

**SOUSS
TRAITEUR**

La gastronomie française livrée près de chez vous

Plats cuisinés, traiteur, charcuterie,
jambons cuits, terrines, bols de pâtés, terrines,
saucissons, saucisses, viandes crues, salaisons,
volailles, viande de bœuf, fromages...

COMMANDE AU PLUS TARD

Dyar Shemsi, Taroudant, Agadir

LE MERCREDI A 12H

LIVRAISON VENDREDI DANS LA JOURNEE

PAIEMENT ESPECES OU CHEQUE A LA LIVRAISON

à l'ordre de Frédéric Huet

Service commercial et produits : 06 80 82 79 31

Distribution sur la Province de Taroudant, Dyar Shemsi, Agadir

Quartier Mhaita . 83000 Taroudant . Patente 49401328 . souss.traiteur@gmail.com

Pour commander, merci d'indiquer votre nom, prénom, ville ou n° villa, téléphone, adresse mail

CINQ
FAÇONS
DE
PREPARER
VOS PLATS



1 FOUR



2 MICRO ONDE



3 BAIN MARIE




4 CASSEROLE OU COCOTTE



5 BARBECUE

PRODUITS SAISONNIERS DE LA SEMAINE 25

	Désignation	Conditionnement	 O/N	Préparations	DATE LIMITE CONSERVATION	UNITE OU KG	Tarif DHS
NOS PROMOS DE LA SEMAINE							
€€€€€	Foie gras frais MAISON au Sauternes -17%	MINI 200G	O		10 J	U	1200
€€€€€	Boudin blanc MAISON -15%	2 MINIMUM	O	4-5	6J	KG	195
LE TOP 10 DES VENTES							
	Planche de jambon blanc	4 TRANCHES	O		15 A 30 J	U	80
	Bol de pâté grand-mère	300G	O		15 A 30 J	U	90
	Ficelle picarde A DECOUVRIR	2 MINIMUM	O	1	7 J	U	35
	Saumon fumé TOP QUALITÉ	250G	O		7 J	U	145
	Quiche lorraine	PIECE	O	1-2	5J	U	55
	Saucisson à l'ail fumé	ENV 400G	N		15 A 30 J	KG	220
	Planche de Serrano	80G	N		15 A 30 J	U	50
	Poulet fermier 100% sans antibiotiques EXTRA	PIECE 1,5KG ENV	O	1-2-5	6J	KG	90
	Bol de rillettes de porc	300G	O		15 A 30 J	U	95
	Merguez à la Française IDÉE BARBECUE	6 PIECES MINI	O	4-5	6J	KG	180
PLATS CUISINÉS SOUS VIDE							
<u>PETITE ESCAPADE CULINAIRE ESPAGNOLE</u>							
	Paella Maison poulet, fruits de mer 1 Personne	BARQUETTE	O		4J	U	110

COMMANDE AVANT LE 16 JUIN 12H , LIVRAISON LE VENDREDI 19 JUIN

Nouvelle recette : poulet, calamar, moule, crevette, gambas, poivrons, chorizo, riz

CUISINE TRADITIONNELLE DE NOS TERROIRS

NEW	Daube de bœuf à la Provençale	PIECE SV	O	2-3-4	7 J	U	85
	Navarrin d'agneau aux petites légumes	PIECE SV	O	2-3-4	7 J	U	105
NEW	Paupiette de porc sauce forestière	PIECE SV	O	2-3-4	7 J	U	75
NEW	Cuisse de canard confite sauce normande, pommes caramélisées	PIECE SV	O	2-3-4	7 J	U	105

PLATS CUISINÉS EN BARQUETTE ALUMINIUM

NEW	Quiche du ch'nord, maroille et fondue d'endives	PIECE	O	1-2	4J	U	65
NEW	Quiche aux tomates multicolores et chèvre	PIECE	O	1-2	4J	U	65
	Quiche lorraine TOP DES VENTES	PIECE	O	1-2	4J	U	62

PLATS TRAITEUR

	Saumon fumé TOP QUALITÉ	250G	O		7 J	U	145
	Saumon fumé TOP QUALITÉ	500G	O		7 J	U	270
	Saumon gravelax TOP QUALITÉ	200G	O		7 J	U	120
NEW	Rillons confits au Vouvray	MINI 500G	O	1-4	10 J	KG	260
	Bouchée à la reine ris de veau	PIECE	O	1-2	4J	U	75
	Nems au poulet avec sauce par 4	PIECE	O	4	4J	U	80
	Ficelle picarde A DECOUVRIR	MINI PAR 2	O	1-2	4J	U	35
	Roulé au fromage et jambon	MINI PAR 2	O	1-2	4J	U	35
	sauce béchamel au fromage et brunoise de jambon						
	Escargots de bourgogne maison	MINI PAR 2 DZ	O	1	4J	U	105
NEW	Croustade aux 5 fromages et 2 jambon	PIECE	O	1-2	4J	U	50

