

ENVIE

TRAITEUR, ÉPICERIE
& CAVISTE



CARTE 2026

PLATEAUX À PARTAGER

(À partir de 6 personnes)

CUISINE SAINE & GOURMANDE FAIT MAISON

Depuis 2023, notre boutique de **St Clément des Baleines** regroupe notre offre traiteur avec des produits de **saison & faits maison**.

Que ce soit pour vos **apéros, vos barbecues, vos dîners** ou encore **vos pique-niques**, vous trouverez ce qu'il vous faut : des plats du jour, des salades originales, de délicieux sandwiches, des tartinades gourmandes, des desserts à tomber... !

Nous avons également une partie **épicerie fine & cave à vins**, avec une belle sélection de produits terre & mer, des tartinables, des gâteaux apéros, des chips artisanales, des confitures & autres gourmandises; ainsi qu'une sélection de vins, champagnes, spiritueux & boissons sans alcool.



Nous sommes spécialisés dans les **buffets froids, cocktails dinatoires, brunch, événements privés et professionnels** sur l'Île de Ré & La Rochelle. N'hésitez pas à nous contacter !

Laure & Paul



POISSONS - À partir de 6€* les 100g

- Saumon gravlax, aneth & baies roses
- Tataki de thon aux 2 sésames, sauce asiatique
- Brochettes de crevettes marinées citronnelle & gingembre
- Daurade marinée aux fruits de la passion & noisettes

VIANDES - À partir de 7€* les 100g

- Tataki de bœuf, cébettes & sauce asiatique
- Brochettes de poulet, thym & citron
- Vitello Tonato, câpres & pickles
- Bavette snackée, parmesan, roquette & noisettes

MINI-BURGERS - À partir de 25€*

- 10 Saumon Gravlax & pickles de concombre
- 10 Truite fumée d'aquitaine & pickles de concombre
- 10 Pastrami, moutarde & pickles de concombre
- 10 Mortadelle, crème de champignons & roquette
- 10 Veggie : tomates confites, stracciatella & crème de roquette
- 10 Poulet tandori, avocat & pickles d'oignons rouges



CHARCUTERIES ARTISANALES

- À partir de 60€*

- Rillettes de canard, coppa & jambon de bayonne, chorizo & saucisson ...

FROMAGES - À partir de 60€*

- Assortiment de la fromagerie la Fontaine dans une jolie boîte en bois

CRUDITÉS - À partir de 60€*

- Assortiment de légumes de saison (tomates cerises, concombre, radis, carottes olives....) avec des tartinades maison & des mini-focaccias

GRAZING BOX - À partir de 100€*

- Plateaux généreux de fromages affinés, charcuteries artisanales, légumes croquants, crackers et toasts artisanaux, accompagnés de tartinades maison



BUFFET FROID



LES TARTINADES - À partir de 3€90* les 100g

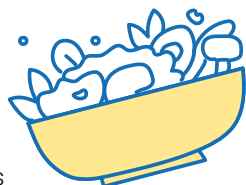
- Rillettes de poulet, échalotes & estragon
- Rillettes de maquereaux, oignons rouges & ciboulette
- Rillettes aux 2 saumons & ciboulette
- Rillettes de lieu, citron & câpres
- Tartinade de tomates séchées & basilic
- Tartinade de courgettes & menthe
- Tartinade d'artichauts, ail & parmesan
- Tartinade d'aubergines, sésame noir & coriandre
- Tartinade de poivrons & organ
- Houmous de petits pois & menthe
- Tzatziki menthe & aneth

LES TABOULÉS - À partir de 2€90* les 100g

- Trio de quinoa, tomates cerises, concombre, huile d'olive, menthe & citron
- Boulgour, grenade, huile d'olive, persil, citron & amandes effilées
- Boulgour, haricots verts, edamame, petits pois, oignons rouges, citron & pesto de basilic
- Quinoa rouge, chou-fleur, petits pois, radis, huile d'olive, menthe & citron
- Boulgour, pesto aux tomates, tomates cerises confites, raisins, oignons rouges, persil
- Semoule aux courgettes grillées, amandes, fruits secs, huile d'olive & citron

LES SALADES - À partir de 2€90* les 100g

- Grenailles, haddock, oignons rouges & salicorne
- Lentilles, saumon, céleri branche & oignons rouges
- Thai (sauce soja, gingembre & sésame) avec poulet, bœuf ou crevettes
- Orecchiette, petit pois, radis & herbes, huile d'olive & citron
- Fenouil, petits pois, radis, boulgour & poulet grillé sur crème de roquette
- Pipe rigate, poulet rôti, tomates cerises, billes de mozza & pesto de basilic
- Orzo, courgettes rôties, tomates cerises, billes de mozza & pesto de basilic



