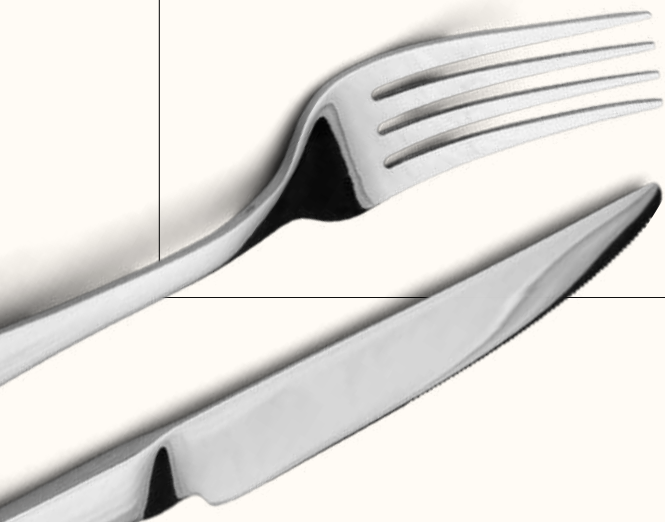




AIGUELONGUE  
GOURMET

TRAITEUR - PATISSERIE  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
EPICERIE FINE - CAVE

MONTPELLIER



---

# BUFFET FROID



## Les Mini Verrines

Plateau de 12	33.60 €
Plateau de 24	67.20 €

### Assortiment :

Trio de Légumes (Caviar d'Aubergines, Poivronnade, Tzatsiki), Anatolienne (Boulgour, Fêta, Amandes, Abricots Confits, Quinoa), Rillettes de Thon, Dés de Pain Grillé, Herbes de Provence, Fraîcheur Océane (Billes de pâtes, Saumon mariné, Julienne de Légumes).

## Les Canapés

Plateau de 12	15.00 €
Plateau de 36	45.00 €

### Assortiment :

Poivronnade et Dés de Fêta,  
Tapenade Noire et Emincé d'Artichauts,  
Crèmeux Crabes et Crevettes,  
Mousse Jambon et Pointe d'Asperges,  
Délice Tomates Séchées et Effilochée de Jambon Cru.

## Mais Aussi,

Fines Tranches de Saumon Fumé Maison	7.99 € (Les 100g)
Toasts Foie Gras de Canard Maison	2.50 € (La Pièce)
Plateau de 12	30.00 €

## Les Légumes à croquer

Légumes de Saison	2.50 € (Les 100g)
-------------------	-------------------

## Les Fougasses Salées d'Aigues-Mortes

La Fougasse (Soit 8 Dés à la dégustation) - Anchois / Olives Noires	2.00€ (La Pièce)
La Mini Fougasse (Soit 6/7 Dés à la dégustation) - Gratons de Porc	1.60 € (La Pièce)



---

# BUFFET FROID

## Les Viandes Froides

Le Rosbeef de l'Aubrac	3.90 € (Les 100g)
Le Rôti de Veau de Corrèze	3.90 € (Les 100g)
Le Rôti de Porc de Bretagne	2.50 € (Les 100g)

## Les Accompagnements

La Fondue d'Aubergines	2.15 € (Les 100g)
La Fondue de Poireaux	2.19 € (Les 100g)
Les Beignets de Légumes	6.60 € (Les 3 Pièces)
Le Mini Flan de Légumes	2.50 € (La Pièce)
La Piperade Basque	2.30 € (Les 100g)
Le Tian de Légumes	2.50 € (Les 100g)

## Les Mini Navettes Briochées

Plateau de 12	26.40 €
Plateau de 24	52.80 €

### Assortiment :

Rillettes de Thon - Jambon Cru et Pesto - Jambon Blanc à l'Os et Fromage Blanc

## Les Mini Navettes "Prestige"

Foie Gras Maison	
Plateau de 12	58.80 €
Saumon Fumé Beurré	
Plateau de 12	36.00 €

## Le Pain Surprise

Plateau de 30 Pièces	45.00 €
----------------------	---------

Saumon Fumé - Rillettes de Thon - Jambon Cru et Délice de Tomates Séchées - Jambon Blanc à l'Os et Fromage Blanc.

## Les Club Sandwichs

Rillettes de Thon -	2.00 € (La Pièce)
Jambon Beurre	
Plateau de 12	24.00 €

## Plateau de Charcuterie Artisanale

Plateau de 1 Kg	45.00 €
Soit 4.50€ / personne	

### Assortiment :

Cofiolino, Jambon Cru de Bayonne, Rosette de Laguiole, Chorizo Fort, Jambon Blanc à l'Os, Saucisse de Laguiole.

