Carte

sur commande

LOU CASTELVIEL
TRAITEUR



Maison familiale

charcuterie - traiteur - évènementiel

Cuisine artisanale

Produits de saison

Une envie particulière ?
Nous réalisons également des prestations sur mesure.

contact@lou-castelviel.fr
05.63.43.18.72

Pièces apéritives & mignardises

Pièces salées 1,50€/pièce

Tapas chorizo - confit d'oignon - parmesan

Tapas boudin noir - pomme

Vol-au-vent façon mimosa

Tapas jambon de pays - tomate séchée

Gaufrette magret séché - figue

Sablé fromage frais - basilic - tomate confite

Suédois gambas - mangue - crème d'aneth

Blinis saumon gravlax - crème d'aneth

Petit pain de campagne coppa - pesto - mozza

Viennois de foie gras

Club sandwich façon poulet césar

Verrines 2€/pièce

Mousse d'avocat - tartare de gambas aux épices douces

Chutney pomme mangue, foie gras mi-cuit

Tartare aux 2 saumons (mariné & cuit)

Chutney patate douce - cabillaud grillé - citron vert

Carotte - cumin - sésame - magret

Caviar d'aubergine à la badiane - bleuets

Planches

Charcuterie 3,50€/personne

Jambon de pays - coppa - saucisson à l'ail - saucisson - chorizo - saucisse sèche - boudin noir

Fromage 3,50€/personne

Fromages régionaux et fruits secs

Légumes 2€/personne

Légumes croquants de saison servis avec aïoli, mayonnaise et sauce tartare

Pièces sucrées 1,50€/pièce

Macaron chocolat blanc - framboise fraiche

Macaron caramel beurre salé

Financier pistache

Tartelette citron meringuée

Banoffee

Mini tropézienne

Mini mousse aux 2 chocolat

Tartare mangue - passion - basilic

Formules

9 pièces + 2 verrines	15€
12 pièces + 2 verrines	21€

Entrées

Oeuf norvégien	7€/pièce
Oeuf mimosa *(3 demi oeufs)*	2,50€ / pièce
Éclair foie gras - magret séché	7€/pièce
Saumon bellevue	7€/pièce
Oeuf en gelée	2,50€/pièce
Saumon gravlax maison	70€/kg
Ceviche de daurade - avocat - mangue - herbes fraiches	7€/pièce
Finger croustillant de canard	5,50€/pièce

Pâtisseries salées

Bouchée à la reine aux ris de veau	6€/pièce
Quiche	3€/part 22€ entière
Focaccia	4,50€/part 32€ entière

LOU CASTELVIEL TRAITEUR
LOU CASTELVIEL TRAITEUR

à la carte

Charcuterie maison

Pâté de campagne	25€/kg
Magret séché IGP aux 5 baies	55€/kg
Foie gras mi-cuit	110€/kg
Jambon de bourgogne persillé	26€/kg
Pâté en croute foie gras - pistache	30€/kg

Salades

Opéra 14€/kg
Céleri, emmental, câpres, jambon blanc, pomme

Israëlienne 13€/kg
Chou émincé, cerneaux de noix, raison de Corinthe

Lentilles 14€/kg
Lentilles, noisette, coppa, carotte, poireau

Indonésienne 15€/kg
Quinoa, gambas, concombre, carotte, pamplemousse

Taj mahal 15€/kg
Pois chiche, oignon, ail, tomate, coriandre, gingembre

Fraicheur 3 melons 19€/kg
3 melons, olive, gambas, ciboulette

Milanaise 15€/kg
Fusilli, jambon de pays, oignon, olive, basilic frais, tomate, mozzarella

Grecque 16€/kg
Feta, tomate, oignon, olive noire, concombre, poivron

Niçoise 16€/kg
Thon, oeuf dur, anchois, haricot, carotte, oignon

Louisiane 16€/kg
Coeur de palmier, tomate, gambas, maïs, sauce cocktail

Plats

Couscous royal	12,50€/part
Choucroute garnie	10,50€/part
Tajine d'agneau, couscous, légumes de saison	12€/part
Ballotine de volaille, farce fine aux herbes, jus de viande pomme de terre miettes et noisettes	9€/part
Filet de veau, sauce aux morilles gratin dauphinois	14€/part
Filet de boeuf, sauce foie gras fondant de pomme de terre aux cèpes	14€/part
Axoa de veau, riz parfumé	10€/part
Suprême de pintade, jus réduit risotto aux cèpes	12€/part
Filet mignon farci à l'abricot fondant de pomme de terre au chorizo	10€/part
Brandade de morue	19€/kg
Saint Pierre crème citron confit risotto aux herbes	12€/part
Brochette sole - St Jacques coulis de langoustine, écrasé pomme de terre	12,50€/part
Filet de bar grillé chutney de patate douce, vierge de légumes	12€/part
Dos de cabillaud à la provençale pomme de terre vapeur	12€/part
Lotte à l'américaine	au cours du marché

Desserts 3,50€/pièce

Chou exotique

Tartelette pistache - fruits rouges

Tarte citron meringuée

Tartelette chocolat - praliné

Snickers maison

Croustillant tout chocolat

LOU CASTELVIEL TRAITEUR
LOU CASTELVIEL TRAITEUR

Plateaux repas

Froids

Menu à 14€

Entrée au choix
salade coleslaw
OU éclair façon mimosa - magret séché

Plat au choix
aiguillette de poulet rôti
façon salade césar
OU darne de saumon,
légumes croquants de saison
& sauce tartare

Dessert au choix
tartelette citron meringuée
OU moelleux chocolat

Menu à 20€

Entrée au choix
oeuf norvégien
OU émincé de poulet fermier
foie gras façon tartare aux fines herbes

Plat au choix
magret de canard rôti en carpaccio
salade gourmande
OU duo de St Jacques et gambas
julienne de légumes de saison
aux épices douces

Dessert au choix
macaron vanille - framboise fraiche
OU tartelette chocolat praliné -
éclats de pralin

Chauds

Menu à 14€

Entrée au choix
salade coleslaw
OU éclair façon mimosa - magret séché

Plat au choix
ballotine de poulet parmesane,
linguine tomate
OU merlu sauce vierge
jardinère de légumes

Dessert au choix
tartelette citron meringuée
OU moelleux chocolat

Menu à 20€

Entrée au choix
oeuf norvégien
OU émincé de poulet fermier
foie gras façon tartare aux fines herbes

Plat au choix
sauté de veau
aux petits légumes
OU dos de cabillaud
crème de courgette au basilic
riz parfumé

Dessert au choix
macaron vanille - framboise fraiche
OU tartelette poire chocolat
et mangue caramélisée

Commande conseillée 1 semaine à l'avance,
selon disponibilité et saison

Horaires

mardi, jeudi, vendredi
9h - 13h15 16h - 18h30
mercredi, samedi
9h - 13h15

Contact

6 place du foirail du Casteviel 81000 Albi
contact@lou-castelviel.fr
05.63.43.18.72
www.lou-castelviel.fr

LOU CASTELVIEL TRAITEUR