



Auberge Les Tilleuls

42 rue fortin Hermann

60250 HEILLES

traiteur@aubergelestilleuls.com

03.44.07.62.65

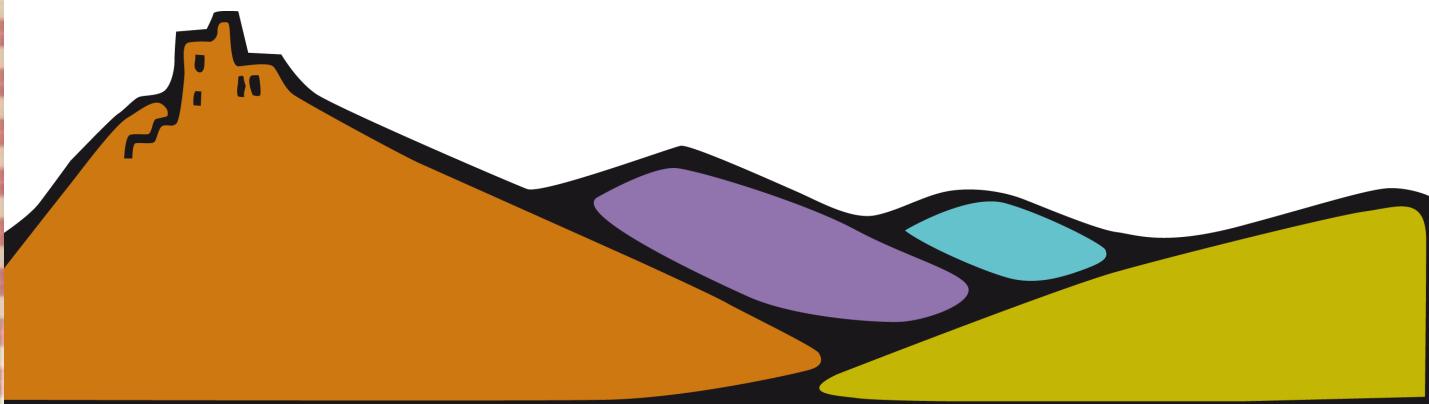
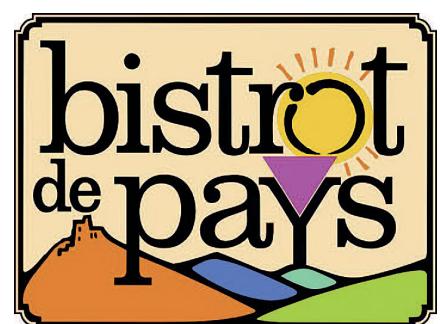
Notre service traiteur

Séminaires,

Réceptions,

Cocktails,

Fêtes



Traiteur Les Tilleuls



Notre Service Traiteur

Chers clients,

Nous sommes à votre entière disposition pour la réalisation de vos repas de famille, d'affaires, d'anniversaire, de fêtes,

Notre prestation commence du cocktail apéritif au repas sans oublier les buffets (campagnard, festif ou prestige), les verrines, canapés, petits fours,

Depuis 2009, notre passion des produits de notre terroir et notre ambition de vous satisfaire nous ont permis de réaliser de nombreuses prestations. Cette expérience, nous la mettons à votre service pour faire de chacun de vos évènements une réussite.

Entourés de plusieurs professionnels de la restauration nous pouvons recevoir jusque 50 personnes dans notre salle de restaurant et pouvons nous déplacer dans une salle que vous louez ou à domicile, à partir de 30 personnes.

Nous réalisons également les méchoui et rotisserie de porcelet fermier.

