

Traiteur du coin

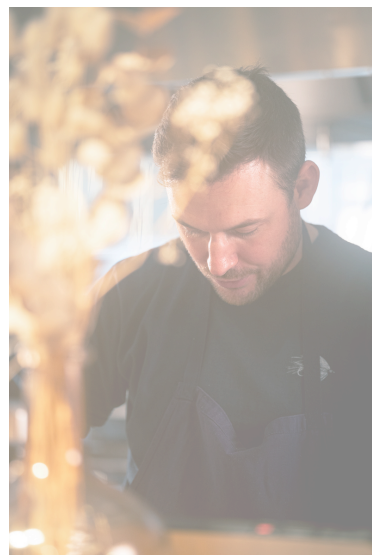
Des Halles Biltoki



QUI SOMMES NOUS

Traiteur du coin est né de la rencontre entre deux univers gastronomiques complémentaires : le Bistrot des Halles, temple de la cuisine de cœur, généreuse et conviviale, et le Comptoir Saline, spécialiste des produits de la mer.

Aux commandes, deux chefs associés : Rémy et Léo, artisans du goût, unis par une même vision :



offrir une cuisine sincère, créative et accessible, où chaque plat raconte une histoire de terroir, de saison et de partage.

Traiteur du coin offre une cuisine à la fois authentique et raffinée, pensée pour tous, sans jamais faire de compromis sur le goût ni sur le soin apporté à chaque détail.



Nos engagements :

- *100 % fait maison : chaque plat est cuisiné dans nos cuisines par nos chefs et leurs équipes.*
- *Produits frais, locaux et de saison au travers d'une sélection rigoureuse.*
- *Le goût avant tout : générosité et équilibre en respectant la saisonnalité.*

Au
TRAITEUR DU COIN
vous pouvez trouver sous différentes offres

Des plats traiteur à emporter

Des plats proposés en barquettes prêtes à l'emploi adaptable selon le nombre de convives : Idéal pour vos déjeuners en équipe, dîners privés ou réceptions informelles, c'est un format qualitatif qui préserve le goût, la fraîcheur et l'élégance.

Plats traiteur - sélection hiver 4

Plats traiteur - sélection printemps 5

Une sélection de tapas

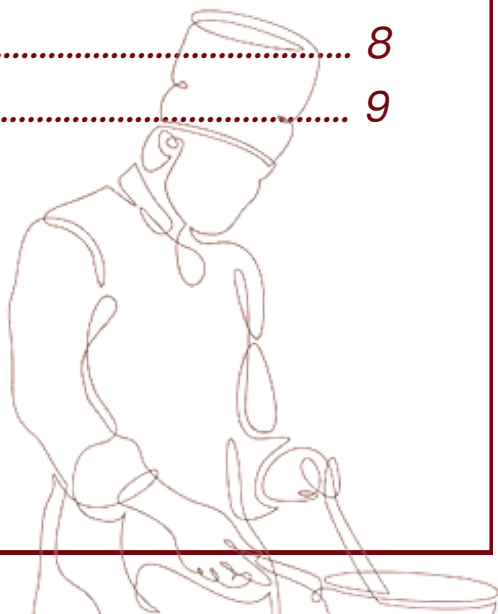
Idéal pour les afterworks, pots de départs ou événements moins formels, notre sélection de tapas animera votre événement : charcuteries, fromages, arancinis, crudités, calamars frits...

Les plateaux 6

Les tapas de la mer froids 7

Les tapas de la mer chauds 8

Les minis pains briochés 9





LES PLATS TRAITEUR A EMPORTER

SELECTION HIVER

LES ENTRÉES

Poireaux mimosa, vinaigrette épicée
Pommes de terre à l'huile et hareng fumé
Velouté de potimarron, châtaigne rôties, kumquat
Foie gras mi-cuit, chutney figue et noix
Terrine de campagne au piment d'Espelette, pickles maison
Salade d'endives et betteraves, roquefort et noix
Saucisson chaud, pommes vapeur et moutarde à l'ancienne

LES PLATS

Bœuf bourguignon, rigatonis
Blanquette de veau à l'ancienne
Parmentier de canard, jus réduit
Joue de bœuf confite, polenta crémeuse, condiment d'oignons rouges
pavé de saumon, beurre blanc citronné, riz pilaf
Filet de daurade à la plancha, fenouil confit au curry, clémentines
Saucisse de Toulouse grillée, jus réduit, purée
Poulet fermier rôti, jus au thym, pommes grenailles
Poitrine de cochon grillée, sauce moutarde, pickles, purée
Épaule d'agneau confite 8h, polenta crémeuse

