

**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 12H

**LIVRAISON VENDREDI
DANS LA JOURNEE**

COMMANDE AU PLUS TARD

Agadir

LE MERCREDI A 12H

**LIVRAISON VENDREDI
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

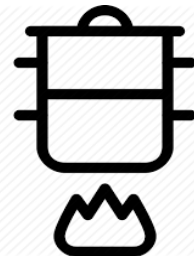
**CINQ
FAÇONS
DE
PREPARER
VOS PLATS**



1 FOUR



2 MICRO ONDE



3 BAIN MARIE




4 CASSEROLE OU COCOTTE



5 BARBECUE

PRODUITS SAISONNIERS DE LA SEMAINE 23

	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 noir MAISON -15%	2 MINIMUM	O	4-5	6J	KG	195
€€€€€	Boudin blanc MAISON -15%	2 MINIMUM	O	4-5	6J	KG	195
€€€€€	Cuisse de canard confit maison -10%	2 MINIMUM	O	4	15J	U	90
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							
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							

CUISINE TRADITIONNELLE DE NOS TERROIRS

	Langue de boeuf sauce piquante	PIECE SV	O	1-2-3-4	7 J	U	85
	Jarret de porc confit dans son jus	PIECE SV	O	1-2-3-4	7 J	U	105
NEW	Boeuf Strogonoff	PIECE SV	O	1-2-3-4	7 J	U	85
Recette de Alain Ducasse							
bavette bœuf coupée en aiguillette, champignons, oignons caramélisé							
NEW	Filet de poulet farci sauce chasseur	PIECE SV	O	1-2-3-4	7 J	U	85

PETITE ESCAPADE CULINAIRE, SAVEURS DELA MER

	Blanquette de la mer	PIECE SV	O	1-2-3-4	7 J	U	95
saumon, ombrine, crevette, calamar, moule, champignons et petits légumes							

PLATS CUISINÉS EN BARQUETTE ALUMINIUM

	Quiche lorraine TOP DES VENTES	PIECE	O	1-2	4J	U	55
NEW	Lasagne à la Bolognaise	PIECE	O	1-2	4J	U	75
NEW	Quiche aux 4 fromages	PIECE	O	1-2	4J	U	62
NEW	Quiche au saumon fumé et asperges	PIECE	O	1-2	4J	U	63

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
NEW	Bouchée waterzoi		PIECE	0	1-2	4J	U	75
	béchamel, poulet, champignon, petits légumes, jus de volaille, crème							
	Nems au poulet avec sauce par 4		PIECE	0	4	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	Croustade, 2 saumons, crevettes, vin de Bourgog		PIECE	0	1	4J	U	60
NEW	Crêpe, 2 saumons, crevettes, vin de Bourgogne		PIECE	0	1	4J	U	60

BRUSCHETTA MAISON

	Bruschetta Savoyarde		PIECE	0	2	5J	U	60
	Tartine de pain noir, fromage raclette, tomate confit d'oignons lardons							
	Bruschetta Italienne		PIECE	0	2	5J	U	60
	Tartine de pain noir, pesto, tomates confites, parme, mozzarella, parmesan basilic, olives							
	Bruschetta Picarde		PIECE	0	2	5J	U	60
	Tartine de pain noir, coulis de tomate, mozzarella, copeaux de jambons, emmental champignons, tomate							
	Bruschetta Océane		PIECE	0	2	5J	U	60
	Tartine de pain noir, fromage frais, saumon fumé, tomate, fromage, anchois							

CÔTES DE PORC MARINÉES CRUES

Marinade Maison dont la recette est tenue secrète

NEW	Provençale (filet où échine au choix)		PIECE ENV 220G	0	4-5	5J	KG	180
NEW	Aigre douce (filet où échine au choix)		PIECE ENV 220G	0	4-5	5J	KG	180
NEW	Aux deux moutardes (filet où échine au choix)		PIECE ENV 220G	0	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
NEW	Salade Berlinoise	300G	N		5J	U	50
	Choux blanc râpé , lardons fumes ,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						
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
	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	6 PIECES MINI	O	4-5	4J	KG	165
NEW	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

Aiguillettes de canard IDÉE BARBECUE	MINI 400G	0	4-5	15J	KG	195
Poulet fermier 100% sans antibiotiques EXTRA	PIECE 1,5KG ENV	0	1-4-5	6J	KG	90
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 Toulouse	4 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 U 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 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 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
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
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