A votre service

Charles-Edouard Barbier et son équipe



Traiteur Les Tilleuls

Cocktails

Les classiques 1.60€/pièce

Canapés froids

Minipies

Mini sandwichs

Navettes

Wraps

Petits fours chauds

Petits fours sucrés

Les prestiges 2.80€/pièce

Verrines salées

Verrines sucrées

Tapas

Mini burger

Vin d'honneur 5.50€/personne

Brioche

Mini viennoiseries

Chouquettes

Muffins

Les Ateliers salés 5.50€/personne

Foie gras à la coupe

Plancha de la mer

Brochettes de viandes

Mini burgers

Huitres

Soupes

Les Ateliers sucrés 5.50€/personne

Barbe à papa

Crêpes

Gaufres

Glaces

Smoothies

Fontaine à chocolat

Pop corn

Les planches 3.80€/personne

Terrines maison

Charcuteries

Fromages

Crudités à croquer



Traiteur Les Tilleuls

Boissons de Cocktails

Forfait soft 2.00€/personne

Eau plate et gazeuse, soda et jus de fruit
30cl

Forfait soft 3.00€/personne

Eau plate et gazeuse, soda et jus de fruit
70cl

Forfait cocktail 3.50€/personne

Soupe champenoise, kir pétillant, punch, sangria
1 verre
2.80€ les verres suivants

