ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE
CNCT





CARTE TRAITEUR
LA ROYALE

DE L'ART ET DU COCHON AU TRAVERS DU PORT



La Royale

MAITRE ARTISAN
CHARCUTIER
TRAITEUR

07 50 58 04 61
sarllaroyale@hotmail.fr
www.laroyale-yeu.fr

MARCHÉ DE PORT-JOINVILLE

WWW.FACEBOOK/LAROYALEYEU



NOS GOURMANDISES SALÉES
pour l'apéro...

CROUSTILLES CHAUDES
76€80 l'ensemble (48 pièces)

- Croque Saumon/Aneth
- Tartelette mouclade
- Tartelette chèvre, miel, chorizo
- Feuilleté parmesan, poivre

LES VERRINES*
76€20 l'ensemble (24 pièces)
*petites cuillères en inox, si non restituées 0,50€/unité

- Saumon fumé/Œufs de truite
- Guacamole/Cabillaud
- Fève Edamame/Fromage frais
- Ratatouille/Chèvre

LES TARTES SAVOUREUSES*

Savoyarde.....40,00€
Du Sud.....40,00€
Légumes du Soleil.....40,00€
Islaise.....50,00€
Saumonée.....50,00€

***Servies entières. Supplément de découpe (60 pièces) et dressage en plateau - 10€ par tarte.**

PIC APÉRO' **100€ l'ensemble (48 pièces)**

- Cuillère de queue de crevettes, infusion lait de coco citronnelle
- Tartare de tomates, moule en escabèche
- Brochette de thon fumé mariné, tomates confites
- Brochette gambas, chorizo, ananas rôti

FARANDOLE À PARTAGER
95€ TTC les 110 pièces

- Tartinable de rillettes de thon poivre vert & crostinis (12 pièces)
- 24 clubs briochés au crabe
- 1 saucisson tranché finement (50 tranches minimum)
- 12 verrines de crevette, lait de coco & infusion à la citronnelle
- 12 brochettes de coppa, brebis et figue

À L'ISLAISE **52€ pour 10 pers.**

Les Produits de l'Île d'Yeu

- 200g Apéricubes de thon fumé & sa crème ciboulette
- 200g Bollinette de rillettes de thon & crostinis
- 200g Belles bouchées de boudin blanc aux pruneaux
- 400g Tarte au thon au « carré »

ACCRAS DE MORUE **18€75 (30 pièces)**

CAKES GOURMANDS
(+/- 400gr) 13€
Nordique - Italiano ou Périgourdin

TARTINABLES
(+/- 50 toasts) 22€
Baltique - Tomato ou à l'Islaise

NOS BRIOCHES
24€ TTC (24 pièces)
43€ TTC (48 pièces)
Guacamole/tomates confites - Thon fumé – crabe – saumon fumé ou foie gras (uniquement en 48 pièces - 55€)

PLANCHE DU CHARCUTIER
38€ pour 10 pers.
Assortiment de produits cuits (faits par nos « tites » mains) & produits secs tranchés finement.

LA ROYALE LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN
07 50 58 04 61 . sarllaroyale@hotmail.fr

Artisan Charcutier de France CNCT

PÔLES CULINAIRES

Agrémentez votre cocktail avec des pôles culinaires.
Vos convives picorent les éléments proposés.



ALLER RETOUR... SUR PLANCHA !

Le matériel de cuisson et platerie sont mis à votre disposition.

170,00€ TTC les 100 pièces par variété

Magret mariné au miel, sauce soja et zestes d'orange
Emincé de mignon de cochon à la mexicaine
Morgate à l'ail et au persil

PÉRIGOURDIN **180,00€ TTC les 100 pièces**

Foie gras de canard mi-cuit de notre chef en terrine à déguster sur des toasts de baguette viennoise réalisés par vos invités ou équipe de service.

PÊCHEUR FUMEUR **165,00€ TTC les 300 pièces**

- Duo de Thon : façon tataki et fumé par nos «tites mains».
- Saumon Fumé

Le tout coupé en carpaccio, dressé sur ardoise. À déguster, soit « au naturel » soit accompagnés d'une sauce crémeuse aux herbes aromatiques et crostinis pour les gourmands.

