



# Les plats

# Globe

# traiteur



Minimum de commande 6 portions du même plat, à partir de 10 personnes 10% de remise, à partir de 20 personnes 20% de remise. Minimum 300g par plat.

Tous nos plats sont faits maison, nous ne surgelons ni congelons aucun de nos plats

N'hésitez pas à nous contacter pour d'autre envie de plat, nous ferons un plaisir de le réaliser

# Made in France

plat+ 2 garnitures au choix

## Les viandes

Filet mignon sauce moutarde balsamique et miel 14€/pers

Suprême de pintade sauce sainte maure fumée 15€/pers

Noix de joue confites crème d'ail et basilic 15€/pers

Magret de canard velouté de poivron et chorizo 15€/pers

Souris d'agneau confite (entière) caramel d'épices 18€/pers

Fricassée de volaille sauce curcuma et citron vert 13€/pers

Bœuf bourguignon au Chinon et note de cacao 16€/pers

Fricassée de veau aux morilles et vin moelleux 19€/pers

Parmentier de confit de canard (plat complet) 18€/pers

Gigot d'agneau sauce fumée ail/romarin 16€/pers

Rôti de cochon sauce moutarde au moût de raisin 13€/pers

(Vous pouvez changer la sauce avec n'importe quel plat,  
hors sauce morilles)





# Made in France

plat+ 2 garnitures au choix

## La mer



Filet de bar zeste d'orange et beurre nantais **16€/pers**

Pavé de saumon crème de moutarde et miel **15€/pers**

Dos Cabillaud, croute parmesan et crème de chorizo **15€/pers**

Queue de Lotte confite au Bourgueil **17€/pers**

Filet de rouget , piment d'Espelette et  
crème de tomates confites **15€/pers**

Brochette de saint jacques beurre blanc à la vanille **17€/pers**

Filet de lieu jaune crème d'andouillette **14€/pers**

Brochettes de grosses gambas crème de coco et  
épices douces **17€/pers**

Brochette de saumon aux 3 agrumes  
sauce curcuma citron vert **15€/pers**

Brochettes de cabillaud, chorizo tomates confites et  
pesto **15€/pers**

**(Vous pouvez changer la sauce avec n'importe quel  
autre plat)**



# Made in France

## Les Garnitures

Choisir un féculent et un légume pour accompagner votre plat

### LES FECULENTS

Risotto\*

Purée fine\*

Tagliatelle\*

Riz sauté\*

Pommes de terres rattes  
rôties

Wok de perles du japon

Gratin de crozet\*

Purée de patate douce\*

### LES LEGUMES

Brochette de légumes à la  
plancha\*

Clafoutis de légumes\*

Tomates cerises confites au  
caramel balsamique

Pointes d'asperges vertes

Petites carottes rôties

Compotée de légumes du sud

\* choix du parfum avec  
le chef vis à vis du plat choisi

# España



## Tapas \*

(minimum 45g la pièce)

6 pièces **14€/pers**

10 pièces **21€/pers**

13 pièces **26€/pers**

**Paella VÉGÉTARIENNE: sans viande ni poisson 9€/pers**

**Paella poulet chorizo 11€/pers**

**Paella VALENCIENNE: à base de lapin 13€/pers**

**Paella MIXTE: crevettes, moules, calamar, poulet chorizo 13€/pers**

**Paella MIXTE ROYALE: langoustines, filet de rouget crevettes, moules, calamar, poulet et chorizo 17€/pers**

**Paella MARINE : crevettes, moules, calamar 13€/pers**

**Paella MARINE à l'encre de seiche: crevettes, moules, calamar 15€/pers**

**Paella MARINE ROYALE: langoustines, filet de rouget, crevettes, moules, calamar 17€/pers**

**\* choix des tapas avec le chef**

# ASIAN FOOD



Wok de gambas, lait de coco, pois gourmand et massalé **10€/pers**

Wok canard, mangue, légumes rouges et vanille **9€/pers**

Wok poulet, citronnelle, légumes thaï et satay **8€/pers**

Wok poivron, tomates confites, poulet et chorizo **8€/pers**

Wok pétoncles, poireaux et jeunes carottes au curry breton **10€/pers**

Wok, filet mignon, noix de cajou, gombo, courgette **8€/pers**

Wok de légumes **6€/pers**

Nos woks sont servis avec des perles du japon

Pâtes chinoises sautées: bœuf teriaki, asperges vertes, poivron et cives **9€/pers**

Pâtes chinoises sautées: poulet cajun, courgettes, tomates confites et cives **8€/pers**

Pâtes chinoises: porc, caramel de soja, champignon noir, oignon et cives **8€/pers**

Pâtes chinoises: gambas, épis de maïs, combava, lait de coco et cives **10€/pers**