Forfait vin ou champagne

Nous consulter

Exemple de Cocktails

Pour un apéritif de 30 minutes

6 pièces apéritives variées

1 cocktails

Forfait soft

14.50€/personne

Pour un cocktail de 2 heures

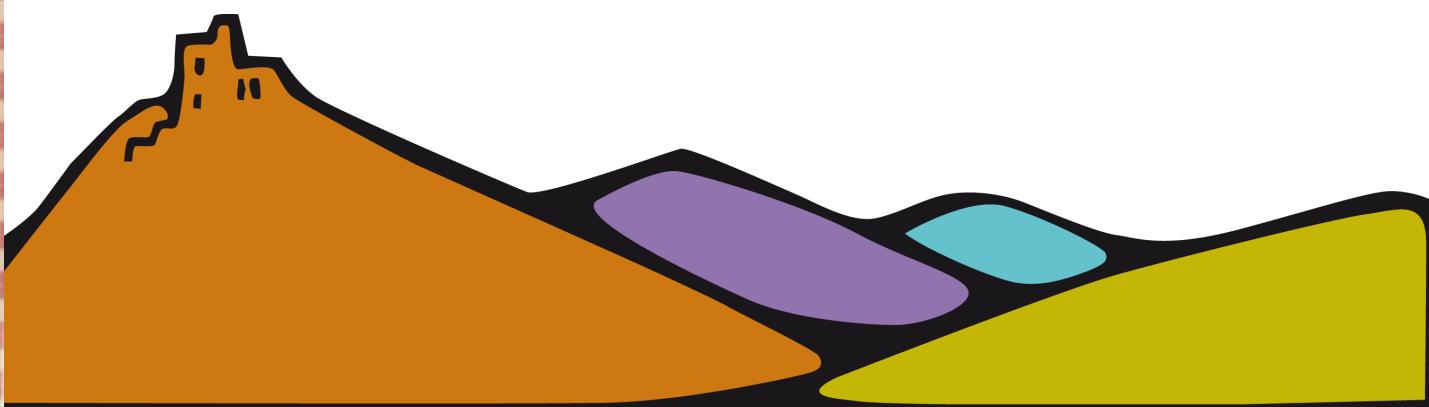
18 pièces apéritives variées

1 atelier

4 cocktails

Forfait soft

44€/personne



Traiteur Les Tilleuls



Le traditionnel

20€/personne

Cuisson et découpe d'un porcelet fermier

Servi avec pommes de terre rôties

Le champêtre

26€/personne

Cuisson et découpe d'un porcelet fermier

Servi avec pommes de terre rôties et buffet de crudités

Brie de Meaux et salades

Le Terroir

30€/personne

Terrine du chef

Cuisson et découpe d'un porcelet fermier

Nos conditions spécifiques

Les frais de livraison sont facturés 1.20€ du Km au dessus de 25kms

Le bois est fourni par vos soins

Le site doit être équipé d'un arrivée électrique en 220V et d'un point d'eau

Les Tournebroches

À partir de 50 personnes

Servi avec pommes de terre rôties et buffet de crudités

Brie de Meaux et salades

Le Duo

27€/personne

Cuisson et découpe d'un porcelet fermier et agneau fermier

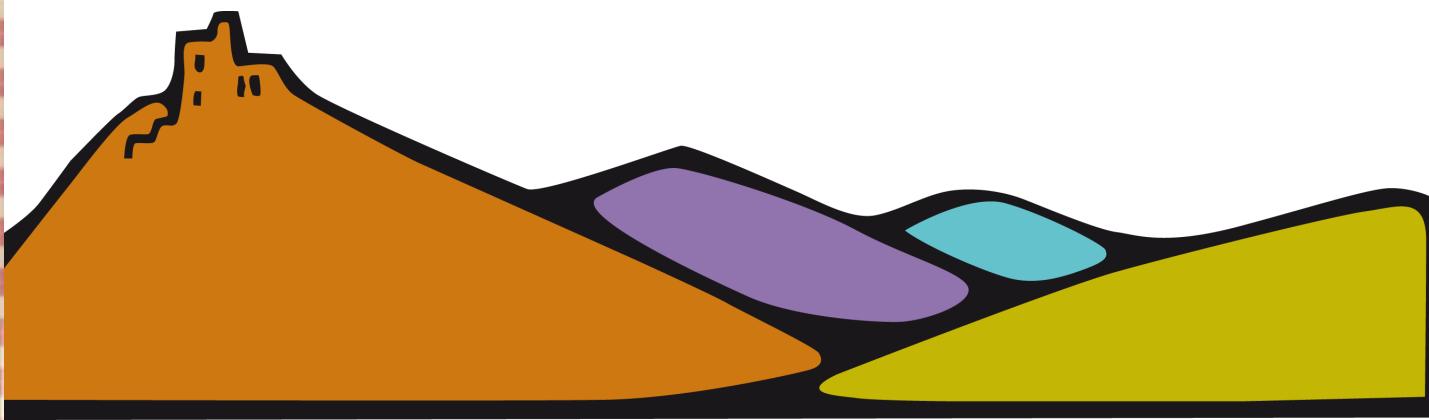
Servi avec pommes de terre rôties

Les épées de viandes

28€/personne

Epées de 5 viandes, tranchées à tables

Servi avec 2 garnitures



Traiteur Les Tilleuls

Les buffets

À partir de 30 personnes

Nos salades

2.80€/portion de 100g/sortie

Salade Piémontaise

Pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, jambon, mayonnaise

Salade Sicilienne

Pâtes, thon, olives, tomates, poivrons, huile d'olive, jus de citron

Salade Montagnarde

Pommes de terre, gruyère, saucisse fumé, persil, vinaigrette

Salade Charentaise

Pommes de terre, museau, cornichons, persil, vinaigrette

Salade Wardof