---

# BUFFET FROID

## Les Verrines Prestige

- Saumon, Roquette, Billes de Pâtes 4.70 € (La Pièce)
- Noix St Jacques, Coulis de Tomate et Crème Ciboulette 4.70 € (la Pièce)
- Tartare de St Jacques et Mangue \* 5.00 € (La Pièce)
- Foie Gras et Compotée de Poires \* 4.80 € (La Pièce)

\*Noël uniquement

## Les Chiffonnades à dévorer

- Jambon Blanc à l'Os 2.57 € (Les 100g)
- Jambon de l'Aveyron 2.62 € (Les 100g)
- Jambon de Bayonne 3.39 € (Les 100g)
- Jambon de Parme 5.20 € (Les 100g)
- Jambon San Daniele 5.37 € (Les 100g)
- Jambon Ibérique Bellota 18.50 € (Les 100g)

## Les Incontournables Tartes Maison

- Plateau de 60 en dés 43.20€
- La part 3.60 €

### Assortiment :

La Lorraine - La Poivron/Poulet - La Courgette/Chèvre -  
La Saumon/Epinard - La Trois Fromages - La Thon/Tomate -  
La Végétarienne - La Chèvre/Miel - La Pissaladière -  
La Roquefort Tomato - Tomato Moutarde.

## Les Brochettes Fraîcheur (Uniquement en été)

Dés de Melon , Jambon Cru de Bayonne et Menthe  
Dés de Pastèque, Billes de Mozzarella et Menthe  
Dés de Fruits de Saison Frais

- Plateau de 12 Pièces 30.00 €
- Plateau de 24 Pièces 60.00 €

## Les Cakes Olives et Jambon

- Mini Individuel 3.80 € (La Pièce)
- Grand Format 9.00 € (La Pièce)

## A Picorer

- Gambas Méditerranéennes 5.38 € (Les 100g)
- Gambas au Pesto Vert 4.99 € (Les 100g)
- Rillettes de Thon 2.50 € (Les 100g)
- Billes Saucisson et Chorizo 6.95 € (Les 150g)
- Mini Poivrons Farcis Ricotta 3.90 € (Les 100g)

**Plateau de Fromages Affinés (6 pers. mini.)**  
3.50 € (La part)



---

# BUFFET CHAUD

et aussi ...

## Les Feuilletés

Plateau de 30/33 pièces	19.95 €
Plateau de 60/66 pièces	39.90 €

### Assortiment :

Roulés de Saucisse - Mini Quiches Lorraine - Mini Pissaladières  
Mini Antiboise - Roulés Tapenade Olives Noires Artichauts -  
Madeleines Pesto (ou autres saveurs disponibles)

## Les Brochettes Fraîcheur

• Poisson selon arrivage	3.90 € (Les 100g)
• Caille Marinée et Abricots Confits	3.99 € (Les 100g)
• Filet de Poulet Mariné	3.19 € (Les 100g)
• Filet de Dinde Mariné	2.59 € (Les 100g)
• Magret de Canard	3.98 € (Les 100g)
• Onglet de Boeuf	3.80 € (Les 100g)
• Agneau Mariné	3.50 € (Les 100g)
• Crevettes Marinées	3.20 € (Les 100g)

Mini Tielles Sétoises	12.90 € (Les 15 Pièces)
Mini Pâtés de Pézénas	12.90 € (Les 15 Pièces)
Mini Hamburger	3.95 € (L'unité)
Gougères au Comté	50.00 € / Kg

## Le Couscous Royal

La Garniture	1.99 € (Les 100g)
La Graine	1.00€ (Les 100g)

Agneau Label Rouge - Boulette de Boeuf - Poulet Fermier -  
Merguez - Garniture de Légumes - Semoule aux Raisins Blancs

## La Paëlla Royale

La portion de 500g	12.95 € (La part)
--------------------	-------------------

Poulet Fermier - Porc Fermier - Lapin - Moules - Gambas  
Seiches - Garniture de Légumes - Epices et Riz.

## La Rouille Sétoise

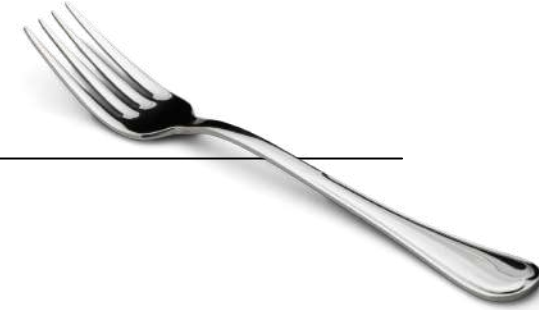
- Rouille Sétoise	3.50 € (Les 100g)
Seiche, Sauce Tomate Safranée et Aioli	
- Pommes de Terre Safranées	0.90 € (Les 100g)

