



Le Paradis

Traiteur

50 rue Henri Pitot
30390 Aramon

☎ 04 66 03 40 15

📞 06 12 45 85 95

traiteur.leparadis@wanadoo.fr

www.traiteur-leparadis.fr

Horaires d'ouverture du magasin

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

☒ cocktail

☒ buffet froid

☒ buffet froid et plat chaud servi à table

☒ repas servi à table

☒ 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 selon produit du marché	38,00 €
Assortiment de feuilletés le kilo	29,00 €
Pizza au fromage découpée présentée sur plateau jetable	22,00 €
Pissaladière découpée présentée sur plateau jetable	22,00 €
Quiche découpée présentée sur plateau jetable	25,00 €
Tarte à l'oignon, découpée présentée sur plateau jetable	25,00 €
Tarte provençale découpée, présentée sur plateau jetable	25,00 €
Pain surprise rond (50 pièces)	35,00 €
Pain surprise rectangulaire (100pièces)	45,00 €

Les verrines chaudes

-marmite de noix de saint jacques et courgettes au vin blanc	3,90 €
-marmite de pépites de foie gras et pommes flambées au calvados	3,90 €
-escargot à la provençale	3,60 €
-Tandoori de volaille aux petits légumes	3,20 €
- Mignon on de porc au gingembre	3,20 €
- Filet de veau Népalaise	3,60 €
- soupions à l américaines	2,80 €

Les verrines froides

2,70 €

-tartare de légumes liés à la chair de crabe	
- endive à la crème de roquefort brisure de noix	
- jambon cru de pays à la macédoine de melon, pipette de porto	
-millefeuille de courgettes au pesto	
-crème d'avocat, tartare de saumon au fenouil	
- fantaisie d 'écrevisses aux agrumes	
- panna cotta de foie gras de canard pommes sautées au calvados	
-caviar d'aubergine à la crème de chèvre et tapenade d'olives noires	
-crème d'houmous en duo de fines herbes et minis poivrons	
-rouille du pêcheur et ses toasts grillés	
- tartare de petites légumes magret de canard fumé maison mousse de truffe	
-ile flottante de crème d'asperge, pointe de piment d'espelette et spéculos	
- velouté de fèves , menthe ciselée dés de saumon	
-les légumes du jardinier et son anchoïade	
-concombre au fromage frais	
-mousse d oursin crevette au combava mini mouillette	
- brouillade d œuf à la truffe blanche	
- tartare de bœuf méditerranéen	
- cappuccino de butternut	
- carpaccio de légumes du soleil	

Les brochetines (10 pièces minimum par catégorie)

-légumes marinés aux arômes de Provence	1,70 €
-crevette déguisée d'effeuillé de magret de canard fumé	1,90 €
-crevette en chemise de courgette au combava	1,90 €
-olive farcie / chorizo / omelette à l espagnole	1,90 €
-tomate basilic/mozzarella/concombre	1,80 €
- tandoori de volaille aux petits légumes confits	2,10 €
-porc au cézame	1,90 €
-noix de saint Jacques aux petits légumes	2,30 €
-magret de canard fumé abricot fromage frais	2,20 €

-roulade de saumon fumé feuille d'épinard	2,10 €
-filet de canette à l'orange	2,20 €
- filet de caille à la lavande , perle de raisin confit	2,20 €

-profiteroles de noix de saint jacques façon marseillaise	2,30 €
-profiterole de langouste à la crème de homard	2,70 €
-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	4,10 €
Mini saucisette	3 pièces	3,20 €
Mini merguez	3 pièces	3,20 €
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 €
Brochetine de volaille	3 pièces	3,50 €
Foie gras de canard, ses pains spéciaux, confiture de figues	50 gr	4,70 €
Poulpe aux arômes de Provence	3 pièces	3,50 €
Les briochines		

- charcuterie ou au fromage	2,00 €
- saumon fumé au beurre d'aneth acidulé	2,20 €
-rôti de porc, oeuf dur , tomate, mayonnaise	2,00 €
- bagnat du pays niçois	2,20 €
-blanc de volaille aux épices, tomate, cornichon, tartare	2,20 €

Les salades 200gr

Taboulé (tomate, poivron, oignons, jus de citron)	2,70 €
Plateau de crudités (tomate, concombre, choux rouge, carotte râpée, radis)	3,50 €
Les légumes du jardinier et son anchoïade	4,50 €
Salade niçoise : pomme de terre, œuf, tomate, salade, poivron, thon,	3,70 €
Salade méditerranéenne : artichaut, maïs, poivron, œuf, concombre, olive à la grecque, tomate	3,70 €
Salade du pêcheur (cocktail fruit de mer, pomme de terre, aioli)	3,90 €
Salade d'ebly à l'espagnole : chorizo, tomate, olive, poivron, concombre	3,30 €
Salade de tomate mozzarella, basilic, oignon	3,30 €
Salade strasbourgeoise	3,30 €
Salade piémontaise	3,30 €
Salade de quinoa au saumon	3,50 €
Salade de poulpes andalous	3,90 €
Salade gambas mandarine	3,90 €
Salade de farfales aux crevettes ou jambon	3,70 €

