

## DÉLICES SUCRÉS

	la part
<b>ÉCUREUIL</b> Biscuit brownie, croustillant caramel beurre salé, chocolat-noisette et mousse lactée	<b>3,80 €</b>
<b>MALICE</b> Biscuit cuillère, croustillant citron vert meringué, insert fraise et mousse de fromage blanc	<b>3,80 €</b>
<b>SIGNATURE</b> Biscuit cuillère, croustillant chocolat blanc, insert framboise et mousse chocolat blanc	<b>3,80 €</b>
<b>EXOTIQUE</b> Génoise, croustillant chocolat blanc, insert mangue-ananas et mousse noix de coco	<b>3,80 €</b>
<b>ROUSSILLON</b> Biscuit noisette, croustillant amandes, insert abricot et mousse d'amandes	<b>3,80 €</b>

Nos gâteaux sont disponibles en 8, 15, et 24 portions.

Tarte aux fruits de saison	8/10 PERS.	<b>25,00 €</b>
Tarte aux 2 citrons meringuée	8/10 PERS.	<b>25,00 €</b>
Saint-Honoré aux framboises	8/10 PERS.	<b>26,00 €</b>
Omelette norvégienne	8/10 PERS.	<b>28,00 €</b>



## PLATS À PARTAGER

	la part
Lasagnes bolognaise au bœuf	<b>7,50 €</b>
Lasagnes de poisson et épinards	<b>9,80 €</b>
Parmentier de canard et courge butternut	<b>12,60 €</b>
Brandade de morue	<b>9,50 €</b>
À partir de 8 PERS. MINI	
Couscous royal, semoule	<b>11,20 €</b>
Cassoulet au confit et saucisse de canard	<b>11,20 €</b>
Choucroute garnie	<b>11,50 €</b>
Daube de joue de bœuf	<b>12,10 €</b>
Coq au vin	<b>11,30 €</b>
Poule farcie	<b>11,50 €</b>
<b>PÂTISSERIES SALEES</b>	
Tarte aux poireaux et saumon fumé	8/12 PERS. <b>24,00 €</b>
Quiche au poulet et morilles	8/12 PERS. <b>26,00 €</b>
Tarte Comtoise, saucisse de morteau et Comté	8/12 PERS. <b>26,00 €</b>



## LA COLLECTION



Les prix en euros s'entendent TTC.  
Marchandise enlevée au magasin.  
Les produits ne sont ni repris,  
ni échangés. Des variations de  
prix sont possibles suivant le  
cours du marché. Produits dans  
la limite des stocks disponibles.

156 avenue de Lattre de Tassigny  
81000 ALBI  
Tél. : 05 63 47 96 20  
boutique@declinaison-traiteur.fr  
www.declinaison-traiteur.fr

Ouvert du lundi au vendredi  
08H00 à 15H00  
ou sur rendez-vous

Création graphique  
Françoise Nicolas - NUMERO 20  
www.numero20.fr



Ne pas jeter sur la voie publique  
Pour votre santé, mangez  
au moins cinq fruits  
et légumes par jour



## CRÉATIONS APÉRITIVES

**PLATEAU CANELLE** 42 PIÈCES 50,00 €  
Mini-quiches, mini pizzas  
madeleines, pain nordique

**PLATEAU CORIANDRE** 35 PIÈCES 60,00 €  
Assortiment de 7 variétés salées

**LA PLANCHE APERO** 8/10 PERS. 35,00 €  
Panaché de charcuterie des monts de Lacaune  
Assortiment de fromages en batonnets  
Madeleines au pesto  
Cookies aux lardons et comté

**PLATEAU DE CHARCUTERIE  
DES MONTS DE LACAUNE** 8/12 PERS. 35,00 €  
Rosette, chorizo, jambon de pays, bougnette,  
saucisse sèche, saucisse de foie et pain de campagne

**PANIER DU JARDINIER** 8/12 PERS. 20,00 €  
Batonnets de légumes,  
sauce fromagère

**PLATEAU DE FROMAGES** 8/12 PERS. 35,00 €  
Sélection de fromages affinés,  
pain de campagne

## SAVEURS EN ENTRÉES

**ENTRÉES FROIDES** la part  
Terrine de foie gras sel poivre 8,50 €  
Cheese cake au crabe et aux crevettes 7,50 €  
Ballotine de saumon et cabillaud aux petits légumes 8,50 €  
Terrine de poissons 7,20 €  
Saint-Honoré de la mer, saumon fumé et crevettes 7,50 €

**ENTRÉES CHAUDES**  
Vol au vent de ris de veau 7,20 €  
Crumble de Saint-Jacques aux poireaux 9,60 €  
Vol au vent de fruits de mer au safran, julienne de légumes 7,00 €  
Gratin de gambas 8,60 €

## TRADITION DES PLATS

**POISSONS** la part  
Marmite de poissons aux petits légumes 13,60 €  
Cassolette de lotte aux cèpes 14,80 €  
Papillote de saumon et rouget, ratatouille au thym 13,60 €  
Dos de cabillaud aux morilles 13,80 €  
Dos de cabillaud aux poireaux 12,80 €  
Gratin de poisson aux petits légumes 12,80 €

**VOLAILLES FERMIERES  
D'OCCITANIE**  
Suprême de pintadeau farci, sauce aux champignons 13,70 €  
Suprême de poule au vin jaune et morilles 13,70 €  
Wok de poulet, curry-coco 11,30 €  
Magret de canard 12,90 €  
Burger de canard 14,50 €  
Papillote de magret de canard 13,50 €

**AGNEAU FERMIER  
DU TARN**  
Épaule confite au four, thym et ail rose de Lautrec 12,80 €  
Gigot de 7 heures 13,80 €  
Navarin aux petits légumes 11,60 €  
Souris confite au thym 14,80 €

**PORC FERMIER  
DU TARN OU DE L'AVEYRON**  
Sauté de porc aux pruneaux 9,90 €  
Filet mignon en croûte à la moutarde 11,80 €  
Filet mignon aux champignons 11,80 €  
Joue de porc aux épices douces 11,90 €

**VEAU FERMIER  
DU SÉCALA - LABEL ROUGE**  
Tagine aux abricots et pruneaux 12,90 €  
Blanquette à l'ancienne et riz au bouillon 12,90 €  
Sauté de veau marengo 12,90 €  
Pavé sauce aux morilles 14,90 €  
Longe cuite basse température et sauce aux morilles 13,30 €

