

AMC *Traiteur*

Authenticité - Modernité - Créativité

MENU
AUTOMNE /
HIVER 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

FOIE GRAS DE CANARD DECLINAISON AUTOUR DE LA FIGUE
NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES, CREMEUX DE CELERIS, POIRES CONFITE
ET NOISETTE

VELOUTE DE COURGE OEUF MOLLET ET SA FRICASSÉE AUTOMNALE
SAUMON GRAVLAX CREMEUX DE BROCOLIS ET CRUMBLE DE CHOUX FLEURS
AU CITRON VERT

POISSONS

PAVE DE CABILLAUD ET SONT TARTARED'HUITRES
FILET DE SOLE ENTRE MER ET FORET
FILET DE DAURADE EN ECAILLE DE POMME DE TERRE JUS CORSÉ

VIANDES

CANNELONIS DE CANARD CONFIT LEGUMES D'ANTAN
QUASI DE VEAU ENDIVE BRAISEE ET MOUSSELINE DE POMME DE TERRE
JOUÉ DE BOEUF CONFITE AUX AGRUMES
SUPREME DE VOLAILLE AU MORILLE

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 stasbougeoise
- 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 :
DOUCEUR FRUITS ROUGES

DÔME CHOCOLAT MANDARINE

SPHERE CHOCOLAT SPECULOS

PIECE MONTEE DE CHOUX (suppl 1€50)

ASSORTIMENTS DE 3 REDUCTIONS PAR PERSONNES