

**NADIA TRAITEUR
DAR DAOU
QUARTIER MHAITA
83000 TAROUDANT
RC N° 22968**

**NOM ET PRENOM
N° VILLA ou VILLE
TELEPHONE
ADRESSE MAIL
PAIEMENT ESPECES OU CHEQUE A LA LIVRAISON**

**COMMANDE AU PLUS TARD
Dyar Shemsi, Taroudant
LE MERCREDI A 18H
**LIVRAISON SAMEDI
DANS LA JOURNEE****

**COMMANDE AU PLUS TARD
Agadir
LE MERCREDI A 18H
**LIVRAISON SAMEDI
DANS LA JOURNEE****

Mail : nadiatraiteur.taroudant@gmail.com

Mail : nadiatraiteur.agadir@gmail.com

Tel Service commercial 06 80 82 79 31

Tel Service produit 06 80 82 79 31

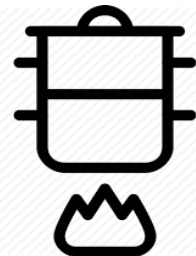
**CINQ
FAÇONS
DE
PREPARER
VOS PLATS**



1 FOUR



2 MICRO ONE



3 BAIN MARIE




4 CASSEROLE OU COCOTTE



5 BARBECUE

PRODUITS SAISONNIERS DE LA SEMAINE 22

	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%	KG	O		10 J	U	1200
€€€€€	Boudin blanc MAISON -15%	KG	O	4-5	6J	KG	165
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	45
	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	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							
PETITE ESCAPADE CULINAIRE AU MAROC							
NEW	COUSCOUS ROYAL UNE PERSONNE	PIECE SV	O	2-3-4	7 J	U	110

COMMANDE MAXIMUM LE 1 JUIN , LIVRAISON LE VENDREDI 5 JUIN

bœuf, poulet, merguez, pois chiches, légumes, sauce, confit d'oignon, semoule

Conditionné en barquette avec couvercle, semoule et harissa à part

85

PETITE ESCAPADE CULINAIRE EN GRÈCE

Moussaka

PIECE SV

O

1-2-3-4

7J

U

85

CUISINE TRADITIONNELLE DE NOS TERROIRS

Blanquette de veau à l'ancienne

PIECE SV

O

1-2-3-4

7J

U

85

Cuisse de canard à l'orange

PIECE SV

O

1-2-3-4

7J

U

105

Podj'wleesch

PIECE SV

O

7J

U

95

Spécialité du nord de la France. Ce plat est composé de lapin, poulet, veau et porc, le tout dans une marinade à la bière. Après la cuisson nous enlevons les os puis conditionné en terrine individuelle recouvert de la gelée de cuisson. Ce plat se mange froid avec frites, une salade et une bière

NEW Jambon à l'os rôti sauce porto et ananas poêlé

PIECE SV

O

1-2-3-4

7J

U

85

NEW Mitonné de porc aux fruits secs, vin du Maroc

PIECE SV

O

1-2-3-4

7J

U

85

pruneaux, abricot, figues

PETITE ESCAPADE CULINAIRE, SAVEURS DELA MER

Calamar frais à la Provençale

PIECE SV

O

1-2-3-4

7J

U

95

PLATS CUISINÉS EN BARQUETTE ALUMINIUM

Quiche lorraine **TOP DES VENTES**

PIECE

O

1-2

4J

U

45

NEW	Quiche du ch'nord, maroille et fondue d'endives	PIECE	0	1-2	4J	U	60
NEW	Quiche Tomme de montagne, jambon sec fumé	PIECE	0	1-2	4J	U	60

PLATS TRAITEUR

	Saumon fumé TOP QUALITÉ	250G	0		7 J	U	145
	Saumon fumé TOP QUALITÉ	500G	0		7 J	U	270
	Saumon gravelax TOP QUALITÉ	200G	0		7 J	U	120
	Bouchée à la reine ris de veau et champignons	PIECE	0	1	4J	U	75
	Saucisson de porc fumé en brioche 3 à 4 pers	PIECE	0	1-2	4J	U	225
	Nems au poulet avec sauce par 4	PIECE	0	1-2	4J	U	80
	Ficelle picarde A DECOUVRIR	MINI PAR 2	0	1-2	4J	U	35
	Roulé au fromage et jambon	MINI PAR 2	0	1-2	4J	U	35
	sauce béchamel au fromage et brunoise de jambon						
	Escargots de bourgogne maison	MINI PAR 2 DZ	0	1	4J	U	105
NEW	Tourte à la viande	PIECE	0	1-2	4J	U	50
	pâte feuilletée, remplie d'une délicieuse farce à la viande, dés de jambons, champignons						
NEW	Croustillant au Roquefort	PIECE	0	1-2	4J	U	60
	sauce béchamel, roquefort tomates ciboulette, noix, allumette de jambon blanc , de jambon sec						
NEW	Ficelle au Roquefort	PIECE	0	1-2	4J	U	60
	Sauce béchamel, roquefort tomates ciboulette, noix, allumette de jambon blanc , de jambon sec						

PIZZAS MAISON

NEW	Pizza l'Américaine	PIECE	0	1-2	5J	U	60
	Coulis de tomates, mozzarella, bœuf haché légèrement relevé, poivrons, haricot rouge, chester						
NEW	Pizza la Norvégienne	PIECE	0	1-2	5J	U	60
	Coulis de tomates, saumon frais cuit, saumon fumée, câpres, asperges, fromage						
NEW	Pizza l'Italienne	PIECE	0	1-2	5J	U	60
	Coulis de tomates, billes de mozzarella, tomates cerises multicolores, coppa, pancetta, parmesan, pesto						
NEW	Pizza la Capricciosa	PIECE	0	1-2	5J	U	60