PASSION SAUCISSON

170€ (350/400 pièces)

1m10 de saucisson sur planchette à découper
Grignotins au parmesan
Chiffonnade de chorizo

Ces prix s'entendent avec la participation de votre équipe de service, ou pour notre intervention, compter 60 euros TTC de l'heure par serveur et dans la mesure de nos disponibilités.

Poursuivons... TOC, TOC... ENTRÉES

Fait par nos "tites mains"

les versions froides...

- Bûche de Pétoncle maraîchère au citron confit ..... **5,90€/pers.**
- Pâté en croûte de canard, foie gras et figues, parfum d'Armagnac ..... **6,90€/pers.**
- Tartelette de saumon gravlax, crémeux de Yuzu ..... **9,10€/pers.**
- Foie gras de canard mi-cuit, (France), briochette et gelée de coing au Kumquat ..... **9,95€/pers.**

les versions chaudes

- Gratine de la mer façon Dieppoise et fondue de poireaux ..... **9,00€/pers.**
- Croustade de Saint-Jacques, légumes au beurre à la vanille fraîche ..... **9,95€/pers.**

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE CNCT

LA ROYALE LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN
07 50 58 04 61 . sarllaroyale@hotmail.fr

LA SUITE... AUTOUR D'UN PLAT

- Mignon de cochon farci aux tomates confites & parmesan, sauce vinaigre balsamique..... **11,50€/pers.**
- Longe de magret de canard en sauce (poivre vert, miel, aigre-doux, griottes)..... **12,50€/pers.**
- Bar Vapeur, crémeux citron et fenouil..... **14,00€/pers.**
- Brochette de lotte, Saint-Jacques, lardon de thon fumé et sauce Champagne..... **15,00€/pers.**

Faites le choix de votre accompagnement !

- Grenailles rôties au beurre & champignons
- Bataille de pommes de terre en éventail
- Moelleux de carottes & poireaux au beurre
- Risotto
- Crumble de légumes
- Gratin dauphinois

Ou... EN MODE CONVIVIAL



Mille Crêpes
(Plat froid, à partir de 6 pers.)
- Jambon/crudités **6€90/pers.**
- Aux deux thons/crudités **7€30/pers.**
- Saumon fumé/crudités **8€00/pers.**

Pulled Pork 8€80/pers.
aux 2 patates parmentières

Paella Royale 10€40/pers.
(poulet, gambas, moules, encornet, chorizo)

Couscous Royal 10€80/pers.
(agneau, poulet, merguez, jus classique ou corsé, avec légumes et semoule)

Parmentier 11€00/pers.
de confit de canard aux cèpes

Couscous Lotte & Gambas
12€10/pers. (légumes et semoule)

Choucroute Royale de la Mer
13€80/pers.
(2 poissons, gambas, thon fumé et moules)

Cochon de lait farci 14€00/pers.
(+/- 25 personnes minimum)
avec des pommes de terre rôties

À VOUS DE COMPOSER VOTRE MECHOUI !

Nos MÉCHOUIS & GRILLADES

Viande française / prix par personne / mise à disposition du matériel de cuisson / nettoyage **offert.**

À LA PLANCHA (à partir de 30 pers.)

Araignée marinée - Chipolatas - Brochette de poulet tandoori.. **11,50€/pers.** **+60€***

À LA BROCHE

Jambon à l'os
(à partir de 40 pers.) ..... **12,50€/pers.** **+60€***

Cochon
(de 30 à 49 pers)..... **16,50€/pers.** **+90€***
(de 50 à 89 pers)..... **15,00€/pers.** **+180€***
(au delà)..... **nous consulter**

Agneau (pour 40 pers.)..... **740€** **+90€***

*TARIFS correspondant à l'intervention de notre équipe et calculé en fonction du nombre de convives présents à votre évènement car plus vous serez nombreux, plus notre équipe de service aura besoin d'être étoffée pour répondre au mieux à vos besoins.

LES ACCOMPAGNEMENTS

2 Légumes inclus au choix (pour moitié/moitié) :

Pommes de terre grenailles rôties, mogettes, ratatouille, légumes façon tajine ou couscous.

