

FRANCAISES ASSURIES



BOUILLON DE SAUMON



BOUILLON DE FROMAGES



TERREINE MET OMBRE PRESQUE ET DUO DES DEUX SEIGNEURS



Fabdecaen
traiteurs

PLATS UNIQUES

- **Longe de porc caramélisée** 6,90 €
Longe de porc rôtie au miel, oignon, carottes, céleri, poireaux, cumin, accompagné d'une timbale de pommes de terre au lard.
- **Rôti de porc Orloff** 6,90 €
Rôti de porc, duxelle de champignons, sauce normée gratinée au gruyère, jus de veau au cognac, accompagné d'un gratin dauphinois.
- **Sauté de porc marengo** 7,20 €
Échine de porc, carottes, oignon, champignons frais, tomate, olives noires, accompagné de pommes de terre vapeur.
- **Boeuf Bourguignon** 7,90 €
Morceaux de boeuf (VF) choisis, lardons, jus de veau, vin rouge, oignon, carottes, champignons de Paris, bouquet garni, accompagné de pommes de terre vapeur.
- **Baeckeoffe Alsacien** 8,90 €
Échine de porc, épaule de mouton, gîte de boeuf (VF), jus de veau, Riesling, carottes, poireaux, oignon, pommes de terre, ail, laurier, thym.
- **Choucroute Alsacienne** 7,40 €
Palette de porc fumée, lard, saucisses de Strasbourg, Chou au Riesling et à la graisse d'oie, baies de genièvre, oignon, échalote, pommes de terre, laurier.
- **Pot au feu** 8,90 €
Morceaux de boeuf (VF) dont paleron, macreuse et collier, carottes, navets, chou blanc, pommes de terre, poireaux, céleri, ail, oignon.
- **Couscous royal** 8,90 €
Morceaux choisis de poulet, d'agneau et de boeuf (VF), oignon, tomates, poivrons rouge et vert, navets, céleri, pois chiches, courgettes, accompagné de semoule nature et méditerranéenne.
- **Tajine de volaille** 8,90 €
Morceaux de volaille choisis, carottes, navets, courgettes, poivrons, tomates, amandes, abricots, dates, cannelle, semoule méditerranéenne (spécialité Fabdecaen Traiteur), sauce au citron-vert.
- **Poulet mafé** 7,90 €
Morceaux de poulet choisis, oignons, tomates, piments Antillais, carottes, chou blanc, poivrons, beurre d'archides, accompagné de riz blanc.
- **Carry de poulet** 7,90 €
Morceaux de poulet choisis, poivrons rouges, oignons rouges, ail, tomates, thym, curcuma, gingembre, accompagné d'une timbale de courgettes.
- **Paëlla Valencia** 8,90 €
Échine de porc, morceaux choisis de poulet, crevettes, moules, calamars, tomates, oignon, poivrons rouge et vert, petits pois, ail, échalote, persil, riz saffrané.
- **Tajine de la mer** 9,50 €
Filets de rouget, saumon mariné mi-cuit, gambas, petits encornets, moules, carottes, navets, courgettes, poivrons, tomates Semoule méditerranéenne (spécialité Fabdecaen Traiteur), sauce au citron-vert.
- **Cassoulet de canard** 7,40 €
Façon Castelnaudary - Haricots lingots, cuisses de canard confite, saucisses de toulouse, lard, tomates, oignon, graisse d'oie, ail, échalotes, bouquet garni.
- Prix TTC par personne - portion entre 400 et 500gr par convive selon le plat choisi.**
- **Plateau de fromages (12 pers.)** 26,40 €
Livarot, Camembert, Pont-L'Évêque, Emmental, bûche de Chèvre, Brie, beurre doux, salade et vinaigrette aux herbes.
- **Tartes Tradition maison (la part)** 2,20 €
Tarte aux abricots sur crème d'amande, Tarte normande aux pommes, Tarte bourdaloue aux poires, Tarte expresso chocolat-café, Moelleux au chocolat, Tarte aux framboises, Tarte Grand-Mère aux pommes, Tarte au citron meringuée ou non, Tarte tatin.

