

AMC *Traiteur*

Authenticité - Modernité - Créativité

MENU
PRINTEMPS/
ETE 2025



Menu sur le pousse: 24€80

PLAT - DESSERT

ou

ENTREE - PLAT

Menu Degustation : 32€

ENTREE - PLAT - DESSERT -

Menu plaisir 42€

ENTREE - POISSON - TROU NORMAND - VIANDE - FROMAGE
- DESSERT -

prix TTC hors service hors boisson



AMC

TRAITEUR



ENTREES

PRESSÉ DE FOIE GRAS FRAISE RHUBARBE

LANGOUSTINE RÔTI DOUCEUR ASPERGE ET EMULSION CRUSTACÉ

TATAKI DE THON SÉSAME ET SOJA

CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ, BURRATA ET TARTARE DE TOMATE D'ANTAN

RAVIOLE DE TOURTEAU ET CITRON CONFIT, CRÈME DE PETIT POIS

POISSONS

BAR AU BEURRE D'ORANGE, POIREAUX CONFIT ET OIGNON NOUVEAUX

FILET DE SOLE FARCIE EN CROÛTE D'ALGUE

DOS DE CABILLAUD AU COURT BOUILLON TARTARE D'HUÎTRE ET OIGNON
ROUGE

TURBOT RÔTI BARIGOULE ARTICHAUT

RISOTTO CRÉMEUX FILET DE ROUGET CONDIMENTS LÉGUME DU SOLEIL

VIANDES

PALERON DE VEAU CONFIT MOUSSE DE POMME DE TERRE

FILET DE VEAU SAVEUR IODÉ

SUPRÊME DE VOLAILLE CRÈME DE MAÏS

CARRÉ D'AGNEAU AUX ÉPICES EN CROÛTE DE CHAPELURE VERTE

FILET DE BOEUF PRINTANIERMENT,

AMC TRAITEUR



Forfait service TARIF de 44€ de l'heures par personnes

FORFAIT VAISSELLE 5€40

NAPPAGE TISSU 19€80 PAR TABLE

MATERIEL COCKTAIL 2€

FORFAIT SOFT 4€50

FORFAIT VIN 12€

FORFAIT PETILLANT 9€

AMC TRAITEUR



FORMULE BUFFET FROID 16€ PAR PERSONNES

**Salades composées - charcuteries - viandes froides -
fromage - tartelette
condiments pain inclus**

TARIF HORS BOISSON

AMC TRAITEUR



CARTE SALADES COMPOSEES 5€20 par personnes les 200G

BASE VIANDE

- Piémontaise
- Périgourdine (gésier)
- Trio de choux conté et jambon
- Salade de lentilles et saucisse
- Salade stasbougéoise
- salade pâte hawaïenne (poulet)

BASE POISSON

- Nordique
- Salade de perles et saumon
- Salade de pâte et crabe
- salade thai crevette et poulet
- Salade riz sauvage thon frais ananas

BASE LEGUMES

- Taboulé
- Céleris rémoulade
- Tomate mozza
- céréales et cramberries

AMC TRAITEUR



PLATS POUR DES REPAS CONVIVIAUX

PLATS A BASE DE POISSON 13€ LA PART

- PAELLA
- CHOUCROUTRE DE LA MER
- GRATIN DE CABILLAUD
AUX POIREAU
ET A LA MOUTARDE
- TAJINE DE POISSON
- COUSCOUS DE POISSON
- BLANQUETTE DE POISSON
- LASAGNE DE SAUMON ET
ÉPINARDS - LOTTE A
L'ARMORICAINE
- POISSON BLANC AUX
EPICES ET LAIT DE COCO
- BROCHETTE DE POISSON
SAVEURS PROVENCALE

AMC TRAITEUR



PLATS POUR DES REPAS CONVIVIAUX

PLATS A BASE
DE VIANDE 13€
LA PART

- PAELLA
- CHOUCROUTRE
- PARMENTIER DE CANARD
- SAUTE DE VEAU A
L'ITALIENNE
- FRICASSEE DE VEAU
CHAMPIGNONS
- SAUTE PORC AU CURRY
- PORC AU CARMEL
- BOEUF BOURGUIGNON
- FRICASSEE DE LAPIN A LA
MOUTARDE
- COQ AU VIN
- COUSCOUS
- TAJINE AGNEAU OU
POULET
- CASSOULET

AMC TRAITEUR



CARTE DES DESSERT 2025

ANGELYS: craquant noisette, crème de vanille, compotée de poire et biscuit pain de gène

DOUCEUR EXOTIQUE : craquant amande chocolat blanc, mousse vanille exotique et marmelade de mangue, condiment mangue ananas et citron vert

DOUCEUR FRUITS ROUGES

DÔME CHOCOLAT MANDARINE

FRAISIER

SPHERE CHOCOLAT SPECULOS

PIECE MONTEE DE CHOUX (suppl 1€50)

ASSORTIMENTS DE 3 REDUCTIONS PAR PERSONNES