LA ROYALE LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN
07 50 58 04 61 . sarllaroyale@hotmail.fr

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE CNCT

Nos formules
CASSE-CROUTE & PIQUE-NIQUE

Chaque formule est composée d'une Fiounée (dessert de Pâques) et d'une eau 50cl.



CASSE-CROUTE "MÉDAILLÉ"

(notre charcuterie)

9€20

Un sandwich « le classique » jambon blanc, beurre, salade
ou **un sandwich « le terroir »** terrine de campagne, cornichons

CASSE-CROUTE ISLAIS

11€

Un sandwich « l'islais » Thon fumé, St-Môret citronné, ciboulette, tomate, salade

Pour 10 personnes minimum et uniquement sur commande. **Livraison** possible **sur site** d'excursion accessible en véhicule et à une heure convenue : **20,00€ A/R.** Reprise des déchets dans les sacs mis à disposition.

PIQUE-NIQUE "SNACK"

11€

(couverts éco-responsables inclus)

Salade composée au choix : taboulé, crudités ou vendéenne

Pâtisserie salée au choix : quiche lorraine ou élaborée (saumon, citron ciboulette ou courgettes, chorizo, tomates confites, feta)

PIQUE-NIQUE "LE TOUR DE L'ILE"

16€85

Assortiment des spécialités froides : rillettes de thon/cornichons, thon fumé/citron - beurre, boudin blanc aux pruneaux & tarte au thon. **(couverts éco-responsables & pain inclus)**

BUFFET FROID

30 personnes minimum.
Le pain n'est pas inclus.

FORMULE COMPLÈTE

17,35€/personne

Regroupant la totalité des ateliers avec des proportions adaptées afin d'offrir un plus large choix à vos convives. Ou opter pour l'atelier de votre choix et prévoir un complément de votre côté.

LES SPÉCIALITES DE L'ILE 8,50€/pers.

Thon fumé (citron, beurre), boudin blanc aux pruneaux, rillettes de thon, tarte au thon.

PANIER DU JARDINIER 3,30 €/pers.

Assortiment de 3 à 5 salades de saison à choisir dans nos compositions

PLANCHE DU CHARCUTIER 3,30 €/pers.

Charcuterie et viandes froides aux soins du chef, condiments

TARTES DU TRAITEUR 3,20 €/pers.

Assortiment de grandes quiches à manger froide (hors tarte au thon)

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE CNCT

LA ROYALE LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN
07 50 58 04 61 . sarllaroyale@hotmail.fr

INFOS GÉNÉRALES

Les tarifs de cette carte s'entendent TTC pour un " retrait marché ", TVA à 5,5% et pourront être réévalués en cours d'année.

Possibilité de livraison – 20€, offerts au-delà de 300€. Devis à partir de 30 personnes, gratuit jusqu'au 3ème inclus, puis 30€ l'unité

Préférences de commande : Il est préférable de passer commande minimum 72h à l'avance.

Les entrées et plats doivent être identiques pour toute la commande égale ou supérieure à 8 parts.

Possibilité de présenter les poissons et viandes soit :

- Dans vos plats fournis en amont
- En cassolettes individuelles (un chèque de caution vous sera demandé pour la mise à disposition des plats en porcelaine) et un forfait dressage de 0€80/personne s'ajoutera. Cette vaisselle est à restituer propre sous huitaine. Merci de votre compréhension

MAITRE ARTISAN
C'est la certitude d'avoir à faire à un professionnel – qui doit être titulaire d'un brevet professionnel et justifier de 10 ans d'expérience d'entrepreneur pour être reconnu comme tel.

PRODUITS DE L'ILE D'YEU
Incontournables & élaborés sur les bases des recettes familiales. Savourez les traditions locales et découvrez d'authentiques produits de l'Ile d'Yeu mettant à l'honneur le terroir et les saveurs marines.

PORC FERMIER DE VENDÉE
Nous sélectionnons des porcs fermiers de Vendée, élevés en plein air dans le respect du bien-être animal.

SANS NITRITE
Depuis 2019, toute notre charcuterie est réalisée avec du sel de Noirmoutier



La Royale

LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN
07 50 58 04 61 - sarllaroyale@hotmail.fr

WWW.FACEBOOK/LAROYALEYEU

www.laroyale-yeu.fr