



LE SCALAIRE
cuisinier traiteur

CATALOGUE
NOS MENUS TRAITEUR



[TARIF TTC - SANS SERVICE - APPLICABLE AU 01/02/2017]

SOMMAIRE

LES COCKTAILS	P3
LES BUFFETS FROIDS	P4
LES PLATS TRAITEUR	P6
LES MENUS CHAUDS	P8
LES PLATS CONVIVIAUX	P9
LA CARTE DU PÂTISSIER	P10
PRODUITS COMPLEMENTAIRES	P11



1, rue de l'église 80700 Andechy
10, rue d'Amiens 80700 Roye

Tél. : 03 22 37 46 05
Tél. : 03 22 88 17 25

lescaire@wanadoo.fr
www.lescaire.fr

LES COCKTAILS

LES SALÉS FROIDS

Pain surprise "Le Fuselé 5 Saveurs"	(40 pièces)	32,00 €
Pain surprise nordique "Tout Poisson"	(30 pièces)	23,00 €
Coquille cocktail (dés de jambon, fromage, tomates cerises...)	(1/40 pers.)	33,00 €
Toast Froid assortiment	la pièce	0,65 €
Club Sandwich Jambon Emmental	la pièce	0,75 €
Navette Garnie assortiment	la pièce	0,75 €
Opéra de Foie Gras	la pièce	0,90 €
Pic de Jambon de Vendée, Mozzarella et Tomate Cerise	la pièce	0,90 €
Canapés Froids "Autour du Saumon"	la pièce	0,95 €
Cuillère Océane (Perles marines et Saumon fumé)	la pièce	0,95 €
Verrine Méditerranéenne au Serrano	la pièce	0,95 €
Verrine Crevette et Guacamole	la pièce	0,95 €

LES SALÉS CHAUDS

Toast Chaud assortiment	la pièce	0,65 €
Chou d'Escargot craquant	la pièce	0,80 €
Mini Burger Apéritif	la pièce	0,95 €
Mini Ficelle Picarde	la pièce	1,10 €
Croustillant de Gambas, sauce Salsa	la pièce	1,20 €
Coupelle Cuisinée Ris de Veau	la pièce	1,60 €
Coupelle Cuisinée Gambas, Ananas	la pièce	1,60 €

LES SUCRÉS

Chouquette	la pièce	0,20 €
Chou Chocolat	la pièce	0,60 €
Chou Caramel	la pièce	0,60 €
Mini Cannelé Bordelais	la pièce	0,75 €
Mini Macaron Couleur	la pièce	0,75 €
Mignardise	la pièce	0,85 €
Brochette de Fruits frais	la pièce	0,90 €
Brochette de Bonbons	la pièce	0,90 €
Verrine sucrée	la pièce	0,90 €

PACK COCKTAIL

offres spéciales non dissociables

PACK APÉRO [50 pièces : 37 €]

- 10 Toasts Froids
- 10 Clubs Sandwich
- 10 Navettes Garnies
- 10 Opéras de Foie Gras
- 10 Cuillères Océanes

PACK MÉDIUM [100 pièces : 75 €]

- 1 Pain surprise nordique
- 10 Toasts Froids
- 10 Navettes Garnies
- 10 Pics de Jambon, Mozzarella, Tomate
- 10 Verrines Crevette et Guacamole
- 10 Mini Macarons Couleur
- 10 Mignardises
- 10 Brochettes de Fruits Frais

PACK DINATOIRE [180 PIÈCES : 140 €]

- 1 Pain surprise "Le Fuselé"
- 10 Toasts Froids
- 10 Navettes Garnies
- 10 Opéras de Foie gras
- 10 Verrines Méditerranéennes
- 10 Cuillères Océanes
- 10 Toasts Chauds
- 10 Mini Burgers Apéritif
- 10 Mini Ficelles Picardes
- 10 Choux d'Escargot craquant
- 10 Choux Caramel
- 10 Mini Cannelés Bordelais
- 20 Mignardises
- 10 Verrines Sucrées

LES BUFFETS FROIDS

Minimum de Commande pour un buffet : 15 personnes

LE BUFFET ROMARIN

3 Toasts Froids

Terrine de Trio de Poissons,
sauce Ciboulette
Brunoise de Légumes

Filet de Dinde

Filet de Porc

Rôti de Bœuf

Jambon Blanc

Saucisson sec

Pâté de Campagne

Ingrédients :