Céleri, conté, pommes, persil, mayonnaise

Salade Montbéliarde

Lentilles, saucisses fumées, lardons, oignons, persil et vinaigrette

Salade de la mer

Riz, crevettes, saumon fumé, tomates, olives, sauce cocktail

Salade Les Tilleuls

Pâtes, pétoncles, crevettes, pesto, tomates, olives

Salade du maraîcher

Radis blanc, courgettes, carottes, tomates cerises, vinaigrette au curry

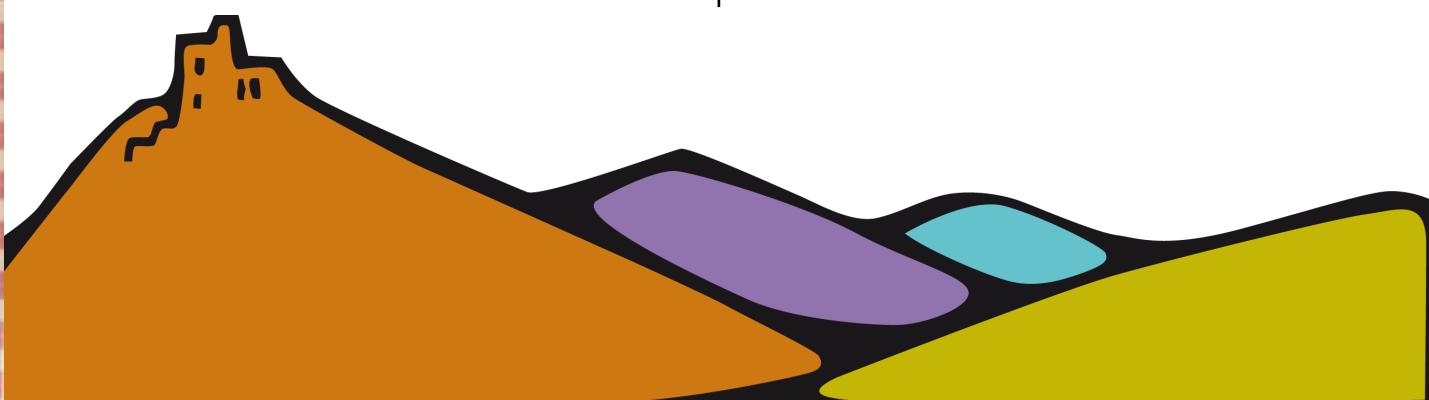
Carottes râpées

Céleri rémoulade

Betteraves rouges

Duo de choux

Concombres à la crème



Traiteur Les Tilleuls

Nos Charcuteries

1.50€/portion de 50g/sorté

Andouille de campagne

Jambon blanc

Chorizo

Coppa

Saucisson à l'ail

Rosette

Mortadelle

Roulade

Salami

Nos Terrines

1.50€/portion de 60g/sorté

Terrine de campagne

Terrine de gibier

Pâté en croûte

Rillettes pur porc

Terrine de canard au poivre vert

Terrine de lapin aux pruneaux

Terrine de poissons aux petits légumes

Nos Pièces

Miroir de la mer

Saumon vapeur, terrine de poissons, saumon fumé, St Jacques au pesto

5.50€/personne

Planche de foie gras

Foie gras, déclinaison de confit et confiture, toasts de campagne

7.50€/personne

Panière de Melon (de mai à septembre)

Melon, Jambon de pays

4.50€/personne

Plateau de 4 Fromages

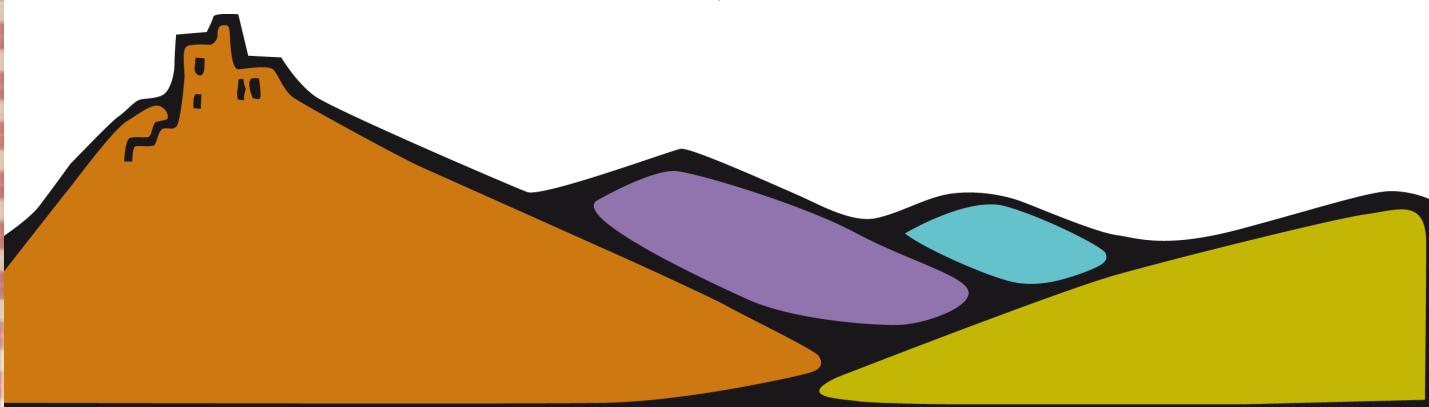
5 variétés de fromages AOC, salade, vinaigrette et beurre

4.50€/personne

Plateau de 7 Fromages

7 variétés de fromages AOC, salade, vinaigrette et beurre

7.00€/personne



Traiteur Les Tilleuls

Nos Viandes

1.50€/portion de 80g/sortie

Poulet

Rôti de porc

1.80€/portion de 80g/sortie

Rôti de bœuf

Gigot d'agneau

Sur une commande de buffet complet
(salades, charcuteries, terrines, viandes, fromages) Nous vous offrons le plateau de condiments (cornichons, sauces) ainsi que le pain.