LES DESSERTS

Mousse au chocolat à l'ancienne, tuile aux amandes
Moelleux pomme cannelle
Riz au lait, cacahuètes caramélisées
Fondant au chocolat Baulois
Cheesecake à la clémentine
Tarte aux poires Bourdaloue
Panna cotta aux fruits du moment
Brownie aux noix, crème anglaise
Cake au citron et pavot
Salade de fruits frais du moment



LES PLATS TRAITEUR A EMPORTER

SELECTION PRINTEMPS

LES ENTRÉES

Asperges vertes mimosa, vinaigrette truffée
Pommes de terre à l'huile et hareng fumé
Velouté de petits pois, feta, huile de menthe
Foie gras mi-cuit, chutney poire et pamplemousse au poivre timut
Terrine de campagne au piment d'Espelette, pickles maison
Salade de lentilles, saumon fumé et crème à l'aneth
Légumes nouveaux, fromage frais, pignons torréfiés

LES PLATS

Gnocchis poêlés, artichauts et parmesan
Blanquette de veau à l'ancienne
Paleron de bœuf braisé, fricassée de légumes nouveaux
Cuisse de canard confite, pommes sarladaises
Pavé de saumon, beurre blanc citronné, riz pilaf
Filet de daurade à la plancha, asperges blanches rôties au chorizo, huile de citron
Saucisse de Toulouse grillée, jus réduit, purée
Poulet fermier rôti, jus au thym, pommes grenailles
Poitrine de cochon grillée, sauce moutarde, pickles, purée
Épaule d'agneau confite 8h, polenta crémeuse

LES DESSERTS

Mousse au chocolat à l'ancienne, tuile aux amandes
Moelleux pomme cannelle
Riz au lait, cacahuètes caramélisées
Fondant au chocolat Baulois
Cheesecake à la clémentine
Tarte aux poires Bourdaloue
Panna cotta aux fruits du moment
Brownie aux noix, crème anglaise
Cake au citron et pavot
Salade de fruits frais du moment



LES PLATEAUX

pour environ 10 personnes

Plateau de charcuteries

Rosette, jambon cru et cuit, chorizo, coppa et pâté de campagne, pains spéciaux, et condiments

Plateau de fromages

6 variétés de fromages affinés, chutney, fruits et fruits sec, pains spéciaux, et condiments

Jardin de crudités et tzatziki

Légumes crus, cuits, marinés et pickles, accompagné de tzatziki maison



LES TAPAS DE LA MER – FROIDS

vendus par 200 g

- Sardines marinées à l'estragon
- Rillettes de maquereaux à la moutarde
- Tarama de cabillaud au citron vert et blinis
- Saumon fumé BIO d'Ecosse , yaourt à l'aneth et blinis
- Saumon gravlax aux agrumes, yaourt à l'aneth et blinis
- Caviar Baeri Français ou Oscietre Gold et ses condiments

LES TAPAS DE LA MER - CHAUDS

vendus par 12 pièces

- Arancinis de fruits de mer
- Accras de morue pimenté, sweet chili
- Calamar à la romaine, sauce gribiche
- Gambas croustillantes au basilic
- Palourdes farcies au beurre de citron
- Escargots de Bourgogne au beurre persillé
- Moules d'Espagne farcies au chorizo





LES MINIS PAINS BRIOCHES

vendus par 10 pièces

- Minis pains bagnat végétarien
- Piquillos, avocat, courgette grillé, yaourt au chili et oignons pickles
- Rillettes de thon mariné, fromage frais à la betterave, laitue
- Saumon fumé, crème d'aneth et zeste de citron vert
- Volaille fermière rôtie, mayonnaise au raifort, olives de Kalamata et radis pickles
- Pastrami, mayonnaise fumée, compotée d'oignons rouges et pickles de concombre
- Lobster roll, estragon, citron vert

Avant de passer à table

Nous proposons si besoin une sélection de boissons ainsi qu'une sélection de vins rouges et blancs du terroir, soigneusement choisis pour accompagner nos plats. Celle ci varie régulièrement selon les arrivages.

Toutes nos préparations sont proposées en livraison ou à emporter, sans service sur place.

Nous proposons aussi des expériences entièrement personnalisées – avec chef à domicile ou prestations sur mesure – notre équipe se tient à votre écoute pour élaborer une offre dédiée, sur devis.



Contact

bdh.halle@gmail.com
07.43.43.22.20
www.lebistrotdehalles-issy.com

Vous pouvez nous retrouver aux :

Comptoir Saline &
Bistrot des Halles

Halles Biltoki
1 rue Rouget de Lisle
92130 Issy Les Moulineaux