



Traiteur **Mazal**

“ Votre Partenaire du Bon Goût ”

Fernando Da Silva - Boucherie Charcuterie du Parc

www.traiteur-mazal.fr

L'apéritif

Verrines en trio x15 24.00€

Avocat / tartare de tomate, mousseline de saumon / gambas, poivronnade / crème fouettée / St Jacques

x15 - Toast au foie gras de canard chutney figue 24.00€

x14 - Finger de saumon fumé crème fouettée légère aux herbes 22.50€

x20 - Bruschettas 34.00€

10 au jambon d'Auvergne et 10 au chorizo

x20 - Canapés assortis 22.00€

Oeuf de caille, magret de canard/abricot, chèvre/tomate séchée, saumon/œuf de truite

x20 - Amuses bouche froids 22.00€

Feuilleté asperge, bouchée au chèvre, tatin de légumes, brioche saumon

x20 - Amuses bouche chauds 22.00€

Friand à la viande, tartelette boudin blanc/pommes, pizzas chorizo, croque Mr

x15 - Mini pitas thon/mayo/sucrine 22.50€

x15 - Mini pitas au achard de légumes 22.50€



Les entrées froides

Demi langouste Bellevue 18.50€

Terrine de foie gras de canard au Porto, pain d'épices, chutney figues. (65grs ~) 12.00€

Saumon fumé au bois de hêtre 75.00€ / kg

Cochon de lait farci aux marrons 37.00€ / kg

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine 6.00 €

Douzaine d'escargots de Bourgogne beurre persillé 7.50€

Coquille St Jacques à la Normande 8.00€

Cassolette de ris de veau financière 9.50€

Cassolette de chapon aux morilles, en croute 10.50€

Feuilleté au saumon julienne de légumes 32.00€ kg

Feuilleté aux ris de veau forestier 37.00€ kg



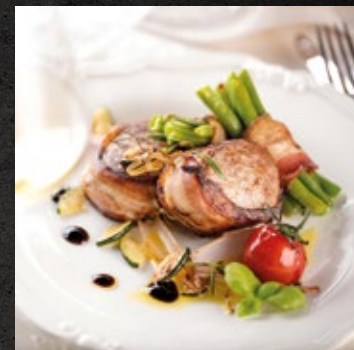
Les poissons

Ballotin de filet de Bar, petits légumes, sauce homardine	11.00€
filet de Sandre crème Noilly Prat	11.00€
Blanquette de Cabillaud	
St Jacques/Ecrevisses	12.00€



Les viandes

Filet mignon de veau sauce foie gras	12.50€
Escalope de ris de veau, sauce forestière	11.00€
Souris d'Agneau confite aux épices douces	12.00€
Caille désossée farcie au foie gras	11.00€
Fricassée de chapon aux marrons, sauce Albufera	10.50€
Suprême de pintade à la crème de Girolles	9.90€
Ballotin de poulet jaune farci marrons champignons, sauce morilles	9.90€
Mignon de porc en croute de noisettes, sauce crémeuse au foie gras	9.90€



Accompagnements

LA PORTION 3.00€

- Fagot de légumes lardés
- Pomme de terre Macaire
- Bavarois potiron/châtaignes
- Gratin Dauphinois
- Bavarois carotte/courgette
- Gratin de pomme de terre forestier
- Bavarois céleri/brocolis
- Pomme de terre grenaille à l'huile d'olive/ail
- Bavarois de légumes craquants
- Risotto crémeux champignons,
fève édamame ,Parmesan

Tarifs variables en fonction des coûts de la matière première.

Cuisine du week-end 2024

Commande minimum de 10 parts et en dehors des fêtes de fin d'année.

	<i>La part</i>		<i>La part</i>
Paella gourmande	11.50€	Carbonade flamande, écrasé de pomme de terre, pain d'épices	9.50€
<i>Poulet, chorizo, fruits de mer, gambas</i>			
Couscous maison	11.50€	Bœuf Bourguignon, riz Pilaf	9.50€
<i>Poulet, merguez, boulette d'agneau, agneau</i>			
Cassoulet maison	11.50€	Rougail saucisse, riz parfumé	9.00€
<i>Canard, saucisse, poitrine de porc, cervelas</i>		<i>Plat Réunionnais</i>	
Sauté de veau Marengo, gratin Dauphinois	10.50€	Cari volaille, riz parfumé	9.00€
Truffade à la tome fraîche, tranche de jambon d'Auvergne	9.90€	Chili con carne, mais, riz pilaf	9.00€
Aligot à la tome fraîche, saucisse de campagne maison	9.90€	Jambon « des Combrailles » braisé au foin, Gratin dauphinois	9.00€
Paleron de veau confit au cidre, p.d.t. vapeur	9.50€	Cochon de lait entier mariné et rôti au four (8kg)	195.00€ pièce

Les consignes de remise en température vous seront données le jour de l'enlèvement de la commande.

EN OPTION

Selon nos disponibilités et uniquement pour une commande minimum de 24 parts identiques.

- Possibilité d'avoir le plat déjà chaud en caisson isotherme. (maintient à température 4 heures environ)
- Un supplément de 45€ ttc s'applique pour la chauffe.
- Un chèque consigne de 180€ par caisson isotherme vous sera demandée le jour de l'enlèvement
- Nous vous demandons de nous rendre le matériel dans les 3 jours qui suivent, en bon état et propre. Si endommagé ou sale, la consigne ne vous sera pas rendue.
- Forfait livraison : 35 € ttc dans un rayon de 20 km de notre laboratoire.
- Pas de livraison le dimanche.



Traiteur **Mazal**

TRAITEUR MAZAL
Fernando Da Silva

Centre Commercial
Place du 8 Mai
63540 Romagnat

Tel. magasin : 04 73 62 66 60
Tel. traiteur : 04 73 26 00 18
traiteurmazal@orange.fr

Magasin ouvert du mardi
au vendredi : 7H30 - 12H30 /
15H30 - 19H30
Samedi et dimanche : 7H30
12H15 fermé l'après-midi