Exemple de buffet

Buffet festifs

5 sortes de salades (avec 2 crudités)

Panière de melon

3 sortes de charcuteries

2 sortes de terrines

2 sortes de viandes

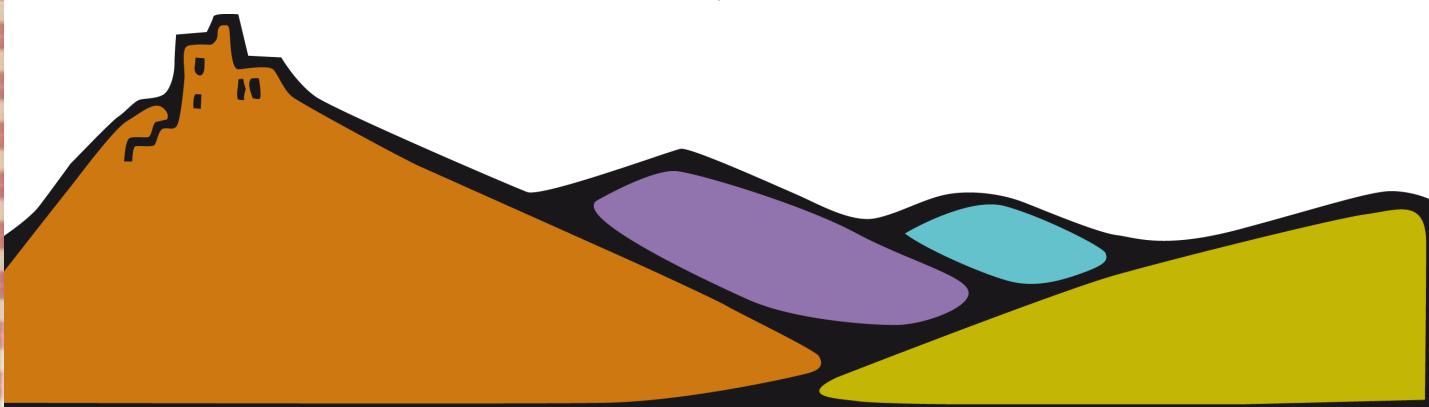
Plateau de 4 fromages

Plateau de condiments

Pain

~~33.50€/personne~~

28.50€/personne



Traiteur Les Tilleuls

Les petits déjeuners et les pauses

À partir de 20 personnes

Petit déjeuner express

Cafés ou thé

Miniviennoiseries

4.50€/personne

Pause express

Cafés ou thé

Miniviennoiseries

3.50€/personne

Petit déjeuner traditionnel

Cafés ou thé

Miniviennoiseries

Pain, beurre, confiture

Jus de fruit

8.00€/personne

Pause traditionnelle

Cafés ou thé

Miniviennoiseries

Jus de fruit

Madeleines, muffins

6.00€/personne

Petit déjeuner gourmand

Cafés ou thé

Miniviennoiseries

Pain, beurre, confiture

Jus de fruit

Salade de fruits

Charcuteries et fromages

12.00€/personne

Pause gourmande

Cafés ou thé

Miniviennoiseries

Jus de fruit

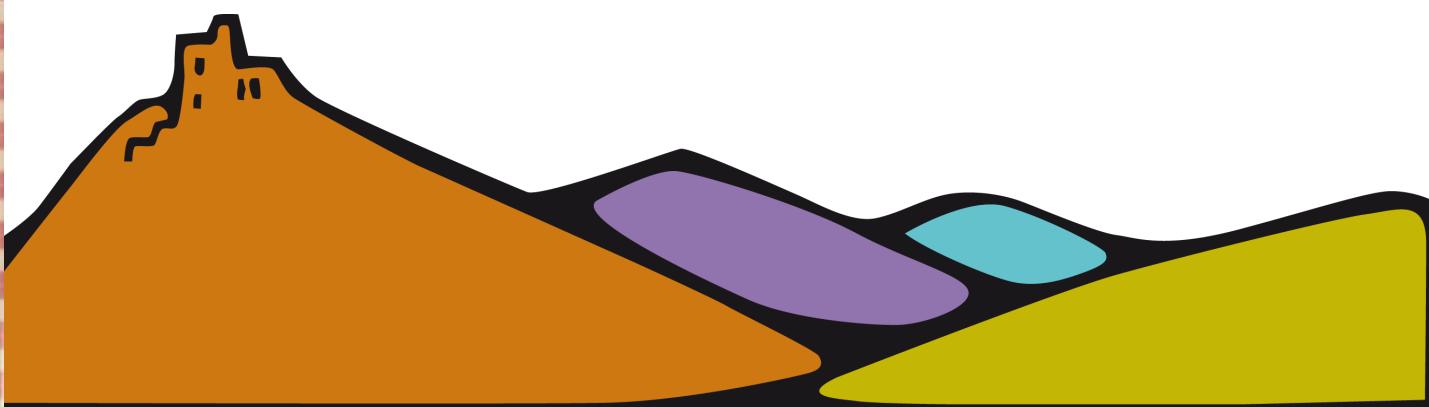
