



# CARTE

## TRAITEUR



2026

**La maison  
beduneal**  
CONSERVÈRE ARTISANALE



# les entrées

**9,50€/PART**

## **PLANCHE APÉRO DU MOMENT**

Composition les inspirations du Chef

*Minimum 10 bouchées par personne*

## **SAUMON SÉCHÉ À L'ANETH, BETTERAVES & PICKLES DE LÉGUMES, VINAIGRETTE DE COING**

*Allergènes : poisson, vinaigre (sulfites)*

## **ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD, MAGRET FUMÉ & CHUTNEY, MÉLANGE DE GRAINES TORRÉFIÉES**

*Allergènes : vinaigre (sulfites), fruits à coque*

# les poissons

**10€/PART**

## **PAVÉ DE SAUMON SAUVAGE, CRÈME DE COQUES À L'ESTRAGON, MOELLEUX DE BROCOLIS & CITRON CONFIT, RIZ PARFUMÉ**

*Allergènes : poisson, mollusques, lactose, œuf, vin (sulfites)*

## **PAVÉ DE MERLU, CRÈME DE MOULES ET ÉCHALOTES, MOELLEUX DE BROCOLIS & CITRON CONFIT, RIZ PARFUMÉ**

*Allergènes : poisson, mollusques, lactose, œuf, vin (sulfites)*

## **CASSOLETTE DE POISSON À GRATINER (EN VERRINE)**

*Allergènes : poisson, mollusques, crustacés, vin (sulfites), crème (lactose)*

# les viandes & les plats veggie

11€/PART

**LES PLATS DE VIANDE SONT SERVIS AVEC 2 GARNITURES AU CHOIX :**

**GARNITURE 1**

*Galettes de pommes de terre  
ou Gratin de pommes de terre au Morbier*

*Allergènes : lactose, œuf*

**GARNITURE 2**

*Tarte tatin de légumes  
ou Flan de champignons  
ou Moelleux de brocolis & citron confit*

*Allergènes : lactose, œuf*

**ET**

## **CUISSE DE CANARD CONFIT, SAUCE AU POIVRE**

*Allergènes : crème (lactose), vin (sulfites)*

## **TOURNEDOS DE JOUE DE BŒUF EN BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE VIANDE AUX CHAMPIGNONS**

*Allergènes : crème(lactose)*

## **SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME DE COTEAUX DU LAYON**

*Allergènes : crème(lactose), vin(sulfites)*

## **MOELLEUX DE POULET ET FARCE FINE AU FOIE GRAS, SAUCE MORILLES**

*Allergènes : œuf, crème(lactose)*

## **DAHL DE LENTILLES, ÉPINARDS ET PATATES DOUCES, FALAFEL DE LÉGUMES**

*Allergènes : sésame, céleri*

# les plats à partager

**SERVIS EN PLATS POUR MINIMUM 10 PERSONNES : 10 €/PERSONNE**

## **CASSOULET AU CONFIT DE CANARD**

*Allergènes : lactose, gluten*

## **COUSCOUS DE CANARD ET SEMOULE**

*Allergènes : gluten*

## **NANTIFLETTE (TARTIFLETTE AU CURÉ NANTAIS)**

*Allergènes : lactose*

## **PARMENTIER DE CANARD**

*Allergènes : lactose, œuf*

## **ROUGAIL SAUCISSES & RIZ CRÉOLE**

*Allergènes : aucun*

# les formules

**VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE 2 FORMULES**

## **FORMULE 1**

**ENTRÉE + PLAT**  
*(avec garnitures 1 et 2)*  
**= 20 €**

## **FORMULE 2**

**ENTRÉE + POISSON + PLAT**  
*(avec garnitures 1 et 2)*  
**= 29 €**

# les commandes

**LES COMMANDES SONT A PASSER 1  
SEMAINE AVANT PAR T2L2PHONE  
UNIQUEMENT.**

**RÉCUPÉRATION DES COMMANDES**  
*à Terregâte, La Jumellière, 49120 Chemillé en Anjou*

# les coordonnées

**TÉLÉPHONE 02 41 64 33 50**

**EMAIL [maisonbeduneaujum@orange.fr](mailto:maisonbeduneaujum@orange.fr)**

**[www.maison-beduneau.com](http://www.maison-beduneau.com)**