LES SANDWICHS - À partir de 6€50*

- Bagel au pastrami ou à la truite fumée, pickles de concombre & pousses d'épinards
- Focaccia, tartinade de courgettes, mortadelle, stracciatella, pistache & roquette
- Crab Roll, spicy mayo, coriandre & ciboulette
- Sandwich au poulet rôti, parmesan, pickles d'oignons rouges, crème de roquette & roquette
- Hot dog, saucisse, crème cheddar, duo ketchup moutarde & pickles d'oignons rouges

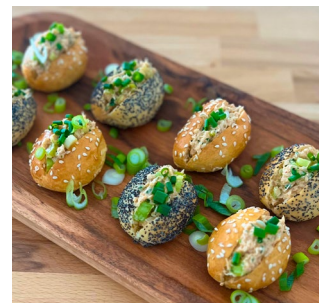


PIÈCES COCKTAIL

(Minimum 10 personnes) - Liste non exhaustive

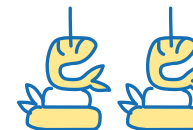
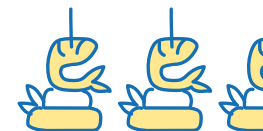
LES VEGGIES - 2€50* la pièce

- Falafel de pois chiche, houmous de petit pois & menthe
- Taboulé de quinoa, tomates cerises & stracciatella
- Crumble de parmesan, tomates cerises confites & stracciatella
- Foccacia aux tomates cerises, pickles d'oignon rouge & parmesan
- Mini cake aux courgettes, basilic & graines de courge
- Mini tatin de tomate



LES POISSONS - 2€50* la pièce

- Mini Crab roll, spicy mayo & ciboulette
- Mini salade thai-crevette & coriandre
- Tartare de thon, tomates séchées, basilic & citron
- Bouchée de concombre, saumon Gravlax & crème à l'aneth
- Ceviche de lieu, salicorne & radis
- Brochette de crevettes flambées au pastis de l'île de ré, guacamole citron vert & piment d'espelette



LES VIANDES - 2€50* la pièce

- Mini brochette de poulet mariné thym citron
- Croque-monsieur au pastrami & cheddar
- Mini Wrap - poulet crudités, spicy mayo
- Rouleaux de printemps au poulet façon césar

LES SUCRÉES - 2€50* la pièce

- Tartelette citron meringuée
- Mousse au chocolat praliné
- Mini-tiramisu au spéculos & crème caramel beurre salé ou café
- Riz au lait & caramel
- Tartelette chocolat noir & sésame



PLATS CHAUDS

LES WOKS ET PLATS ASIATIQUES

À partir de 11€*

- Wok de nouilles chinoises au boeuf, poivrons & oignons
- Wok de nouilles chinoises au poulet, pois gourmand, carottes & sésame
- Pad Thai au poulet, cacahuètes & coriandre
- Boeuf aux oignons & riz thai
- Porc au caramel, sésame & riz thai
- Curry vert thai de lieu, légumes verts & riz sauvage
- Bobun au boeuf & crudités
- Salade thai, vermicelles de riz, edamame, crevettes, sauce soja & gingembre



LES PLATS FAMILIAUX

À partir de 6 personnes, disponible en fonction de la saison.

Possibilité de réaliser des plats sur-mesure sous réserve de disponibilité des produits.

- Tajine de poulet au citron confit & olives vertes
- Sauté de veau au curry, lait de coco, courgettes, carottes & riz
- Lasagnes de boeuf ou végétariennes
- Parmigiana - aubergines, tomates, parmesan & mozzarella
- Parmentier de canard & patates douces
- Rougail saucisse & riz basmati
- Filet mignon à la catalane & tagliatelles
- Curry de crevettes, tagliatelles de carottes & riz basmati
- Moussaka au boeuf & mozzarella
- Paëlla et Couscous (à partir de 10 personnes)



* Tous les prix sont donnés à titres indicatifs et sont susceptibles d'évoluer au cours de la saison en fonction de nos fournisseurs

DESSERTS



LES DESSERTS & CAKES - À partir de 3€*

- Banana bread au chocolat
- Cookies sésame noir & chocolat noir fleur de sel
- Cookies chocolat noir & noisettes
- Tiramisu café ou spéculos caramél
- Mousse au chocolat praliné
- Fondant chocolat amande
- Crumble aux pommes ou fruits d'été
- Financier aux amandes ou pistache



DEMANDE DE DEVIS PAR MAIL :
CONTACT@ENVITRAITEUR.FR

COMMANDE À LA BOUTIQUE OU PAR TÉLÉPHONE
72H MINIMUM À L'AVANCE

BOUTIQUE ENVIE
52 RUE DE LA BOULANGERIE
17590 ST CLÉMENT DES BALEINES
07.61.92.41.77

WWW.ENVIE-TRAITEUR.FR

  **ENVIE.TRAITEUR**