



# Le Paradis

## Traiteur

50 rue Henri Pitot  
30390 Aramon

☎ 04 66 03 40 15

📞 06 12 45 85 95

✉ [traiteur.leparadis@wanadoo.fr](mailto:traiteur.leparadis@wanadoo.fr)

[www.traiteur-leparadis.fr](http://www.traiteur-leparadis.fr)

*Horaires d'ouverture du magasin*

*Du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de  
15h à 17h 30*

*Et sur rendez-vous en dehors de ces horaires*

*Le samedi de 8h à 12h30*

*Repas à la carte sur une base minimale de 10 personnes*

*Tarif sans prestation de service*

*Fort d'une expérience professionnelle de plus de 30 ans, Frédéric compose ses menus, propose une cuisine innovante, crée des mets riches en goût, en parfum, en couleur, sélectionne des produits de qualité pour ravir vos papilles.*

*Laurence met son professionnalisme à votre service à l'occasion de  
**vos mariages, vos anniversaires, baptêmes, communions**  
en vous proposant différentes prestations*

✂ *apéritif*

✂ *buffet froid et plat chaud servi à table*

✂ *cocktail*

✂ *repas servi à table*

✂ *buffet froid*

✂ *banquet*

*Attentifs à l'organisation et au bon déroulement de votre réception nous étudions avec soin toutes vos exigences pour y répondre à la perfection.*

*Envie d'une réception réussie, faites appel à de vrais professionnels*

## Carte des apéritifs

Plateau d'un assortiment de 50 canapés	35,00 €
Assortiment de feuilletés le kilo	28,00 €
Pizza au fromage découpé présenté sur plateau jetable	20,00 €
Pissaladière découpé présenté sur plateau jetable	25,00 €
Quiche découpé présenté sur plateau jetable	25,00 €
Tarte à l'oignon, découpé présenté sur plateau jetable	25,00 €
Tarte provençale découpée, présenté sur plateau jetable	25,00 €
Pain surprise rond (50 pièces)	31,00 €
Pain surprise rectangulaire (100pièces)	42,00 €

### Les verrines chaudes

-marmite de noix de saint jacques et courgettes au vin blanc	3,90 €
-marmite de pépite de foie gras et pommes flambées au calvados	3,90 €
-escargot à la provençale	3,60 €
-Tandoori de volaille aux petits légumes	3,50 €

### Les verrines froides

-tartare de légumes liés à la chair de crabe	2,60 €
-panna cotta à la truffe, effeuillée de magret de canard fumé	
- jambon cru de pays à la macédoine de melon, pipette de porto	
-millefeuille de courgette au pesto	
-crème d'avocat, marmelade tomate/basilic et tartare de crevette au Boursin	
-gambas aux agrumes,	
-tartare de saumon et son panna cotta de fenouil	
-caviar d'aubergine à la crème de chèvre et tapenade d'olives noires	
-crème d'houmous et fève au piment d'Espelette	
-rouille du pêcheur et ses toasts grillés	
-panna cotta de melon et chèvre à la lavande	
-ile flottante de crème d'asperge, pointe de piment d'espelette et spéculos	
-betterave au fromage frais brisure de noix	
-les légumes du jardinier et son anchoïade	

### Les brochetines (10 pièces minimum par catégorie)

-légumes marinés aux arômes de Provence	1,60 €
-crevette déguisée d'effeuillé de magret de canard fumé	1,90 €
-crevette en chemise de courgette au combava	1,90 €
-olive farcie / chorizo/polenta	1,80 €
-tomate basilic/mozzarella/concombre	1,80 €
-blanc de volaille au petits légumes confits	1,80 €
-porc au caramel	1,80 €
-petits légumes /noix de saint Jacques	1,90 €
-magret fumé abricot sec et feta aux aromes de truffe	2,20 €
-Profiteroles de noix de saint jacques	2,20 €
-Macaron au foie gras de canard marmelade de pomme cardamome, pétale de rose	2,60 €
-1/2 coque macaron au foie gras de canard, marmelade de pomme cardamome, pétale de rose	2,20 €