	Délicieuse sauce béchamel aux 5 fromages, allumettes de jambons sec et au torchon, noix et tomates cerises						
NEW	Ficelle aux 5 fromages et 2 jambon	PIECE	O	1-2	4J	U	50
	Délicieuse sauce béchamel aux 5 fromages, allumettes de jambons sec et au torchon, noix et tomates cerises						
	Friand à la viande	PIECE	O	1-2	4J	U	50
FLAMENKUCHES MAISON							
	Flamenkuche la Savoyarde	PIECE	O	1-2	5J	U	60
	pâte à pizza fine, confit d'oignons, allumettes de jambon sec, crème, reblochon, morbier						
	Flamenkuche la bergerie	PIECE	O	1-2	5J	U	60
	pâte à pizza fine, confit d'oignons, chèvre, crème et coppa						
NEW	Flamenkuche la côte d'Opale	PIECE	O	1-2	5J	U	60
	pâte à pizza fine, confit d'oignons, hareng fumé, moule, calamar, crevette et saumon fumé, crème						
NEW	Flamenkuche la Méditerranéenne	PIECE	O	1-2	5J	U	60
	pâte à pizza fine, sauce pizza, confit d'oignons, olives, aubergines grillée, tomates confites, poivrons confits et anchois, thon						
SALADES FRAICHEUR							
	Taboulé Oriental avec raisins secs	300G	N		5J	U	50
	Salade Piémontaise sans jambon	300G	N		5J	U	50
NEW	Bûchette au jambon, macédoine		N		5J	U	50
	Barquette de deux buchettes de jambon farcies de macédoine de légume à la mayonnaise						
NEW	Salade Grecque	300G	N		5J	U	50
	blé cuit, lentilles, tomates cerise, poivrons concombre champignons, mais, thon, oeuf dur oignons frits, olives, feta						
	Celeri rémoulade	300G	N		5J	U	50
	Salade de crevettes roses sauce cocktail	200G	N		5J	U	80
	Morceaux d'ananas, idéal pour farcir des avocats et pamplemousse ou sur toast grillé						
	Salade de chair d'araignée	200G	N		5J	U	80
	oeuf dur, chair d'araignée, surimi, mayonnaise, idéal avec de l'avocat ou sur toast grillé						

NEW	Bœuf vinaigrette à l'ancienne	200G	N		5J	U	80
	Bœuf, cornichon, œuf, dur, persil, oignons						
	Museau vinaigrette	300G	N		5J	U	65
	Cervelas Lyonnais vinaigrette	300G	N		5J	U	65

CHARCUTERIES ESPAGNOLES

	Chorizo fort	IND	N		15 A 30 J	U	110
	Chorizo doux	IND	N		15 A 30 J	U	110
NEW	Rosette Espagnole	400G	N		15 A 30 J	U	140
NEW	Chorizo cular	400G	N		15 A 30 J	U	130
NEW	Saucisse sèche Espagnole	IND	N		15 A 30 J	U	95

CHARCUTERIES DE LA SEMAINE

	Bol de rillettes de porc TOP DES VENTES	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	95
	Bol de rillettes de canard	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	95
NEW	Bol de pâté Provençal	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	90
NEW	Bol de pâté de sanglier	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	90
NEW	Bol de jambon de Bourgogne	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	90
	Bol de terrine de lapin aux pistaches	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	95
	Bol de terrine de canard à l'orange	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	95
	Bol de pâté de foie	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	90
	Bol de pâté de campagne	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	90
	Bol de pâté de campagne au poivre vert	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	90
	Bol de pâté de tête	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	90
	Bol de pâté grand-mère TOP DES VENTES	IND SV 300G	O		15 A 30 J	U	90
	Planche de rôti de porc cuit	300G	N		15 A 30 J	U	95
	Planche de rosette de Lyon	200G	N		15 A 30 J	U	80
	Planche de Serrano TOP DES VENTES	80G	N		15 A 30 J	U	50
	Planche de jambon blanc TOP DES VENTES	4 TR 280G	O		15 A 30 J	U	80