**Nos wok et nouilles sautées sont servis en box**



# ASIAN FOOD



## MAKI, CALIFORNIA, SUSHI

**Minimum de commande : 50 euros**

Les makis ou California : 8 pièces 8€ / 16 pièces 15€ / 24 pièces 22€  
/32 pièces 29€

**Les makis ou california sont servis par 8 pièces identiques**

Les sushis : 4 pièces 5.50€ / 8 pièces 9.50€ / 16 pièces 16€

**Les sushis sont servis par 4 pièces identiques**

### Les créatif

- Maki saumon mariné à l'aneth et chèvre frais aux baies roses\*
- Maki poulet à l'indienne, oignon confit au vinaigre de tomate\*
- Maki canard fumé, parmesan et tomates confites
- Maki ananas, crevette rose et crème des îles.\*
- Maki tomates confites, basilic et cheese aux épices cajun\*
- Maki crevette, mangue et fleurs de bleuet
- Maki poulet rôti aux épices grillés, légumes de saison grillés

### Les végés



*Le forestier: crème de cèpes, champignon et pignons de pin\**

*Le sud: tomates confites, poivron, courgette\**

*Le fermier: crème de tomate, maïs et tagliatelles de carottes\**

**\* possible en california rolls**

# ASIAN FOOD



## MAKI, CALIFORNIA, SUSHI



### Les voyageurs

- Le mexicain : Guacamole épicé, chorizo et poivron doux\*
- Le réunionnais : Poulet massale, combava et cives
- Le frenchie: pousses d'épinard, crème de cèpes au chèvre\*
- L'italien: tomates confites, parmesan et jambon italien\*
- L'espagnol: poivron, crevette rose et crème au paprika fumé\*
- Le norvégien: tartare de saumon fumé, citron vert
- Le grec: feta, concombre, thon émietté

### \* possible en california rolls

## LES SUSHI

- Sushi truite fumée et zeste de combava*
- Sushi saumon (cru) et crème aneth*
- Sushi saumon grillé et huile fumée*
- Sushi gambas (cuites) « à la thaï »*
- Sushi gambas (cuites) et crème de colombo*
- Sushi Saint Jacques (crues), pamplemousse & baies*
- Sushi bœuf grillé au caramel de gingembre*
- Sushi bœuf mariné, soja & sésame*
- Sushi canard fumé, caramel balsamique*
- Sushi canard fumé et basilic*





# Cucina Italiana



## Lasagne

Lasagne aux légumes grillés **9€/pers**

Lasagne façon "bolognaise" **10€/pers**

Lasagne de veau crème de truffes et confit de cèpes **15€/pers**

Lasagne cabillaud épinard **12€/pers**

Lasagne de saumon, tomate et chèvre frais **12€/pers**

## Risotto

(plat complet)

Risotto aux légumes du sud (sans viande) **8€/pers**

Risotto Tourangeau: cuit au Chinon, rillon, champignon  
et Sainte Maure **11€/pers**

Risotto gésier, cèpes et gorgonzola **11€/pers**

Risotto lard , vin blanc et 4 fromages (parmesan, gorgonzola et chèvre  
frais) **11€/pers**

Risotto gambas colombo et petits légumes **13€/pers**

Risotto , blanc de poireaux , vin blanc jeunes carottes et pétoncles **13€/pers**



# Le Magrheb



## LES COUSCOUS

*(servit avec de la semoule)*

- Couscous Agneau légumes **14€/pers**
- Couscous Poulet légumes **12€/pers**
- Couscous de légumes (sans viande) **9€/pers**
- Couscous merguez légumes (bœuf) **13€/pers**
- Couscous Royal (merguez, agneau, poulet et légumes)  
**15€/pers**

## LES TAJINES

*(servit avec de la semoule)*

- Tajine de légumes (sans viande) **9€/pers**
- Tajine Agneau, légumes et pruneau **13€/pers**
- Tajine agneau, légumes figues et abricot **13€/pers**
- Tajine Poulet, légumes, amandes et citron confit **11€/pers**
- Tajine poulet, légumes olives **11€/pers**



# Douceur des îles



Colombo de poulet servi avec un riz blanc parfumé aux épices **11€/pers**

Colombo de porc servi avec un riz blanc parfumé aux épices **11€/pers**

Colombo de gambas entières servi avec un riz blanc parfumé aux épices **15€/pers**

Cari de volaille servi avec riz blanc et lentilles **13€/pers**

Cari de crevettes lait de coco servi avec riz blanc et lentilles **15€/pers**

Cari de porc servi avec riz blanc et lentilles **13€/pers**

Rougail saucisses servi avec riz blanc et lentilles **12€/pers**

Hachards de légumes en supplément **4€/pers**

