

LES IDEES APERITIVES

Assortiment de canapés

- L'unité..... 1,05 €
- Les 3 canapés..... 3,00 €

Quiches, tartes et pizzas

- Quiche lorraine, la plaque (48 mini carrés) 38,00 €
- Tarte du soleil, la plaque..... 44,00 €
- Tarte poireaux magret séché, la plaque 45,00 €
- Pizza, la plaque..... 44,00 €

Possibilité d'autres saveurs sur commande

Mini brochettes (15 pièces mini par variété)

- L'espagnole : tortilla, chorizo, tomate confite..... 1,40 €
- La gersoise : magret séché médaillé d'or, melon de Lectoure 1,50 €
- La classique : tomate cerise, cube de jambon, emmental..... 1,20 €

Mini verrine salée (15 pièces mini)

- La pêcheur : guacamole, petites pâtes rondes, oeufs de truite, citron, aneth..... 2,40 €

Roulade de wrap (15 pièces mini)

- Tartare ail et fine herbes, coppa, salade..... 1,30 €
- Tapenade de légumes du soleil, fromage frais 1,30 €

Minis burgers et sa déclinaison de pains garnis (15 pièces mini)

- Le gersoï : chutney, magret séché, foie gras 1,70 €
- Le médaillé : pâté de campagne cornichon 1,50 €
- Le guita occitan : Rillettes de canard..... 1,60 €
- Le cabra: Chèvre miel noix 1,60 €

Feuilletés

- Soleil apéro (tapenade de légumes)..... 20,00 €
- Possibilité d'autres saveurs sur commande

Planche tapas pour 4/5 personnes

- Assortiment de charcuterie maison et condiments à partager 25,00 €
- Duo de charcuterie et sa touche de fromage..... 27,00 €
- Assortiment de fromages et fruits secs 28,00 €

PLATEAUX REPAS

Pour vos repas en entreprise, pique-niques et autres repas pris sur le pouce, nous proposons sur commande des plateaux repas et lunch box, de l'entrée au dessert. Pour les conditions, nous consulter.

LES ENTREES

Charcuterie

- Assortiment de charcuterie maison (par pers : 2 tr de jambon de pays chiffonade, 1 tr de coppa, 2 tr de chorizo, 2 tr de magret séché, 1 tr de boudin) 4,75 €
- Pain cuit par nos soins en supplément (par pers) 0,45 €
- Plateau de fromages : assortiment de fromages (60 g par personne)..... 3,00 €

Panier de légumes crus et sa farandole de sauces

- Assortiment de légumes crus (selon saison) et ses sauces.
Exemple : carottes, chou fleur, radis, concombres, tomates cerises
- Le panier pour 10 à 16 personnes 26,00€

Salades

- Salade du pêcheur (petites pâtes rondes, surimi, œuf de truite, aneth, citron) 21,00 € le kg
- Taboulé..... 14,00 € le kg
- La croquante (carotte, chou blanc, surimi)..... 18,00 € le kg
- Salade de pommes de terre au thon 14,00 € le kg
- Salade de riz niçoise..... 16,00 € le kg
- Salade de pâtes..... 15,00 € le kg

Possibilité d'autres salades sur commande

Viandes froides cuites

- rôti de porc : suggestion de 2 tranches fines par personne. 2,25 €
- rôti de bœuf : suggestion d'une tranche par personne 2,55 €
- wings de poulet : suggestion de 4 par personne..... 3,00 €
- noix de jambon rôtie extra tendre (2 tr fines) 3,00 €
- travers de porc (ribs) marinade barbecue (la part) ... 3,00 €

LES VIANDES A CUIRE

Prix nous consulter

- Le p'tit kebab à partager : poulet, pintadeau, veau ou autre viande marinée, 500 g pièce
- Saucisse de Toulouse
- Saucisse spéciale : aux herbes, chorizo à cuire, à l'ail des ours, provençale...
- Merguez
- Sucette de porc mariné en brochette
- Nombreuses variétés de brochettes de poulet, canard, bœuf natures ou marinées



Nombreuses fois médaillés au concours de l'Agriculture à Paris :
pâté de campagne, pâté de tête,
magret séché...

LES PLATS CHAUDS

Les plats à partager

Nous consulter pour le minimum de personnes Disponibilité en fonction de la saison (entre 250 et 350 g la portion selon le plat)

- Lasagnes 8,90 €
- Cassoulet au confit de canard 8,90 €
- Moussaka 8,90 €
- Paëlla..... 9,90 €
- Choucroute..... 9,90 €
- Sauté de porc à la provençale..... 8,90 €
- Sauté de porc au caramel 8,90 €
- Poulet au curry 8,90 €
- Tartiflette..... 8,90 €
- Lapin aux pruneaux..... 9,00 €
- Daube de bœuf..... 9,90 €
- Blanquette de veau 9,90 €
- Couscous 9,90 €

Les plats festifs

- Paupiette de poulet farce aux cèpes sauce cèpes 9,90 €
- Pavé de saumon en sauce 9,90 €