Madeleines, muffins

Macarons

Eau plate et gazeuse

Cidre

9.00€/personne



Traiteur Les Tilleuls

Les Brunchs

À partir de 20 personnes

Brunch classique

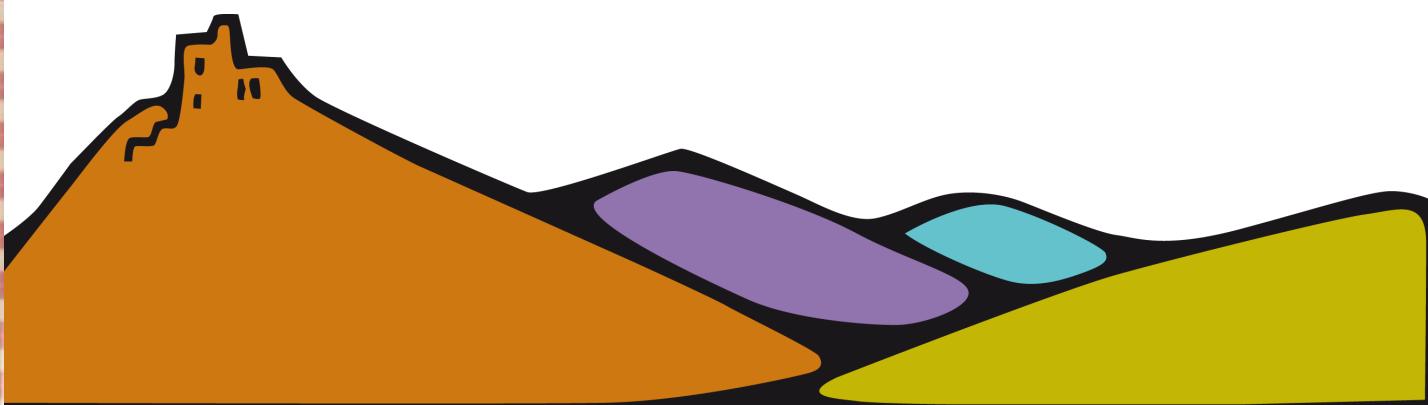
- Boissons chaudes
- Thé et cafés
- Boissons fraîches
- Jus de fruits, eaux
- Viennoiseries
- Pain variés
- Confiture, miel, beurre
- Yaourts
- Corbeille de fruit
- Charcuteries
- Fromages

19€/personne

Brunch gourmand

- Boissons chaudes
- Thé et cafés
- Boissons fraîches
- Jus de fruits, eaux
- Viennoiseries
- Pain variés
- Confiture, miel, beurre
- Yaourts
- Corbeille de fruit
- Pain perdu
- Mini burger
- Œuf brouillés
- Eggs muffins au bacon
- Croques monsieur
- Charcuteries
- Fromages

28€/personne



Traiteur Les Tilleuls

Nos menus

À partir de 20 personnes

Menu à 20€

- Salade aux gésiers
- Cassolette de fruits de mer
- Tartine au Maroilles sur lit de salade

- Blanquette de dinde à l'ancienne
- Rôti de porc, moutarde à l'ancienne
- Bœuf bourguignon