Les entrées froides

Plateau de charcuterie et ses condiments	3,80 €
Terrine de filet de rouget et tapenade d'olives noires	5,30 €
Fondant de caviar d'aubergines /courgettes crème de chèvre et pesto	4,50 €
½ pomme au foie gras de canard pain d'épices	6,90 €
Terrine de foie gras maison et sa briochine aux cèpes	6,90 €
Rose de noix de saint Jacques sauce homardine	6,30 €
Tiramisu de saumon aux agrumes, crème de céleri	6,20 €

Canelet de crevettes	5,80 €
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 figures	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 €
Raviole de chair de grenouilles au beurre blanc	6,30 €

Les poissons

Fricassée de noix de St jacques aux délices des bois	8,20 €
Chartreuse d'écrevisses sauce crustacés	6,80 €
Rôti de St pierre à la mousse d'oursin	6,50 €
Roti de dos de cabillaud bardé de poitrine aux affluves des garrigues	7,20 €
Tournedos de sole à la crème de favouilles	6,50 €
Poêlée de fusillier aux agrumes	6,30 €
Pavé de sandre brochette de chorizo billes de légumes à la crème d huîtres	7,40 €
Fleur de courgette soufflé à la farce de crabe sur filet de rouget à la décoction d'écrevisses	8,50 €
Filet de bar au lait de coco et ses légumes d antan	8,60 €
Aïoli: morue, bulot, œuf, carotte, haricot vert, choux, pomme de terre,	11,50 €
Bouillabaisse et ses accompagnements	25,00 €

Les viandes froides

Pilon de poulet aux herbes 150 gr	3,20 €
Roti de porc et ses variantes sauce tartare 130 gr / pers	3,30 €
Roti de bœuf sauce tartare 130gr/pers	3,80 €
Roti de veau à la crème de truffe 130 gr/ pers	8,10 €
Émincé de magret de canard 130 gr / pers	5,80 €
Effeillé de pavé d'agneau à la mousseline d'ail 130 gr /pers	6,30 €
Noisette de so l'y laisse à la graine de moutarde 130 gr/pers	3,60 €

Les viandes chaudes

Moussaka 300 gr	4,50 €
Lasagne 300 gr	5,10 €
Gardiane de taureau 200 gr	5,90 €
Suprême de pintade à l'infusion de lavande	6,90 €
Feuillantine de filet de caille à la mousse de cèpes	7,50 €
Bœuf à la saint gilloise 200 gr	5,70 €
Pavé d'agneau à la crème d'aulx	7,80 €
Blanquette de veau	6,10 €
Filet mignon de porc Wellington	7,30 €
Médaille de veau aux cèpes	9,40 €
Tournedos de magret de canard à la crème de foie gras	7,50 €
Émincé de magret de canard aux fruits rouges ou sauce aux cèpes	6,80 €
Caille désossée aux raisins confits	6,60 €
Filet de canette à l'orange	6,80 €
Sauté de canard aux olives	6,00 €
Feuillantine de financière de veau aux olives	5,90 €
Fondant de volaille aux écrevisses	6,30 €
Couscous : agneau, merguez, poulet, légumes	12,50 €
Paella au poulet et gambas	10,50 €
Cassoulet	12,30 €

Les accompagnements

<i>Gratin dauphinois 200 gr</i>	2,20 €
<i>Rizotto d'epsautre forestier</i>	2,70 €
<i>Rose de polenta à la truffe blanche</i>	3,10 €
<i>Millefeuille 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 €
<i>Flan de butternut</i>	2,20 €

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 €
<i>Les modèles: Cône traditionnel, Pont du Gard, pont d'Avignon, double cœur, Corne d'abondance, berceau, chapelle, tracteur, ourson....</i>	

<i>Gâteau de soirée : opéra, baba au rhum, tartelette aux fruits, tartelette au citron, entremet aux fruits, clafoutis, choux à la crème, canelé, financier, tiramisu</i>	1,20 €
---	--------

<i>Tarte aux pommes 8 personnes</i>	13,00 €
<i>Tarte aux pommes la plaque 40/60 découpé en 24 ou 32 morceaux</i>	36,00 €
<i>Brochette de fruits : 5 sortes de fruits au minimum</i>	2,50 €

<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, caramel beurre salé, pistache</i>	2,50 €
--	--------

<i>Macaron: ananas, melon, fraise, framboise, chocolat, pistache</i>	
<i>10 pièces du même parfum au minimum</i>	1,50 €

<i>Meringue: citron, lavande, ananas, melon, pêche, pomme, fraise, framboise</i>	0,90 €
--	--------

<i>Prestation de service + nappage et serviette celisoft, vaisselle, à partir de</i>	15,00 €
--	---------