Les accompagnements traditionnels

Disponibilité en fonction de la saison

- Panier de légumes grillés..... 5,00 €
- Gratin dauphinois (200 gr) 2,90 €
- Pommes grenailles persillées (250 gr) 3,00 €
- Riz cantonais (300 gr)..... 4,90 €
- Nouilles sautées (300 gr)..... 5,50 €
- Tomates à la provençale (la pièce) 1,00 €
- Risotto (250 gr) 4,00 €
- Purée de patates douce (250 gr)..... 4,00 €
- Gratin de courgettes et tomates (250 gr)..... 4,00 €

Les accompagnements festifs

- Poelée St Sylvestre (fèves, mélange de champignons, 250 gr) 5,00 €
- Fagot de haricots verts (la pièce) 2,80 €

LES DESSERTS

- Assortiment de mignardises (suggestion de 3 par personne)..... 3,00€
- Tarte fine individuelle aux fruits de saison (pomme, poire, ananas,...) 3,00€
- Tiramisù en verrine..... 3,00€
- Charlotte en verrine..... 3,00€
- Salade de fruits frais 3,00€

LE SNACKING

BURGERS



BAGELS

SANDWICHES



WRAPS

POTATOES

BRUSCHETTAS
(tartinettes)

BOWLS COMPLETS
Salades

SUR COMMANDE, CONTACTEZ NOUS !

PAIN NORDIQUE

BUNS
BRETZEL

QUICHES
ET TARTES

PLATEAUX REPAS

MUFFINS



Retrouvez aussi toute une gamme de snacking, plats cuisinés maison, produits du terroir, desserts et boissons dans "Le Distrib", à toute heure du jour et de la nuit, 7j/7 !

#MANGER GERSOIS SUR LE POUCE #BURGER&CO

#SALADES DE SAISON #STREETFOOD

NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente définissent les relations contractuelles entre la Maison Le Dé et le Client et les conditions applicables à toute commande passée soit directement (par téléphone, par mail ou directement sur place). La prise d'une commande à travers ces différents procédés implique une acceptation sans réserve par le Client des présentes conditions générales de vente.

La commande

Les commandes peuvent être passées en boutique, par téléphone ou par mail. Dans tous les cas, un acompte d'un montant de 30 % du total devra être versé pour pouvoir valider la commande. Nous vous conseillons de passer commande minimum 10 jours avant votre événement pour avoir accès à l'ensemble de notre gamme. Si toutefois vous êtes en-deçà de ce délai minimum, veuillez nous consulter pour ce qui est réalisable. Les produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles. Le nombre de personnes devra être arrêté une semaine avant l'évènement.

Modalités de retrait/livraison

Lors du retrait en boutique, le Client devra vérifier la conformité des produits commandés en les visualisant. La conformité de la commande s'entend comme la présence des produits, leur adéquation par rapport à la commande et leur état apparent. Les produits sont préparés et stockés dans les conditions respectant la chaîne du froid. Nous attirons l'attention sur les conditions de transport et le stockage des produits par le client. La maison le Dé décline toute responsabilité quant à la qualité sanitaire en cas de non-respect de ces dites règles.

Matériel

Lors de votre commande, une caution vous sera demandée pour le prêt du matériel de présentation et de conditionnement. Toute vaisselle ou présentoir cassé sera facturé à valeur de remplacement. Nappes non tissées, serviettes, couverts jetables et verres ne sont pas compris dans la prestation. Pour les tarifs, nous consulter.

Conditions tarifaires

Les tarifs de cette carte sont valables pour une commande retirée au magasin. Dans ce cas, ils sont considérés sans prestation de service et sont donc soumis à une TVA de 5,5 %. Dans le cas d'une commande livrée, la TVA est de 10 %, les tarifs de la carte augmentent donc en conséquence, auquel il faut rajouter le tarif de livraison suivant le kilométrage (pour le tarif nous consulter). Les prix peuvent être modifiés sans préavis. A compter de leur communication et sauf stipulation contraire, les nouvelles conditions tarifaires sont immédiatement applicables, à l'exception des commandes en cours.

Modalités de règlement

Le règlement sera effectué en boutique par ces moyens de paiement : espèces, carte bancaire, tickets restaurants et devra être finalisé à la livraison de la prestation ou au retour du matériel.

Délai de rétractation

Aucun délai de rétractation à compter du retrait en boutique n'est applicable aux commandes de produits alimentaires. En effet, il s'agit de la fourniture de biens confectionnés selon les spécifications du client et /ou de produits qui, par nature, ne peuvent être réexpédiés car ils sont susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement.

Cas de force majeure

Le Dé Traiteur pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de force majeure (conditions climatiques exceptionnelles, ...) sans que cela ne donne lieu à quelque compensation.



Carte traiteur



Charcuterie Le Dé
75 rue Nationale
32200 Gimont
05.62.67.71.84

contact@charcuterie-lede.com
<https://www.facebook.com/traditionterroir>