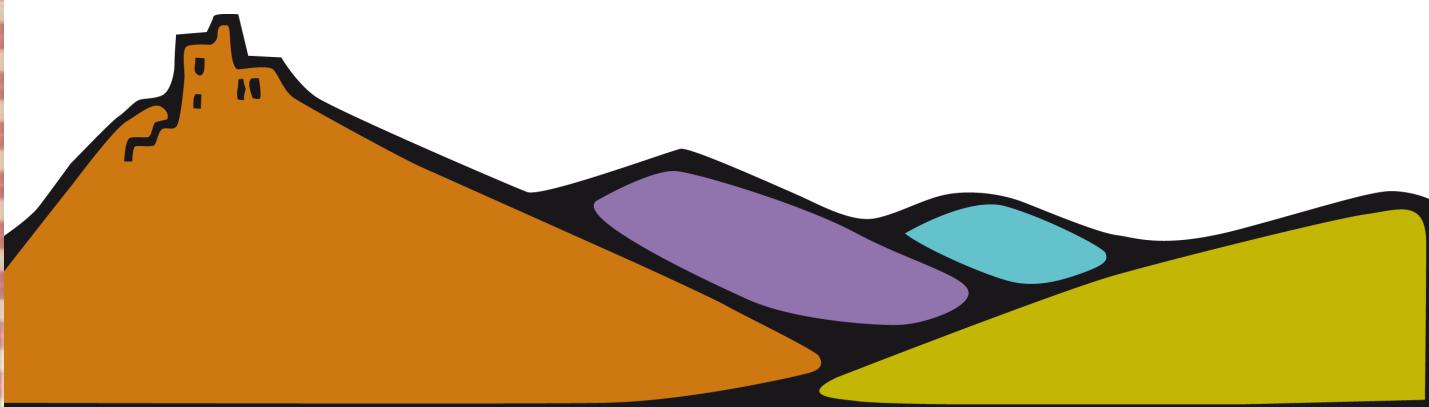
- Tarte aux pommes à la normande
- Panna cotta aux fruits rouges
- Tiramisu

Menu à 24€

- Terrine maison
- Salade de chèvre chaud
- Feuilleté de la mer

- Paleron de bœuf braisé au vin rouge
- Médaillon de porc, sauce Maroilles
- Suprême de volaille forestier

- Clafoutis de saison
- Moelleux au chocolat et crème anglaise
- Brioche façon pain perdu et boule de glace