### Service Plancha si prestation de service

Noix de saint jacques et petits légumes aux saveurs d'orient	3 pièces	4,60 €
Brochette de petites seiches en persillade	3 pièces	3,50 €
Filet de rouget mariné sur canapé grillé à la tapenade	3 pièces	3,50 €
Médailon de dorade sur canapé grillé sauce aioli	3 pièces	3,50 €
Saumon aux agrumes	3 pièces	3,90 €
Brochetine de gambas	3 pièces	4,50 €
Brochetine de magret de canard	3 pièces	3,90 €

Brochetine de bœuf	3 pièces	3,90 €
Brochetine d'agneau aux senteurs de romarin	3 pièces	3,90 €
Foie gras de canard, ses pains spéciaux, confiture de figes	50 gr	4,70 €

### Les briochines 2,50 €

- pointes d'asperges vertes, œuf de caille/tomate cerise
- mousse de saumon
- mousse de canard
- charcutière
- rôti de porc, oeuf dur , tomate, mayonnaise
- thon,oeuf dur, tomate, poivron , mayonnaise
- blanc de volaille aux épices, tomate,cornichon,tartare

### Les salades 200 gr

Taboulé (tomate, poivron, oignons, jus de citron)	2,70 €
Plateau de crudités (tomate, concombre, choux rouge, carotte râpée, radis)	3,10 €
Les légumes du jardinier et son anchoïade	3,50 €
Salade niçoise : pomme de terre, œuf, tomate, salade, poivron, thon,	3,70 €
Salade méditerranéenne : artichaut, maïs, poivron, œuf, concombre,	3,70 €
olive à la grecque, tomate	3,70 €
Salade du pêcheur (cocktail fruit de mer, pomme de terre, aioli)	3,70 €
Salade d'ebly à l'espagnole : chorizo, tomate, olive, poivron, concombre	3,10 €
Salade de tomate mozzarella, basilic, oignon	2,80 €
Salade italienne : tortellini fêta et sauce au pesto	2,70 €

### Les entrées froides

Duo de terrine de courgette /poivron rouge et caviar d'aubergine au coulis de tomate au basilic	2,70 €
Terrine aux saveurs de Provence : aubergine rôtie, crème de chèvre, marmelade tomate basilic, tapenade	4,20 €
Filet de saumon en Bellevue et sa mousseline de citron vert 130 gr / pers	5,20 €
Tournedos de bohémienne, chair de crabe, crevette déguisée de magret de canard fumé	5,40 €
Millefeuille de foie gras de canard, gelée de figes, marmelade de pomme	6,90 €
½ pomme au foie gras de canard pain d'épices	6,90 €
Terrine de foie gras maison et sa briochine aux cèpes	6,90 €
Lingot de noix de saint Jacques sauce homardine	5,70 €
Tiramisu de saumon aux agrumes, crème de céleri	6,20 €
Dôme de queues d'écrevisses et sa mousseline de ciboulette au combava	3,90 €
½ queue de langouste en Bellevue	14,60 €

### Les entrées chaudes

Soupe de poissons ½ litre et son accompagnement	5,50 €
Tatin de foie gras de canard pommes et figes	6,90 €
Papeton d'aubergine au cœur de brandade	5,20 €
Feuillantine de foie gras de canard aux émincés de pommes	6,90 €
Briochine en duo d'écrevisses et langouste à la crème d'échalote	7,50 €
Tartelette de fruits de mer et son velouté de crabe chapeauté d'une meringue au piment d'Espelette	6,50 €

### Les poissons

Profiterole de noix de st jacques à l'échalote	7,60 €
Chartreuse d'écrevisses sauce crustacés	6,80 €
Rose de filet de truite saumonée aux graines de moutarde	7,50 €
Roti de dos de cabillaud bardé de poitrine à la crème de favouilles	7,20 €
Tournedos de sole à la crème d'ortie	6,50 €
Filet de dorade poelé en croute de noisette pistache aux agrumes	6,30 €
Rosace de noix de St Jacques, médaillon de courgette aux agrumes	7,40 €
Fleur de courgette soufflé à la farce de crabe sur filet de rouget	

<i>à la décoction d'écrevisse</i>	7,50 €
<i>Abondance de fruits de mer à la Marseillaise</i>	7,10 €
<i>Antique de St Pierre à la mousse de crabe velouté de fenouil</i>	6,60 €
<i>Aioli: morue, bulot, œuf, carotte, haricot vert, choux, pomme de terre,</i>	9,90 €
<i>Bouillabaisse et ses accompagnements</i>	25,00 €

