



T R A I T E U R

AUX DIX VINS

Traiteur Aux Dix Vins
33 grande rue
39190 Cousance

06 95 16 22 14

Tarifs 2026	PRIX TTC à emporter
APERITIFS & COCKTAILS DINATOIRES	
Assortiment de mignardises salées et de verrines (prix à l'unité)	1,45 €
Focaccias garnies (base pains huile d'olive) plaque de 40 parts Foccacia: Mousse de tomates séchées au thym, roquette et pétales de parmesan Foccacia : Tapenade et roquette fraîche et pignons de pin grillés Foccacia : mousse de saumon à l'aneth, carpaccio de citron	40,00 €
Pizza (plaques de 40 à 50 parts format mignardises)	40,00 €
Tartes salées (plaques de 20 parts format mignardises)	20,00 €
Pinsa Romana : plaque de 12 parts format mignardises Pinsa à la crème de truffes Pinsa aux oignons et aux lardons Pinsa au bleu et aux noix	15,00 €
BUFFET FROID	
Buffet des entrées (prix par personne)	
Duo de tomates cerises et billes de mozzarella, sauce gourmande pesto maison	4,50 €
Carpaccio de fenouil, citron et piment d'Espelette	4,50 €
Salade fraîcheur : tomates, pastèques, feta et menthe fraîche	4,50 €
Salade franc-comtoise : pomme de terre, lardon , saucisse de Morteau, comté, noix, sauce crème moutarde	4,95 €
Salade du Chef : Salade verte, dés de poulet, œuf dur et parmesan	4,95 €
Salade de pamplemousse crevettes et saumon fumé	8,00 €
Salade de petites crevettes roses à la mangue et au citron vert	8,00 €
Duo de poivrons à la crème de vinaigre balsamique	5,10 €
Salade de lentilles, poires et bleu de gex	4,95 €
Salades d'endives aux pommes, roquefort et noix	4,95 €
Plateau gourmand de charcuteries (100 gr par pers.)	6,50 €

Plats et garnitures buffet froid (prix par personne)	
Planche de duo de poulet : filet de poulet rôti à la fleur de sel de Camargue et aux herbes de Provence et filet de poulet en Tempura (panure croustillante)	6,90 €
Plateau gourmand de viandes froides	6,90 €
Pave de saumon sauce pesto et copeaux de parmesan	8,50 €
Pavé de merlu en gelée aromatique et aioli maison	8,50 €
Tarte aux légumes (portion pour 1 personne)	3,00 €
Petits légumes de saison rôtis au thym	4,20 €
Plateau de Fromages	4,90 €
PLATS CONVIVIAUX	
Paella végétarienne : (prix par personne) Riz, tomates, poivrons,champignons,petits pois, céleri, haricots verts, oignons, safran et épices	11,00 €
Paella poulet: (prix par personne) Poulet, chorizo, riz, tomates, poivrons,petits pois, oignons, safran et épices.	12,00 €
Paella royale: (prix par personne) Encornets, moules décortiquées et entière , grosses gambas, poulet, chorizo, riz, tomates, poivrons,petits pois, oignons, safran et épices	13,00 €
Prêt du matériel de réchauffe : poêle, gaz et trépied (forfait)	30,00 €
Tajine Poulet : Poulet, citron , olives, légumes, fruits secs servi avec semoule aux épices douces	13,00 €
Tajine Royal : Agneau (morceaux dans l'épaule), poulet, citron , olives, légumes, fruits secs servi avec semoule aux épices douces	14,50 €
Couscous poulet : poulet, merguez, légumes semoule aux épices douces	13,00 €
Couscous Royal : Agneau, merguez, poulet , légumes, servi avec semoule aux épices douces	14,20 €
Tartiflette ou Morbiflette avec salade verte	12,00 €
Choucroute garnie	14,90 €
REPAS ASSIS :	
ENTRÉES	
Duo de tomates cerises et billes de mozzarella, sauce gourmande pesto maison	4,50 €
Carpaccio de fenouil, citron et piment d'Espelette	4,50 €
Salade fraîcheur : tomates, pastèques, feta et menthe fraîche	4,50 €
Salade franc -comtoise : pomme de terre, lardon , saucisse de Morteau, comté, noix sauce crème moutarde	4,95 €

Salade du Chef : Salade verte, dés de poulet, œuf dur et parmesan	4,95 €
Salade de pamplemousse crevettes et saumon fumé	8,00 €
Salade de petites crevettes roses à la mangue et au citron vert	8,00 €
Duo de poivrons à la crème de vinaigre balsamique poivrons grillés	5,10 €
Salade de lentilles, poires et bleu de gex	4,95 €
Salades d'endives aux pommes aux roquefort et aux noix	4,95 €
Croustade de saint jacques sur fondue de poireaux	9,50 €
Croûte aux morilles	9,50 €
Tataki de thon	11,00 €
Assiette du soleil levant : Tataki de thon, jeune pousses , radis, dés de concombre, mangue fraîche(sauce huile, soja, coriandre,citron vert, gingembre et graine de sésame)	11,50 €
PLATS & GARNITURES	
Viandes	
Poulet aux Morilles et Vin jaune avec gratin dauphinois	15,85 €
Suprême de Pintade au champagne et Girolles sur écrasé de pomme de terre à l ail ou pomme de terre grenailles rôties	19,90 €
Fondant de volaille farci aux champignons sauce crémeuse au comté et aux noix avec gratin Dauphinois	16,00 €
Magret de canard , réduction miel et balsamique sur navets rôtis	20,00 €
Pavé de veau crème truffée et ses petits légumes	21,50 €
Pavé de veau rôti à la fleur de sel de Camargue et aux herbes de Provence avec gratin de pomme de terre	21,50 €
Souris d' agneau confite à l ail et au thym pommes de terres au jus	21,50 €
Paleron de 7h00 en cuisson lente sur poêlée de petits légumes	15,85 €
Poissons	
Médailon de lotte poché au crémant et jus de truffe avec un risotto	21,50 €
Filet de dorade rôti au basilic sur poêlée de légumes du sud	20,50 €
Duo de Gambas et saint jacques sauce crémeuse à l écrevisse et risotto	20,50 €
Pave de cabillaud en croûte de sésame et légumes de saison	20,50 €
PLATEAUX REPAS ENTREPRISES	
Nos plateaux repas sont composés entrée + plat avec garniture + fromage+ dessert+ eau plate 50 cl+ couverts bois+ pain	17,90 €
BOISSONS alcoolisées	
Large choix de vins, champagnes,cocktails nous consulter	