Coulis de tomates, mozzarella, jambon, tomate, jambon, artichaut, olives, anchois et fromage

CÔTES DE PORC MARINÉES CRUES

Marinade Maison dont la recette est tenue secrète

NEW	Provençale (filet où échine au choix)	PIECE ENV 200G	O	4-5	5J	KG	180
NEW	Aigre douce (filet où échine au choix)	PIECE ENV 200G	O	4-5	5J	KG	180
NEW	Aux deux moutardes (filet où échine au choix)	PIECE ENV 200G	O	4-5	5J	KG	180

SALADES FRAICHEUR

	Taboulé Oriental avec raisins secs	300G	N		5J	U	50
	Salade Piémontaise sans jambon	300G	N		5J	U	50
	Celeri rémoulade	300G	N		5J	U	50
NEW	Salade Berlinoise	300G	N		5J	U	50
	Choux blanc râpé , lardons fumés ,raisins sec , comte ,yaourt, vinaigre de pomme						
NEW	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						
NEW	Champignons à la grecque	200G	N		5J	U	80
	Salade de chair d'araignée	200G	N		5J	U	80
	œuf dur, chair d'araignée, surimi, mayonnaise, idéal avec de l'avocat ou sur toast grillé						
	Museau vinaigrette	300G	N		5J	U	65
	Cervelas Lyonnais vinaigrette	300G	N		5J	U	65

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
NEW	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
NEW	Planche de chorizo cular	80G	N		15 A 30 J	U	40
NEW	Planche de bacon fumé	200G	N		15 A 30 J	U	60
	Chorizo fort	IND	N		15 A 30 J	U	110
	Chorizo doux	IND	N		15 A 30 J	U	110
	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
	Jambonneau demi ou entier	IND SV	O	4	15 A 30 J	KG	260
	Poitrine de porc fumée crue	300 A 400G	O	1-4-5	15 A 30 J	KG	210
NEW	Saucisse à l'échalotte IDÉE BARBECUE	ENV 120G	O	4-5	4J	KG	165
NEW	Saucisse Provençale IDÉE BARBECUE	ENV 120G	O	4-5	4J	KG	165
	Merguez à la Française IDÉE BARBECUE	6 PIECES MINI	O	4-5	4J	KG	180
	Travers de porc cru	1KG	O	4-5	15 A 30 J	KG	215
	Travers de porc cuit mariné thai UN DÉLICE	MINI 500G	O	1-2	15 A 30 J	KG	230
	Pied de porc cuit ou pané	ENV 350G	O	1-4	15 A 30 J	KG	155
	Bacon fumé	IND SV	O		15 A 30 J	KG	290

VIANDES DE BOULIE ET VOLAILLES

VIANDES DE BOEUF ET VOLAILLES

Cuisse de canard confit maison	2 MINIMUM	0	4	15J	U	90
Filet de canard	ENV 450G	0	4-5	15J	KG	210
Aiguillettes de canard	MINI 400G	0	4-5	15J	KG	195
Poulet fermier 100% sans antibiotiques EXTRA	PIECE	0	1-4-5	6J	KG	90
Côte de bœuf IDÉE BARBECUE	ENV 1KG2	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	AU CHOIX	0	1-4	10 J	KG	185
Rôti d'échine de porc sans os	AU CHOIX	0	1-4	10 J	KG	185
Côte de porc première	Par 2 MINi	0	1-4-5	10 J	KG	165
Côte de porc échine	Par 2 MINi	0	1-4-5	10 J	KG	165
Rouelle dans le jambon	1KG ENV	0	1-4	10 J	KG	165
Paupiette de porc	Par 2 MINi	0	1-4	10 J	KG	185
Chipolatas IDÉE BARBECUE	SEMI SV	0	4-5	5 J	KG	165
Saucisse de Toulouse	SEMI SV	0	4-5	5 J	KG	165
Saucisse de Francfort	SEMI SV	0	4-5	5 J	KG	195
Chair à saucisse	AU CHOIX	0	1	4J	KG	165
Farce à tomate	AU CHOIX	0	1	4J	KG	165

NOS FROMAGES DISPOS DE LA SEMAINE

Désignation	Conditionnement		ANCIEN PRIX 100G	NOUVEAU U PRIX 100G	DIFFER ENCE 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 de meaux aoc, lait cru, donge	MINIMUM	200G		40	38	20
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
Chabichou du poitou aoc blanc, lait cru 220g	ENTIER	220G		115	115	0
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 pasteurisé, 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
Manchego AOC, 6 mois, lait de Brebis	MINIMUM	200G		62,5	53	95
Marroilles AOC, Lait cru, 450g	ENTIER	450G		295	255	40
Morbier aoc, lait cru	MINIMUM	200G		32	31,5	5
Ossau-iraty brebis des pyrenees aoc, lait entier	MINIMUM	200G		51	44	70
Parmesan reggiano 24 mois	MINIMUM	200G		56	48,5	75
Pont l'evêque aoc, lait cru, perelle pièce	ENTIER	400G		195	200	-5
Raclette, lait cru, extra	MINIMUM	200G		32	27,5	45
Reblochon, lait cru, extra	ENTIER	450G		210	180	300
Reblochon, lait cru, extra demi	DEMI	225G			95	
Roquefort papillon noire	MINIMUM	200G		65	56	90
Sainte-maure de touraine aoc fermier cendre, lai	MINIMUM	200G		170	145	250
Selles sur cher aoc, lait entier 150g	ENTIER	150G		110	110	0
St-Nectaire AOC - fermier - lait cru	MINIMUM	200G		45	46	-10
Tomme de montagne	MINIMUM	200G		32	27	50
Tomme de savoie 40%, lait cru	MINIMUM	200G		37	32	50