NEW	Planche aux deux pavés poivre et herbes	200G	N		15 A 30 J	U	95
NEW	Planche de jambon de Bayonne	80G	N		15 A 30 J	U	65
	Planche de chorizo cular	80G	N		15 A 30 J	U	40
	Planche de bacon fumé	200G	N		15 A 30 J	U	60
NEW	Planche de jambon de Parme	80G	N		15 A 30 J	U	80
NEW	Saucisse sèche Lyonnaise (stock limité)	250G	N		15 A 30 J	U	135
NEW	Saucisson sec Lyonnais (stock limité)	250G	N		15 A 30 J	U	135
	Saucisson à l'ail fumé TOP DES VENTES	ENV 400G	O		15 A 30 J	KG	220
	Saucisse de Morteau	ENV 500G	O	4	15 A 30 J	KG	240
NEW	Demi jarret de porc confit mariné Thai	ENV 450G	O	4	15 A 30 J	KG	230
NEW	Demi jarret de porc confit graisse de canard	ENV 450G	O	4	15 A 30 J	KG	230
	Lard cuit nature	ENV 450G	O	4-5	15 A 30 J	KG	205
	Lard cuit fumé	ENV 450G	O	4-5	15 A 30 J	KG	205
	Jambonneau demi ou entier	IND SV	O	4	15 A 30 J	KG	245
	Poitrine de porc fumée crue	300 A 400G	O	1-4-5	15 A 30 J	KG	210
	Andouillette maison IDÉE BARBECUE	2 PIECES MINI	O	4-5	4J	U	85
	Saucisse à l'échalotte IDÉE BARBECUE	6 PIECES MINI	O	4-5	4J	KG	165
	Saucisse Provençale IDÉE BARBECUE	6 PIECES MINI	O	4-5	4J	KG	165
	Merguez à la Française IDÉE BARBECUE	6 PIECES MINI	O	4-5	4J	KG	180
	Pied de porc cuit ou pané	ENV 350G	O	1-4	15 A 30 J	KG	155
	Bacon fumé	MINI 250G	O		15 A 30 J	KG	290

VIANDES DE BOEUF ET VOLAILLES

	Cuisse de canard confit maison	2 MINIMUM	O	4	15J	U	90
	Filet de canard IDÉE BARBECUE	ENV 450G	O	4-5	15J	KG	210
NEW	Cuisse de canard fraîche	ENV 450G	O	4-5	15J	U	60
	Aiguillettes de canard IDÉE BARBECUE	MINI 400G	O	4-5	15J	KG	195
NEW	Lapin fermier	PIECE 1,3KG ENV	O	1-4	6J	KG	195
	Poulet fermier 100% sans antibiotiques EXTRA	PIECE 1,5KG ENV	O	1-4-5	6J	KG	90

NEW	Filet de poulet	MINI 500G	0	4-5	6J	KG	100
	Côte de bœuf IDÉE BARBECUE	ENV 1,2KG	0	1-4-5	10J	KG	195
	Entrecôte de bœuf	MINI 250G	0	4-5	10J	KG	195
	Onglet de bœuf LA PIÈCE DU BOUCHER	MINI 250G	0	4-5	10J	KG	240

VIANDES DE PORC FRAICHES

	Filet mignon de porc	ENV 450G	0	1-4	10 J	KG	250
	Rôti de filet de porc sans os	MINI 500G	0	1-4	10 J	KG	185
	Rôti d'échine de porc sans os	MINI 500G	0	1-4	10 J	KG	185
	Côte de porc première	PIECE ENV 200G	0	1-4-5	10 J	KG	165
	Côte de porc échine	PIECE ENV 200G	0	1-4-5	10 J	KG	165
	Rouelle dans le jambon	1KG ENV	0	1-4	10 J	KG	165
	Paupiette de porc	PIECE ENV 200G	0	1-4	10 J	KG	185
	Chipolatas IDÉE BARBECUE	6 PIECES MINI	0	4-5	5 J	KG	165
	Saucisse de Montbéliard	4 PIECES MINI	0	4-5	5 J	KG	240
	Saucisse de Francfort	6 PIECES MINI	0	4-5	5 J	KG	195
	Chair à saucisse	MINI 500G	0	1	4J	KG	165
	Farce à tomate	MINI 500G	0	1	4J	KG	165

NOS FROMAGES DISPOS DE LA SEMAINE

Désignation	Conditionnement	ANCIEN PRIX 100G	NOUVEAU PRIX 100G	DIFFERENCE AU KG
Beaufort	MINIMUM 200G	58	49	90
Bleu d'auvergne aoc, lait cru	MINIMUM 200G	32	27	50
Bleu des causses	MINIMUM 200G	41	34,5	65
Brie pasteurisé 60%	MINIMUM 200G	24,5	21	35
Buche cendrée grosse	MINIMUM 200G	41	35,5	55
Cantal entre deux aop	MINIMUM 200G	33	28	50

Cheddar Anglais orange	MINIMUM	200G		46,5	39,5	70
Comte aoc, lait cru, surchoix 18/24 mois extra	MINIMUM	200G		41	35,5	55
Emmental, lait pasteurise, bloc	MINIMUM	200G		29	24,5	45
Fourme d'ambert aoc, lait cru	MINIMUM	200G		33	28,5	45
Gorgonzola Italie, igor	MINIMUM	200G		36	30,5	55
Gruyere de fribourg suisse aoc	MINIMUM	200G		59	50	90
Manchego AOC, 6 mois, lait de Brebis	MINIMUM	200G		62,5	53	95
Parmesan reggiano 24 mois	MINIMUM	200G		56	48,5	75
Pont l'evêque aoc, lait cru, perelle pièce	ENTIER	400G		19,5	20	-5
Tomme de montagne	MINIMUM	200G		32	27	50
Tomme de savoie 40%, lait cru	MINIMUM	200G		37	32	50