

## Viandes VOLAILLES



- Bœuf gardian ■ 5,50€ ■
- Becquet d'agneau rôti ■ 8,70€ ■
- Caille aux raisins et au muscat doux ■ 4,80€ ■
- Canette braisée sur canapé ■ 6,50€ ■
- Carré de veau rôti ■ 6,90€ ■
- Cuisse de canard aux écrevisses ■ 7,30€ ■
- Cuisse de canard sauce morilles ■ 7,30€ ■
- Cuisse de poulet aux chanterelles ■ 4,10€ ■
- Cuisse de poulet aux écrevisses ■ 4,10€ ■
- Cuisse de poulet basquaise ■ 4,10€ ■
- Cuisse de lapin façon chasseur ou à la provençale ■ 6,80€ ■
- Demi perdreau sur canapé ■ 4,80€ ■
- Échine de porc Madras ■ 5,50€ ■
- Épaule d'agneau au curry ■ 6,40€ ■  
*Sauce mangue, ananas, banane*
- Gigot d'agneau du Luberon ■ 7,30€ ■  
*Sauce aux morilles ou crème d'ail*
- Magret de Canard proposé en éventail ■ 7,30€ ■  
*Sauce aux morilles ou sauce aux griottes*
- Pintadon au poivre vert ■ 6,40€ ■
- Râble de lapin ■ 6,80€ ■  
*Jus de moutarde à l'ancienne*

## Poissons & CRUSTACÉS

- Blanquettes de lottes aux poireaux ■ 7,30€ ■
- Cassolette de Saint Jacques et gambas ■ 8,90€ ■
- Dos de Loup sauce normande ■ 7,30€ ■
- Fricassée de St Jacques aux deux poivres ■ 8,70€ ■
- Filet de turrot sauce champagne ■ 7,30€ ■
- Gratin de fruits de mer en feuilleté ■ 7,50€ ■
- Lotte à l'armoricaine ■ 10,20€ ■
- Seiche à l'armoricaine ■ 5,80€ ■

## Garnitures & LEGUMES

- Aumônière aux champignons ■ 2,90€ ■
- Champignons à la crème ■ 2,90€ ■
- Château de courgettes et son coulis de tomate ■ 1,70€ ■
- Flan d'aubergine ■ 1,70€ ■
- Gratin dauphinois ■ 1,70€ ■
- Petit farci de saison ■ 1,50€ la pièce ■
- Poêlée forestière ■ 2,90€ ■
- Poêlée de légumes croquants au cumin ■ 1,70€ ■
- Timbale de riz aux petits légumes ■ 0,80€ ■
- Tomate à la Provençale ■ 0,80€ ■
- Palet du jardin ■ 2,50€ ■

## Gourmandises & DESSERTS

- Chou caramélisé ■ 1€ ■
- Crème brûlée façon grand-mère ■ 2,90€ ■
- Corbeille de fruits ou salade de fruits ■ 2,90€ ■
- Fraisier / Framboisier ■ 2,90€ ■
- Forêt noire aux griottes ■ 2,90€ ■
- Gâteau de soirée ■ 1€ la pièce ■
- Millefeuille ■ 2,90€ ■
- Miroir . Citron, fraise, poire, mandarine, ou fruits de la passion ■ 2,50€ ■
- Nougat glacé ■ 2,90€ ■
- Omelette norvégienne crème anglaise ■ 2,90€ ■
- Opéra sur crème anglaise  
*Gâteau au café glacé au chocolat* ■ 2,90€ ■
- Tarte aux pommes ■ 2,50€ ■
- Tiramisu ■ 2,90€ ■
- Vacherin au coulis de framboise ■ 2,90€ ■
- Entremet cappuccino caramel ■ 2,50€ ■
- Plateau de fromage ■ 3,50€ ■

### Pour toutes informations ou devis :

76 route des Taillades > 84440 ROBION > Tél. 04 90 76 63 65  
Fax : 04 90 76 66 52 > e.mail : dupas.traiteur@orange.fr  
Site : www.dupas-traiteur.com

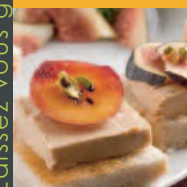
Possibilité de livraison :

Nous consulter pour la disponibilité . Prévoir un forfait livraison

Tarifs 2011/12



PLATS  
à EMPORTER



Laissez vous guider & dégustez ...