### Les viandes froides

<i>Pilon de poulet aux herbes 150 gr</i>	3,20 €
<i>Roti de porc et ses variantes sauce tartare 130 gr / pers</i>	3,30 €
<i>Roti de bœuf sauce tartare 130gr/pers</i>	3,80 €
<i>Roti de veau sauce tartare 130 gr/ pers</i>	3,80 €
<i>Émincé de magret de canard 130 gr / pers</i>	5,80 €
<i>Effeillé de pavé d'agneau à la mousseline d'ail 130 gr /pers</i>	6,30 €
<i>Aiguillette de volaille aux arômes de Provence 130 gr/pers</i>	3,60 €

### Les viandes chaudes

<i>Moussaka 300 gr</i>	4,50 €
<i>Lasagne 300 gr</i>	5,10 €
<i>Gardiane de taureau 200 gr</i>	5,90 €
<i>Suprême de pintade à l'infusion de lavande</i>	7,50 €
<i>Feuillantine de filet de caille à la mousse de cèpes</i>	7,50 €
<i>Bœuf à la saint gilloise</i>	5,30 €
<i>Pavé d'agneau à l'infusion de romarin</i>	6,80 €
<i>Blanquette de veau</i>	6,10 €
<i>Filet mignon de porc Wellington</i>	7,30 €
<i>Médaille de veau aux cèpes</i>	9,40 €
<i>Tournedos de magret de canard à la crème de foie gras</i>	7,50 €
<i>Émincé de magret de canard aux fruits rouges ou sauce aux cèpes</i>	6,80 €
<i>Caille désossée aux raisins confits</i>	6,60 €
<i>Filet de canette à l'orange</i>	6,80 €
<i>Sauté de canard aux olives</i>	6,20 €
<i>Feuillantine de financière de veau aux olives</i>	5,90 €
<i>Fondant de volaille aux écrevisses</i>	6,30 €
<i>Couscous : agneau, merguez, poulet, légumes</i>	12,50 €
<i>Paella au poulet et lapin</i>	9,00 €
<i>Cassoulet</i>	12,30 €

### Les accompagnements

<i>Gratin dauphinois 200 gr</i>	2,20 €
<i>2 1/2 tomate provençale</i>	1,80 €
<i>Lingot de polenta aux 3 saveurs</i>	1,80 €
<i>Papeton de légumes aux saveurs du sud</i>	2,10 €
<i>Riz aux oignons 200 gr</i>	1,50 €
<i>Tatin de légumes aux saveurs d'orient</i>	2,30 €
<i>Brochette du potager de Frédéric</i>	2,20 €
<i>Gratin Ardéchois</i>	2,50 €
<i>Pâte au basilic 200 gr</i>	2,90 €

### Plateau de fromages

<i>Brie, bleu, chèvre, St Nectaire, comté, cantal et son pain aux céréales</i>	3,50 €
--	--------

### Les pâtisseries

<i>Pièce montée 3 choux / personne nougatine montage compris selon modèle à partir de</i>	4,00 €
---	--------

*Les modèles: Cône traditionnel, Pont du Gard, pont d'Avignon, double cœur, Corne d'abondance, berceau, chapelle, tracteur, ourson, carrousel...*

<i>Gâteau de soirée : opéra, baba au rhum, tartelette aux fruits, tarte au citron, entremet aux fruits, clafoutis, choux à la crème, canelé, financier</i>	<i>1,20 €</i>
<i>Tarte aux pommes 8 personnes</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Tarte aux pommes la plaque 40/60 découpé en 24 ou 32 morceaux</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Brochette de fruits : 5 sortes de fruits au minimum</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Entremet, gâteau d'anniversaire parfum à choisir parmi la liste : Fraise, Framboise, poire, fruits de la passion, poire/chocolat, banane, chocolat, Grand grand marnier, cassis, melon, pêche, abricot</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Macaron: ananas, melon, fraise, framboise, chocolat, pistache</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Meringue: citron, lavande, ananas, melon, pêche, pomme, fraise, framboise</i>	<i>0,90 €</i>
<i>Prestation de service + nappage et serviette celisoft, vaisselle, à partir de</i>	<i>13,00 €</i>