Mayonnaise, Tartare, Curry
Oignons Blancs, Cornichons

Carottes Râpées

Salade Piémontaise

Taboulé

Salade Coleslaw

Céleri Rémoulade

Brie, Emmental, Bleu, Beurre

Paris Brest

PRIX NET : 19,90 € TTC

Sans boisson, sans service,
Dressé sur plats inox

LE BUFFET CITRONNELLE

1 Navette

1 Club Sandwich

1 Verrine Crevette et Guacamole

Millefeuille de Foie Gras,
Chutney de Figs

Médailon de Saumon Rose

Emincé de Dinde au Curry

Rôti de Bœuf, Filet de Porc

Mini chaud-froid de Poulet

Bacon, Terrine de Foie de Volaille
Saucisson sec, Pâté de Campagne

Ingrédients :

Mayonnaise, Tartare, Curry
Oignons Blancs, Cornichons

Carottes Râpées, Taboulé

Pâtes au Surimi, Salade Coleslaw

Salade Piémontaise

Salade de Betteraves Rouges

Plateau de 4 Fromages, Beurre

Gâteau Le Tutti Frutti

PRIX NET : 26,00 € TTC

Sans boisson, sans service
Dressé sur plats inox

LE BUFFET MARJOLAINE

1 Verrine Méditerranéenne, 1 Navette
2 Toasts Froids

—◆—
Millefeuille de Foie Gras
Chutney de Figues

—◆—
Saumon Fumé, Flétan Fumé
Terrine de Trio de Poissons, Bouquet,
Saumon Mariné à l'aneth, Pâtes au
Surimi, Salade de Gambas à la Manda-
rine, Crevettes Cocktail, Œuf mollet,
Brunoise de légumes, Tomates

—◆—
Mini chaud-froid de Poulet,
Filet Mignon de Porc fumé,
Emincé de Dinde au Curry,
Chiffonnade de Jambon cru,
Jambon Blanc, Andouille,
Saucisson sec, Pâté de Campagne

—◆—
Ingrédients :
Mayonnaise, Tartare, Curry
Oignons Blancs, Cornichons

—◆—
Salade Périgourdine,
Taboulé Tutti Frutti
Salade Thaï (Crevettes, Mangue, Poulet)
Concombre à la Crème
Trio Jambon Chou Comté, Carottes
Râpées

—◆—
Plateau de 4 Fromages, Beurre

—◆—
Croustillant Chocolat, Framboisier
1 Croque en Bouche, 1 Macaron Couleur,
1 Brochette de Fruits

PRIX NET : 34,20 € TTC

Sans boisson, sans service
Dressé sur Sujet et Plats inox



LE BON PLAN CHARCUTERIES !

Plat pour 5 personnes : 22,50 €
(soit 4,50 €/personne)

Jambon Blanc
Jambon Cru
Filet de Dinde
Pâté de Campagne
Saucisson Sec

*offre non dissociable du multiple de 5
sur plat jetable, non décoré*



LE BON PLAN CRUDITÉS !

Plat pour 5 personnes : 22,50 €
(soit 4,50 €/personne)

Carottes Râpées
Salade Piémontaise
Taboulé
Céleri Rémoulade

*offre non dissociable du multiple de 5
sur plat jetable, non décoré*



LES PLATS TRAITEUR

LES FOIE GRAS

Foie Gras aux Fruits, Chutney de Mangue	6,20 €
Foie Gras entier Nature et sa Mini Pomme	6,50 €
Millefeuille de Foie Gras, Chutney de Figues	6,70 €
Trésor de Foie Gras en Brioche	6,90 €

LES ENTREES FROIDES

Cornet de Jambon Macédoine	4,80 €
Terrine de Trio de Poissons sauce Ciboulette	5,10 €
Jambon Cru aux Asperges	5,10 €
Eclair Norvégien au Saumon Fumé	5,30 €
Pavé de Saumon Rose bellevue	6,10 €
Assiette Nordique (Saumon Fumé, Mariné, Flétan Fumé, Perles Marine, Crevette)	7,90 €
Demi Langouste Bellevue	22,00 €

LES ENTREES CHAUDES

Ficelle Picarde	3,80 €
Vol au Vent (Jambon, Dinde, Quenelle, Champignons)	4,10 €
Ficelle au Saumon Fumé	4,20 €
Noix de Jambon au Maroilles et Garniture de Soufflé Fromage	5,20 €
Filet de Truite sauce Tandoori	5,70 €
Coquille Saint Jacques	5,70 €
Escargots au Chablis en Feuille croquante	6,30 €
Blanquette de Saumon et Cabillaud en Cocotte	7,00 €
Cassolette de Saint Jacques et Ecrevisses	7,10 €
Brochette de Gambas sur sa Tarte Fine de Légumes	8,20 €
Médaille de Lotte au Beurre Blanc et ses Pois Croquants	8,30 €
Surprise de Ris de Veau en Brioche	10,30 €
Demi Langouste Thermidor	22,00 €