---

# BUFFET CHAUD

## Les Autres Plats chauds

• La Macaronade de Boeuf	2.09 € (Les 100g)	• L'Osso Bucco de Veau	2.69 € (Les 100g)
• La Bourride. de Lotte	4.50 € (Les 100g)	• Le Veau aux Olives	3.50€ (Les 100g)
• Le Sauté Porc Façon Charcutière	2.80 € (Les 100g)	• Le Risotto de St. Jacques	3.50 € (Les 100g)
• Le Chili Con Carne	1.99 € (Les 100g)	• La Souris d'Agneau confite au Miel	19.90 € (La Pièce)
• Le Poulet au Citron	2.95 € (Les 100g)	• Le Poulet Rôti Label Rouge	23.75 € (La Pièce)
• La Brandade de Morue	3.10 € (Les 100g)	• Le Gratin de Pommes de Terre à la Crème	1.80 € (Les 100g)
• La Blanquette de Veau	3.65 € (Les 100g)	• La Fricassée Champignons et Artichauts	2.90 € (Les 100g)
• Le Colombo de Porc	3.00 € (Les 100g)	• Le Tian de Légumes	2.50 € (Les 100g)
• Le Boeuf Carottes	3.25 € (Les 100g)	• Les Galettes de Pommes de Terre	2.49 € (Les 100g)
• Le Petit Salé Lentilles	1.99 € (Les 100g)	• Les Pommes Dauphine	2.25 € (Les 100g)
• Les Boulettes de Boeuf Tomate	2.79 € (Les 100g)	• Les Pommes Façon Anna	2.00 € (La Pièce)
• La Choucroute et sa Charcuterie (en hiver)	0.95 € (Les 100g) 2.75 € (Les 100g)	• Les Pommes de Terre Grenaille	1.48 € (Les 100g)
• Les Encornets Farcis	3.70 € (Les 100g)	• Les Pommes de Terre Paysannes	1.99 € (Les 100g)
• Les Lasagnes de Boeuf	1.86 € (Les 100g)	• L'Aligot de l'Aubrac	10.70€ (Les 500g)
• Le Curry de Lotte	4.50 € (Les 100g)		



# LES DESSERTS

## Les Gâteaux de Soirée

Plateau de 12	18.00 €
Plateau de 24	36.00 €

### Assortiment selon la fabrication :

Mini Eclairs Chocolat - Mini Choux Saveurs Variées  
Mini Bavarois Chocolat - Mini Babas au Rhum - Mini Tartelettes  
aux Fruits - Mini Tropéziennes - Mini Macarons aux Fruits -  
Mini Tartes au Citron

## Les Verrines Douceurs

### **Uniquement sur commande**

Plateau de 12	57.60 €
---------------	---------

### Assortiment :

Mousse au chocolat - Mousse au Citron Vert Cheese Cake  
Tiramisu Café - Panna cotta - Tiramisu Fruits Rouges

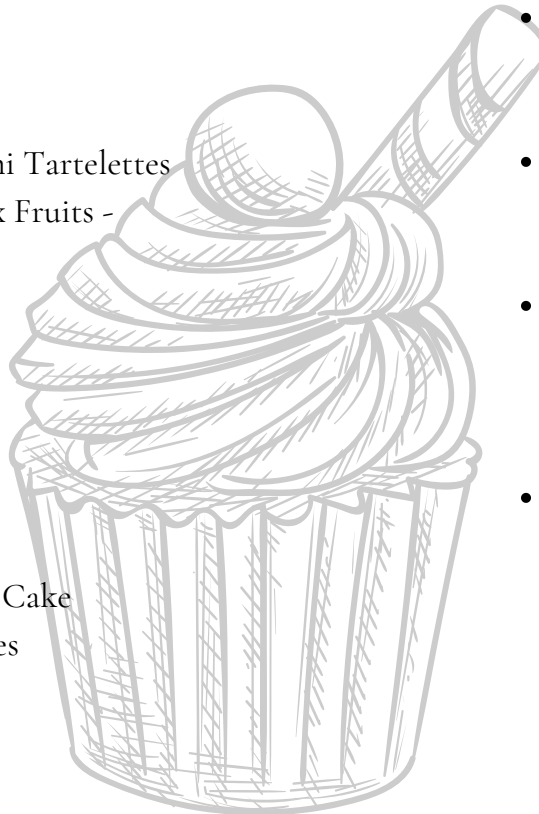
## Les Desserts à Partager

(Saladier 10 Personnes)

Salade de Fruits	30.00 €
Mousse au Chocolat	29.50 €

## Les Plaques de Pâtisserie

- Tarte aux Pommes et sa Compotée 50.00 € La Plaque  
25.00 € La Demie-Plaque
- Tarte Poire Chocolat 55.00 € La plaque  
27.50 € La Demie-Plaque
- La Pièce Montée et sa Nougatine ( 25 Personnes mini) 1.90 € Le Chou  
142.50 €
- Le Fraisier / Le Framboisier 6.00 € La Part



## La Fougasse Sucrée d'Aigues-Mortes

8 Personnes	20.00 €
16 Personnes	40.00 €

Nous vous proposons également un large choix de plus de 30 Entremets  
et Desserts confectionnés par nos Pâtissiers - Tarifs sur Demande



TRAITEUR - PATISSERIE BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
EPICERIE FINE - CAVE

MONTPELLIER

467 RUE DE LA ROQUETURIERE

34070 MONTPELLIER

TEL: 04-67-79-03-62

DU LUNDI AU SAMEDI 8H/20H

DIMANCHE 8H /13H



Aiguelongue Gourmet



[www-aiguelonguegourmet.fr](http://www-aiguelonguegourmet.fr)