Traiteur Les Tilleuls

Nos menus

À partir de 20 personnes

Menu à 29€

Terrine du chef et confit d'oignons

Ficelle picarde

Moules gratinées au Maroilles

Mignon de cochon, jus réduit à la sauge

Paleron de bœuf, façon carbonnade

Suprême de poulet sauce grand-mère

Profiteroles du bistrot

Tartelette tatin au caramel et boule de glace

Brioche façon pain perdu et ananas rôti aux épices

Menu à 34€

Oeuf parfait, crème de courge et tartine au fromage frais

Bouchée à la reine

Terrine de saumon aux légumes

Terrine de canard et foie gras

Cuisse de canard juste confite au naturel

Blanquette de veau à l'ancienne

Poitrine de cochon caramélisée et jus réduit

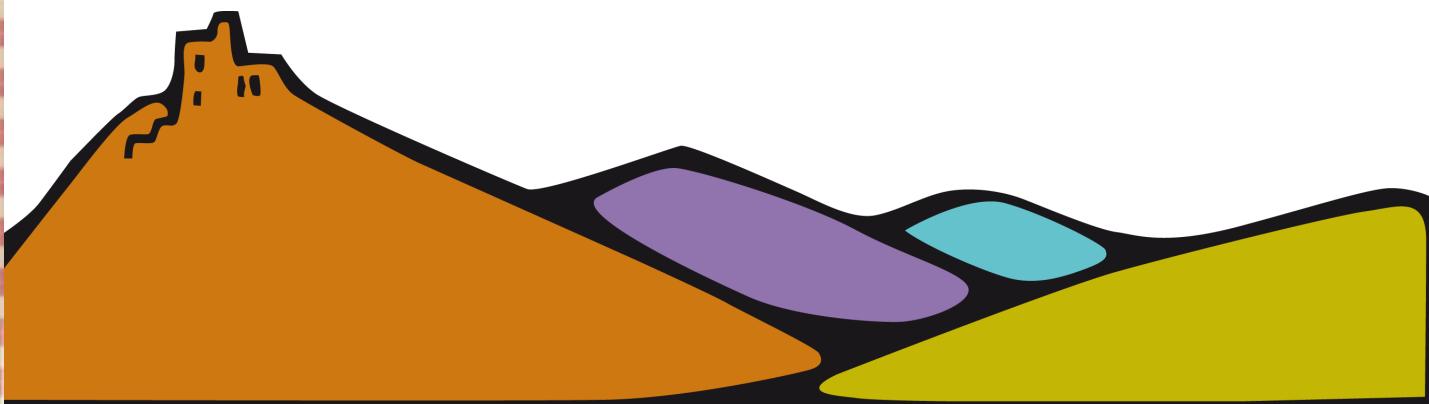
Gourmandin de volaille forestier

Eclair gourmand, framboises et pistache

Moelleux au chocolat et boule de glace

Tarte fine aux pommes et calvados

Baba au rhum



Traiteur Les Tilleuls

Nos menus

À partir de 20 personnes

Menu à 42€

- Foie gras du chef
St jacques poêlées, fondue de poireaux et crème de Vermouth
Œuf parfait et escargot façon meurette

Magret de canard au miel et aux épices
Souris d'agneau braisée à l'ail et romarin
Pavé de veau aux morilles
Caille farcie au foie gras

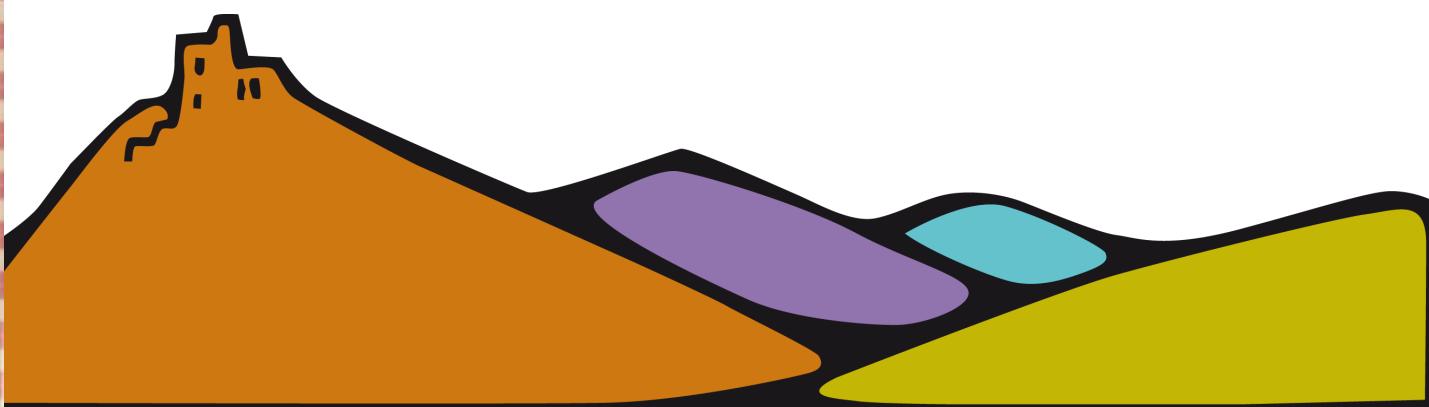
Tarte au citron déstructurée
Dentelles de chocolat aux fruits rouges
Tartelette tatin au caramel et boule de glace

Menu à 50€

- Foie gras du chef
St jacques poêlées, crème de courge et huile de noisettes, noisettes torréfiées
Homard rôti au beurre demi sel, jus de carcasses réduit
Croustillant de pied de cochon et mesclun de salade

Suprême de poulet fermier, sauce vin jaune et morilles
Épaule d'agneau au foin, jus réduit de bourgogne rouge
Tournedos de Bœuf aux girolles

Comme une tarte aux fraises
Déclinaison de chocolats
Gourmandise de chocolat aux fruits rouges
Assiette gourmande



Traiteur Les Tilleuls

Nos menus

Les plus pour vos réceptions

Forfait boissons malin

1 kir, 20cl de vin rouge et 1 café

5€/personne

Forfait boissons esprit tranquille

1 kir, 25cl de vin couleur au choix, 30cl d'eau et
1 café

8.50€/personne

Forfait boissons dégustation

1 apéritif aux choix

25cl de vin sélectionné spécialement pour votre
menu

Eau plate et gazeuse à volonté

Café et mignardises

16€/personne

Assiette de brie et salade

3€/personne

Assiette de fromages et salade

5€/personne

Possibilité d'étudier sur demande,

Une deuxième entrée,

Un sorbet

Un dessert spécial (gâteau, pièce montée)

Un menu à thème

Un menu personnalisé