LES PLATS CUISINÉS AVEC GARNITURE DE LÉGUMES

Filet Mignon de Porc aux Girolles	6,80 €
Aiguillettes de Poulet à l'Ananas	6,90 €
Cuisse de Canard à l'Orange	7,20 €
Filet de Canard au Miel	7,90 €
Filet de Bœuf Forestier	8,90 €
Souris d'Agneau au Thym	9,50 €
Filet Mignon de Veau aux Asperges	9,50 €

3 LÉGUMES AU CHOIX

Gratin Dauphinois individuel
Râpé de Pommes de Terre
Fagot de Haricots Verts lardé
Roulé de Courgette Garnie
Champignon Farci
Demi-Tomate à la Provençale

Gratin Dauphinois, vente au poids, prix au kg 9,00 €

LES FROMAGES

Brochette de 3 Fromages, prix par personne	1,70 €
Plateau de 4 Fromages (minimum 8 personnes) prix par personne	1,70 €
Neufchâtel à Fondre sur sa Brioche	1,70 €



LES MENUS CHAUDS

MENU PAPRIKA : 16,50 €* AU LIEU DE 17,35 €

3 Toasts Chauds
Ficelle Picarde
Filet de Canard au Miel
Râpé de Pommes de Terre, Champignon Farci,
Demi-Tomate à la Provençale
Brochette de 3 Fromages
Paris-Brest

MENU CURCUMA : 19,10 €* AU LIEU DE 20,25 €

2 Toasts Froids, 1 Navette
Millefeuille de Foie Gras, Chutney de Figues
Filet Mignon de Porc aux Girolles
Gratin Dauphinois, Roulé de Courgette Garnie,
Demi-Tomate à la Provençale
Neufchâtel à Fondre sur sa Brioche
Croustillant Chocolat

MENU BADIANE : 23,20 € *AU LIEU DE 24,40 €

1 Navette, 1 Verrine Méditerranéenne, 1 Opéra Foie Gras
Brochette de Gambas sur sa Tarte Fine de Légumes
Filet de Bœuf Forestier
Gratin Dauphinois, Fagot de Haricots verts lardé,
Champignon Farci
Plateau de 4 Fromages
Gâteau Tutti Frutti

*Offre non dissociable

pour composer un autre menu, se référer aux pages 6 et 7 : Plats Traiteur



LES PLATS CONVIVIAUX

	LA PART	LA FORMULE "DÉCOUVERTE"	LA FORMULE "PLUS"
CHILI CON CARNE Bœuf Haché, Sauce Chili / Haricots Rouges, Riz	7,60 €	11,60 €	12,60 €
TARTIFLETTE Pommes de terre, Fromage, Lardons, Dés de jambon / Saucisson à l'ail, Jambon blanc, Jambon Cru (dans la formule, le fromage est remplacé par de la salade)	7,60 €	11,60 €	12,60 €
TAJINE DE POULET Poulet façon Tajine aux Fruits secs / Semoule, Sauce	7,80 €	11,80 €	12,80 €
CARBONADE FLAMANDE Mijoté de Bœuf à la bière, Pain d'épices, Cassonade / Pommes Rustiques	7,80 €	11,80 €	12,80 €
JAMBON A L'OS Jambon à l'Os Caramélisé, Sauce Madère (déjà tranché : 2 tranches / personne) / Purée nature et Purée de carottes	7,80 €	11,80 €	12,80 €
NOIX DE JOUE DE PORC Noix de Joue de Porc à l'Ancienne / Purée de Patate Douce ou Purée Persillée	7,80 €	11,80 €	12,80 €
CHOUCROUTE GARNIE Saucisse de Francfort, Savoie, Filet de Porc, Saucisson à l'ail, Poitrine Fumée, Poitrine Salée, Petit Salé, Chou, Pommes de Terre	7,90 €	11,90 €	12,90 €
COUSCOUS 2 Merguez, 1/8 Poulet, Agneau, Bœuf, Boulette / Semoule, Légumes, Sauce	7,90 €	11,90 €	12,90 €
PAELLA Poulet, Porc, Poisson, Chorizo, Moules, Calamars, Gambas / Riz au Safran	8,50 €	12,50 €	13,50 €
CHOUCROUTE DE LA MER Pavé de Saumon rose, Filet de rouget, Colin fumé, Gambas, Moules d'Espagne, Pomme de Terre, Chou, Sauce Corail	9,80 €	13,80 €	14,80 €

