

# traiteur du coin

*Des Halles Biltoki*



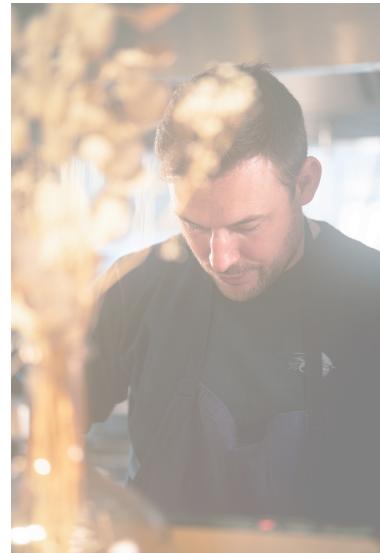
# QUI SOMMES NOUS

*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**

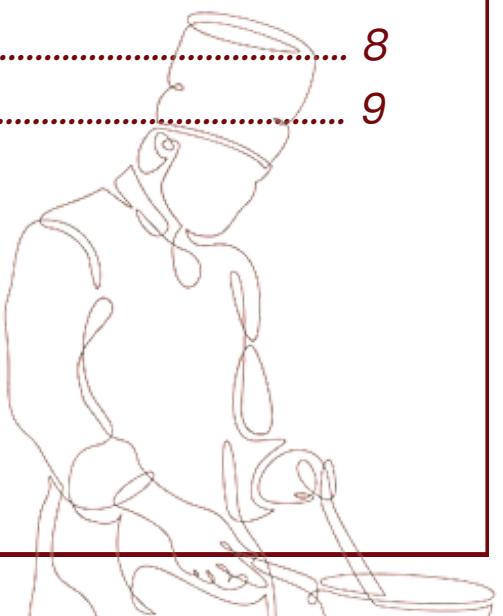
Idéal pour les afterworks, pots de départs ou événements moins formels, notre sélection de tapas animera votre événement : charcuteries, fromages, arancinis, crudités, calamars frits...

*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](mailto:bdh.halle@gmail.com)

07.43.43.22.20

[www.lebistrotdeshalles-issy.com](http://www.lebistrotdeshalles-issy.com)

Vous pouvez nous retrouver aux :

Comptoir Saline &  
Bistrot des Halles

Halles Biltoki  
1 rue Rouget de Lisle  
92130 Issy Les Moulineaux