru De Pays
Jambon Cuit
Rillettes De Canard
Rosette
Terrine De Caille Aux Raisins
Terrine De Campagne

Buffet Froid :

Chaud Froid De Volaille
Flan De Courgettes
Roti De Bœuf Aux Aromates
Volaille Farcie A La Tapenade
Crêspéou Provençal Et Son Coulis De Tomate A L'Ail Et Au Basilic
Salade Caroline (Pommes De Terre, Tomates, Coriandre, Poulet, Mayonnaise)
Salade Penne (Pennes, Anchois, Concombres, Tomates, Echalotes, Coriandre, Olives)
Salade Riz Gourmand (Riz Basmati, Jambon Cuit, Tomates Séchées, Olives Noires, Maïs)
Duo De Céleris Et Carottes
Salade Surimi, Ananas Crème Citron
Saumon Farci
Suprême De Volaille Rôti
Taboulé Royal
Terrine De Poisson En Gelée
Terrine Océane (Saumon Cuit Et Fumé, Légumes)

Buffet Verrines :

Verrines Au Boudin Et Aux Deux Pommes
Verrines De Cabillaud Aux Avocats Et A L'Orange
Verrines Duo De Poivron Au Chèvre Frais
Verrines Salade De Lentilles, Saumon Fumé Et Pomme Granny
Verrines De Gaspacho
Verrines D'Espuma De Fèves
Soupe Froide De Courgettes Au Curry



La malle poste

**RESTAURANT - TRAITEUR
TAULIGNAN**

Buffet De Dessert :

(Entre 0€60 et 2€50 par pièce et par personne)

Bavarois Aux Fruits Rouges Et Spéculoos

Bavarois Aux Poires Et Au Chocolat

Forêt Noire

Macarons

Pièce Montée

Tartes Au Citron

Tartes Aux Fraises (en saison)

Verrines De Coco Aux Fruits Rouges

Verrines De Mousse Au Chocolat Blanc

Verrines De Mousse Au Chocolat Noir A La Menthe

Verrines - Charlotte Aux Fraises Déstructurée (en saison)



La Malle Poste

**RESTAURANT - TRAITEUR
TAULIGNAN**

Buffet Petit-Déjeuner :

(Entre 0€28 et 1€45 par pièce et par personne)

Pain Au Chocolat

Pain Au Raisin

Croissant Pur Beurre

Macaron

Céréales

Chocolat Chaud

Confiture De Fraise

Confiture D'Abricot

Confiture De Framboise

Pain

Beurre

Jus D'Orange

Jus De Pamplemousse

Evian

Badoit

Lait

Café



La malle poste

**RESTAURANT - TRAITEUR
TAULIGNAN**

Menu à 34€

Entrée

- Déclinaison autour du foie gras

(Espuma De Foie Gras, Gelée de Porto Et Pain D'Epices - Terrine De Foie Gras Au Muscat
Accompagnée De Sa Brioche, Crème Brulée Au Foie Gras)

ou

- Filet De Rouget En Escabèche Et Papeton D'Aubergine

ou

- Salade Gourmande (Foie Gras, Magret De Canard, Gésiers)

Plat :

Filet De Bar, Sauce Légère A La Clairette Et Tagliatelles Aux Pétoncles

ou

Filet Mignon De Porc Au Pain D'Epice Et Sa Chips, Tian De Légumes

ou

Magret De Canard, Jus Au Foie Gras, Ecrasé De Pommes De Terre A L'Huile De Truffe

ou

Suprême De Volaille Farci Aux Trompettes Et Son Jus Réduit, Gratin Dauphinois, Papeton
De Courgettes A L'Ail Et Au Thym Frais

Dessert

Pièce Montée

ou

Bavarois Aux Poires Et Chocolat

ou

Bavarois Aux Fruits Rouges Et Spéculoos

Ou

Buffet De Verrines

(Coco Aux Fruits Rouges, Chocolat Noir A La Menthe, Chocolat Blanc, Charlotte Aux
Framboises Déstructurées)

Supplément Trio Fromage Affiné AOP : 3€50

Supplément 2 plats (Poisson - Viande) : 8€50