Commande pour un minimum de 10 personnes. En dessous de 10 personnes, nous consulter

LA FORMULE "DÉCOUVERTE" COMPREND : Le Plat + Le Fromage (Camembert / Emmental / Beurre) + Le Pain (1/3 baguette) + 1 Dessert au choix dans la Carte du Pâtissier "Palette A"

LA FORMULE "PLUS" COMPREND : Le Plat + Le Fromage (Camembert / Emmental / Beurre) + Le Pain (1/3 baguette) + 1 Dessert au choix dans la Carte du Pâtissier "Palette B"



LA CARTE DU PATISSIER

PALETTE "A"

Grillé aux Pommes	la part	2,00 €
Paris-Brest individuel	la part	2,00 €
Amandine Mirabelle	la part	2,20 €
Amandine Abricot	la part	2,20 €
Amandine Poire-Chocolat	la part	2,20 €

PALETTE "B"

Croustillant Chocolat	la part	3,00 €
Framboisier	la part	3,00 €
Craquant Citron Meringué	la part	3,00 €
Royal Chocolat Caramel	la part	3,00 €
Gâteau Le Tutti Frutti	la part	3,00 €
Gâteau Le Praliné	la part	3,00 €
Gâteau Le Poire Caramel	la part	3,00 €
Framboisier Revisité en Verrine	la part	3,00 €
Tiramisu en Verrine	la part	3,00 €
Tartelette Framboise Pistache	la part	3,00 €

PALETTE "COCKTAILS SUCRÉS"

Chouquette	la pièce	0,20 €
Chou Chocolat	la pièce	0,60 €
Chou Caramel	la pièce	0,60 €
Mini Cannelé Bordelais	la pièce	0,75 €
Mini Macaron Couleur	la pièce	0,75 €
Mignardise	la pièce	0,85 €
Brochette de Fruits frais	la pièce	0,90 €
Brochette de Bonbons	la pièce	0,90 €
Verrine sucrée	la pièce	0,90 €
Photo sur Gâteau	la photo	11,00 €



PRODUITS COMPLEMENTAIRES

BOISSONS

Punch	Le Litre	5,40 €
Punch aux Fruits Rouges	Le Litre	5,40 €
Sangria	Le Litre	4,90 €
Soupe Pétillante	Les 5,5 Litres (soit environ 45 verres)	49,00 €
Champagne "Notre Sélection"	la bouteille 75 cl	19,00 €
Crémant de Loire	la bouteille 75 cl	9,20 €
Côte de Gascogne Gros Manseng "La Galope"	la bouteille 75 cl	7,10 €
Alsace blanc Gewurztraminer	la bouteille 75 cl	12,60 €
Bordeaux Rouge Classique	la bouteille 75 cl	5,20 €
Médoc Rouge	la bouteille 75 cl	10,10 €
Vin Rosé Classique	la bouteille 75 cl	4,50 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PAIN

Petit Pain Fariné individuel 55 grs	pièce	0,50 €
Baguette	pièce	0,85 €
L'Extra Demi Baguette aux Fruits secs	pièce	2,00 €
Brioche Parisienne individuelle	pièce	1,00 €

MATÉRIEL

Etuve Electrique 10 niveaux

location 1 jour	livraison traiteur / retour client à Andechy	40,00 €
location 1 jour	livraison traiteur / reprise traiteur	70,00 €

Bain Marie Electrique

location 1 jour		15,00 €
-----------------	--	---------



LE SCALAIRE

cuisinier traiteur

CONDITIONS DE RÉSERVATION

30% à la réservation
Solde au retrait de la commande

CONDITIONS DE LIVRAISON

La livraison est gratuite pour un montant
de commande minimum de 300 € TTC
Dans un rayon de 40 km autour de Roye 80700
Au-delà de 40 km, nous consulter

L'horaire de livraison vous sera communiqué la veille de votre repas
Après réception de la livraison, le client est responsable des conditions de
conservation des produits qui doivent être maintenus entre 3° et 5°

1, rue de l'église 80700 Andechy
10, rue d'Amiens 80700 Roye

Tél. : 03 22 37 46 05
Tél. : 03 22 88 17 25

lescalaire@wanadoo.fr
www.lescalaire.fr