

Les plats complets

Commande minimum de 10 parts

Paella Valenciana	13.00€
Poulet, chorizo, fruits de mer, gambas	
Couscous	14.00€
Semoule, légumes, merguez, poulet, boulette d'agneau	
Chili con carne - Maïs - Riz pilaf	10.00€
Poulet Yassa - Riz parfumé	10.00€
Mijoté aux oignons, citron	
Rougail saucisse - Riz parfumé	10.00€
Cari cochon choux - Riz parfumé	10.00€
Macaronade sétoise	10.00€
Pâtes, paleron de bœuf	
Truffade à la tome fraîche - Jambon d'Auvergne	10.90€
Aligot - Saucisse de campagne artisanale	10.90€
Sauté de veau marengo - Gratin dauphinois	12.00€
Cassoulet	13.00€
Canard, saucisse de campagne, poitrine de porc, cervelas	
Jambon braisé bouillon au foin - Gratin dauphinois	10.00€
Cochon de lait entier mariné et rôti au four - 8 kg	à partir de 230€/p. (soit 29€/kg)

EN OPTION

Le plat chaud en caisson isotherme, pour toute commande d'un minimum de **25 parts**

- Supplément de **60,00 € les week ends** (cout de la chauffe)
- La commande est à régler le jour du retrait en magasin
- un chèque de caution d'un montant de **200€** pour le matériel devra être déposé.

Important :

Le matériel doit être retourné propre et en parfait état sous 48h.

En cas de non respect, la consigne ne pourra pas être remboursée.

Pour toute information supplémentaire, Adélaïde et Anaïs se tiennent
à votre disposition au : 04 73 26 00 18 ou traiteurmazal@orange.fr

Tous les week-ends au matin, la rôtissoire vous propose poulet fermier, coquelet et pintade.



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

2026



Traiteur **Mazal**

“ Votre Partenaire du Bon Goût ”

Fernando Da Silva - Boucherie Charcuterie du Parc

www.traiteur-mazal.fr

2026



L'apéritif

Toast au foie gras de canard, chutney figues - 15 pces	24.00€
Finger saumon fumé, crème aux herbes - 15 pces	24.00€
Mini samossas - 20 pces	25.00€
Poulet / gingembre - Crevette / crabe	
Pain pitas au thon / mayo / sucrine - 15 pces	22.50€
Verrines de tartare de tomate / guacamole - 15 pces	24.00€
Verrines de la mer en duo - 15 pces	27.00€
Noix St Jacques / poivronnée - Mousseline de saumon / gambas	
Canapés en trio - 15 pces	19.00€
Oeuf de caille - Magret /abricot - Dôme de chorizo	
Amuses bouches froids en trio - 15 pces	19.00€
Blinis truite fumée - Brioche mousseline de saumon - Tatin de légumes	
Mini tartelettes en trio - 15 pces	19.00€
Lorraine - Légumes - Thon / Tomate	
Bruschettas jambon sec / tomataude / Cantal - 15 pces	25.00€
Feuilletés salés - 20 pces	25.00€
Friand, saucisse, tapenade d'olives, fromage	
Quiche au saumon ou au thon - 1 plaque 40x60cm	70.00€
Quiche Lorraine ou au jambon ou aux légumes - 1 plaque 40x60cm	65.00€
Pizza au chorizo ou au jambon ou tomate / fromage - 1 plaque 40x60cm	65.00€
Pompe aux pommes - 1 plaque 40x60cm	72.00€
Tarte feuilletée aux pommes ou aux abricots - 1 plaque 40x60cm	65.00€

Les entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au porto ≈65 g	14.00 €
Pain d'épices maison, chutney de figues, gelée royale	
Bouchée à la reine	6.50 €
Coquille St Jacques à la Normande	9.00 €
Cassolette de ris de veau financière	10.00 €

Ainsi que diverses terrines artisanales ...



Les poissons

Ballotin de Bar, petits légumes, sauce Homardine	12.00 €
Filet de Sandre, sauce Normande	11.50 €
Corolle de Sole, farce d'écrevisses, sauce Champagne	11.00 €
Dos de Cabillaud, sauce Armoricaine	11.50 €
Pavé de Loup de mer, sauce Champagne	10.00 €

Les viandes

Souris d'Agneau, confite aux épices douces	16.00 €
Filet de Bœuf Chateaubriand, sauce foie gras	15.00 €
Filet mignon de veau jus réduit aux Morilles	13.00 €
Escalope de ris de veau, sauce forestière	12.50 €
Caille désossée farcie au foie gras	12.00 €
½ Magret de Canard au Porto	11.50 €
Ballotin de mignon de porc au chorizo	10.00 €

Les accompagnements

Bavarais carotte/courgette	3.30 €
Bavarais craquant de légumes	3.30 €
Gratin Dauphinois - 240g	3.30 €
Pommes de terre grenaille / huile d'olive / ail - 240g	3.30 €
Pommes Dauphine - 3pces / 150g	3.30 €
Pomme de terre Macaire	3.30 €
Fagot de légumes lardé	3.30 €
Poêlée de légumes de saison	4.00 €
Risotto forestier crémeux	4.00 €