SALADES COMPOSÉES

- **Ionienne :** 13,00 €/Kg
Poulet mariné, concombre, menthe fraîche, pomme de terre, fromage frais
- **Bretonne :** 16,48 €/Kg
Chou-fleur, haricots rouges, flageolets, lardons, oignon, vinaigre, huile de noix, persil
- **Alsacienne :** 14,80 €/Kg
Emmental, chou-rouge, chou-chinois, lard, poitrine demi-sel, vinaigrette
- **Saint Jean :** 16,48 €/Kg
Asperges, haricots verts, petits pois, fonds d'artichaut, concombre, œuf dur, mayonnaise
- **Niçoise :** 13,00 €/Kg
Thon ou anchois, riz ou pomme de terre, olives, tomate, poivron vert et rouge, haricots verts, vinaigrette
- **Taboulé :** 10,00 €/Kg
Semoule, tomate, concombre, poivron vert et rouge, menthe et huile d'olive
- **Estivale :** 14,80 €/Kg
Céleri rave, artichaut, pommes de terre, asperges, carottes, mayonnaise
- **Balkans :** 14,80 €/Kg
Pommes de terre, tomate fraîche et confite, oignon, olives noires, bœuf cuit, coriandre, huile d'olive et ail
- **Égyptienne :** 16,48 €/Kg
Foies de volaille, jambon, champignons, fonds d'artichaut, petits pois, tomate, piment rouge, vinaigrette
- **Multicolore :** 13,00 €/Kg
Museau de porc, haricots verts, poivron vert et rouge, tomate, cornichons, oignon, chou-blanc, vinaigrette
- **Fermière :** 22,00 €/Kg
Haricots verts, filets d'oie fumés, foies de volaille, frisée à l'échalote, tomate, vinaigrette
- **Parisienne :** 14,80 €/Kg
Tomate, œuf dur, jambon, emmental, petits pois, vinaigrette
- **Valencia :** 16,48 €/Kg
Riz, moules, crevettes, jambon blanc, olives noires, poivron rouge, tomate, concombre, vinaigrette
- **Mikado :** 20,29 €/Kg
Langue de bœuf, jambon blanc de volaille, endives, artichaut, vinaigrette
- **Piémontaise :** 10,00 €/Kg
Tomate, cornichons, pommes de terre, jambon, œuf dur, mayonnaise
- **Pénélope :** 18,00 €/Kg
Crevettes bouquet, salade croquante, tomate confite, pois chiches, houmous
- **Normande :** 30,00 €/Kg
Batavia, pomme fruit, crevettes, noix de Saint Jacques, sauce crème fraîche
- **Cancalaise :** 45,48 €/Kg
Coques, moules, bouquet, saumon cuit, pétoncles, lieu noir, mayonnaise, safran
- **Chicago :** 25,48 €/Kg
Tomate, haricots verts, asperges, carottes, lames de foie gras, vinaigrette
- **Hollandaise :** 24,86 €/Kg
Dés de saumon fumé, pommes de terre, saumon frais, oignon, ciboulette, raifort, crème, citron
- **Prestige :** 45,48 €/Kg
Foie gras, gésiers de canard, champignons, salade, haricots verts, vinaigrette
- **Pêcheur :** 18,00 €/Kg
Feuille de chêne, haricots verts, champignons, tomate, saumon fumé, moules, crabe, crevettes, vinaigrette
- **Méli-mélo terroir et marée :** 47,00 €/Kg
St Jacques, saumon fumé, viande des grisons, salade, crevettes, vinaigrette
- Prix TTC au Kg - portion conseillée par personne entre 150gr et 200gr.**



Fabdecaen Traiteur a le plaisir de vous recevoir dans ses locaux
ZAC Porte de la Suisse Normande - N° 9 Espace Activa 1, Allée des paitis blancs
14320 SAINT ANDRE SUR ORNE, sur rendez-vous uniquement

☎ 02 31 82 37 81 - ☎ 09 55 14 69 92 - ✉ contact@fabdecaen.fr
🌐 www.fabdecaentraiteur.fr - 📘 www.facebook.com/fabdecaen

EUURL Fabdecaen au capital de 8.000 € • SIRET 495 212 003 00018 • NAF 5621Z
TVA Intracomunautaire FR 26 495 212 003

Tous nos devis ont une validité de 60 jours à compter de la date d'émission.
Un acompte de 50% sera demandé à la commande, le reste sera à verser au plus tard le jour de la prestation.