

DEPUIS 1965

MAISON BANQUET

TRAITEUR & AUTHENTIQUE

CARTE TRAITEUR 2026



Sommaire :

L'apéritif

Les entrées

Le poisson

La viande

Les buffets

L'apéritif

Assortiment beignets, feuilletés et samoussas La pièce	1,10 €
Assortiment cuillères, canapés type tapas La pièce	1,20 €
Panier de légumes croquants et ses 4 sauces Par personne	2,75 €
Assortiment charcuteries et sa tomate aillé Par personne	5,50 €
Cakes salés*	28,00 €
*assortiments viandes, poissons, et végétarien – Prix au kilo	
Quiche ou pizza La plaque de 40x60 soit 24 parts	40 €
Quiche asperge saumon La plaque de 40x60 soit 24 parts	50 €



Les entrées

Assortiment salade variée 3,30 €
200g – Par personne

Terrine de légumes et son aïoli 4,90 €
Par personne

Présentation charcuterie* / Plateau raclette 5,50 €
*5 à 6 variétés – Par personne

Salade gourmande* 7,70 €
*Gésiers, fritons, magrets, foie gras – Par personne

Millefeuille saumon-écrevisse 7,70 €
Par personne

Saumon richelieu 7,70 €
Par personne

Terrine de poisson au miel ou aux petits légumes 7,70 €
Par personne

Bouchée à la reine au ris de veau 11,00 €
Par personne



Le poisson

Pavé de cabillaud, sauce normande Par personne	11,00 €
Saumon grillé, sauce miel Par personne	11,10 €
Tournedos de cabillaud en vinaigrette d'herbes Par personne	12,00 €
Ballottine de sole, sauce chorizo Par personne	15,00 €
Blanquette Saint-Jacques et lotte aux petits légumes Par personne	16,50 €
Cassolette de Saint-Jacques à la citronnelle Par personne	18,00 €



La viande

Viande froide, bœuf, veau et accompagnement – Par personne	8,00 €
Jambon en croûte, sauce madère et accompagnement – Par personne	9,50 €
Cassoulet maison Par personne	11,00 €
Tagine de veau aux mendiants et accompagnement – Par personne	11,00 €
Pintade farcie aux mendiants, sauce morille et accompagnement – Par personne	11,00 €
Rôti de veau en croûte, sauce madère et accompagnement – Par personne	12,00 €
Cuisse de canard aux pruneaux ou aux pêches et accompagnement – Par personne	12,00 €



Paella poisson volaille Par personne	13,00 €
Tajine d'agneau à la badiane et accompagnement – Par personne	13,00 €
Tournedos de canard, sauce poivre vert et accompagnement – Par personne	14,00 €
Carré d'agneau au foie gras en habit vert* * Choux vert et pommes – Par personne	16,00 €
Jambon à l'os, sauce porto * Gâteaux de légumes – 30 à 40 personnes – La pièce	320,00 €
Cochon de lait rôti* * Tomates provençales et pommes fruits 30 à 40 personnes – La pièce	380,00 €



Les buffets

Buffet Froid

17,00 €

- Assortiment de quiches et pizza
- Trio de salades composée
- Terrine de poisson aux petits légumes
- Assortiment de viandes froides et gâteaux de légumes

Par personne

Buffet chaud

18,00 €

- Duo de salade variée
- Assortiment charcuteries (6 variétés)
- Jambon braisé sauce Madère et ses garnitures
- Salade roquefort et noix

Par personne



Conditions de vente :

Cette carte est celle de vos évènements sans prestations de services, de nappage ou de vaisselle.

- Commande minimum 8 jours avant la date de votre évènement.
- Les produits sont à venir chercher sur place au 9 avenue de Castelnaudary à Revel, livraison possible en supplément. Si votre réception est dans moins de 8 jours, n'hésitez pas à nous contacter pour prendre connaissance des plats du jours proposés chaque semaine.
- Pour tout autre type d'évènement, contactez-nous pour définir ensemble la proposition qui vous convient, notamment le service clef en main : avec un forfait incluant le service et l'accès à l'intégralité du catalogue produit de notre prestataire vaisselle et nappage pour coordonner à l'ambiance de votre évènement.

Tarifs en vigueur au 9 avril 2025, susceptibles d'être ajustés en fonction de l'évolution des prix des matières premières.





Contact et informations

Adresse : 9 Av. de Castelnaudary, 31250 Revel

Téléphone: 06 26 06 09 47

Email : maisonbanquet@gmail.com