Dupas  
TRAITEUR



## Spécial APERITIFS

Prix du plateau

- Antipasti chèvre mariné et jambon cru (24 unités) ■ 24€ ■
- Assortiment de toasts froids (42 unités) ■ 26€ ■  
*Cœur de palmier, pain bagnat...*
- Assortiment feuilletés (48 unités) ■ 20€ ■  
*Mini-pizza, tartelette poireaux...*
- Bulle de tartare de céleri et pommes acidulés au crabe (28 unités) ■ 27€ ■
- Clubs sandwichs (30 unités) ■ 24€ ■
- Mini-brochetine de porc ■ 1,30€ la pièce ■
- Mini-brochetine coquille St-Jacques Gambas ■ 1,50€ la pièce ■
- Mini-timbales de caviar d'aubergine (45 unités) ■ 25€ ■
- Pain d'épice confiture figue, foie gras (32 unités) ■ 29€ ■
- Pain surprise (36 unités) ■ 28€ ■
- Pissaladière (96 unités) ■ 19€ ■
- Plaque de pizza (96 unités) ■ 17€ ■
- Plaque de quiche (96 unités) ■ 19€ ■
- Plateau apéritif (56 unités) ■ 19€ ■  
*Feuilleté tapenade, fromage, saucisse*
- Plateau tartines grillées (35 unités) ■ 21€ ■  
*Poichichade, sardine, aubergine*
- Tarte de Dublin (96 unités) ■ 19€ ■  
*Oignons, pomme de terre, lardons*
- Toats asperge verte saumon fumé (40 unités) ■ 32€ ■
- Verrine de blanc de seiches en persillade (45 unités) ■ 25€ ■
- Verrine de tartare de saumon au concombre (45 unités) ■ 25€ ■
- Verrine d'avocats aux agrumes (45 unités) ■ 25€ ■



CONSEIL DU CHEF

## Spécial BUFFET FROID

Pour un buffet froid complet,  
choisir 5 à 6 entrées  
et 2 viandes.

Présenté et décoré en plats jetables. Prix portion

### ENTREES pour buffet froid

- Aubergine à la Provençale (tranche ronde) ■ 0,60€ ■
- Cake au pesto et artichauts ■ 1,50€ ■
- Caviar d'aubergine ■ 1,70€ ■
- Corbeille de légumes, anchoïade, crème ciboullette ■ 5,80€ ■
- Gâteau d'omelette et son coulis de tomate ■ 1,50€ ■
- Mini tomate à la brousse ■ 0,80€ ■
- Pannequet de courgette aux crabes ■ 1€ ■
- Polenta au Basilic ■ 0,60€ ■
- Poivrons marinés à l'huile d'olive ■ 0,90€ ■
- Ratatouille ■ 2€ ■
- Rouille du pêcheur ■ 2€ ■  
*Seiche, crevette décortiquée, aioli, pommes de terre*
- Spaghetti au Basilic ■ 2€ ■
- Taboulé à la menthe ■ 2€ ■
- Tian d'aubergine ■ 2€ ■

### VIANDES FROIDES pour buffet

- Jambon braisé ■ 2€ ■
- Magret de canard (2 tranches) ■ 2,50€ ■
- Plateau de cochonnailles ■ 5,20€ ■
- Poulet en gelée (1/2 cuisse) ■ 1,70€ ■
- Rôti de porc et ses condiments ■ 2€ ■
- Rôti de bœuf et ses condiments ■ 2€ ■
- Terrine de campagne ■ 1,50€ ■
- Gigot d'agneau et ses condiments ■ 2,50€ ■

## Salades & ENTREES

- Croustillant de chèvre ■ 4,50€ ■  
*au miel, noisette et bouquet de mesclun*
- Pain de poisson florentin & son coulis d'écrevisses ■ 3,50€ ■
- Pie aux poissons ■ 3,20€ ■  
*Flétan, saumon*
- Château d'aubergine, mousseline de pomme d'amour et tartine confit d'oignons ■ 5,50€ ■
- Talmouse de chèvre à la tapenade ■ 4,50€ ■  
*Mesclun aux noix*
- Tourte d'épinards et de seiche à l'armoricaine ■ 3,20€ ■
- Tourte aux fruits de mer ■ 3,80€ ■
- Tourte financière ■ 4,10€ ■
- Salade et sa mini cajillette ■ 2,90€ ■  
*Sur tartine de pain grillé*
- Salade aux poulpes ■ 3,50€ ■  
*Salade verte, poulpes en persillade*
- Salade antillaise et ses minis boudins ■ 4,10€ ■  
*Julienne de poulet, poivrons, œuf haché*
- Salade bananière aux crabes ■ 4,10€ ■  
*Banane, crabe, avocat, tomate*
- Salade niçoise ■ 4,10€ ■
- Saumon mariné ■ 5,80€ ■  
*à l'aneth et au citron sur lit de verdure*

## Plats UNIQUES

- Aioli ■ 9,50€ ■
- Cassoulet ■ 9,50€ ■
- Choucroute ■ 8,50€ ■
- Couscous ■ 8,50€ ■
- Lasagnes ■ 5,50€ ■
- Moussaka ■ 6€ ■
- Paëlla ■ 8,50€ ■
- Soupe au pistou ■ 8,50€ ■
- Tajine d'agneau aux pruneaux ■ 8€ ■
- Tajine au poulet ■ 7,50€ ■