

**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

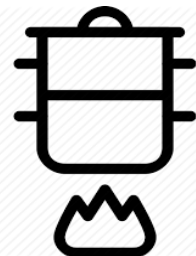
**CINQ
FAÇONS
DE
PREPARER
VOS PLATS**



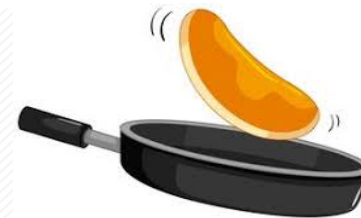
1 FOUR



2 MICRO ONDE



3 BAIN MARIE




4 CASSEROLE OU COCOTTE



5 BARBECUE

PRODUITS SAISONNIERS DE LA SEMAINE 24

	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
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 DANS LE SUD-OUEST</u>							
	Cassoulet maison	PIECE SV	O	2-3-4	7 J	U	95

NEW	Souris d'agneau confite sauce Périgourdine	PIECE SV	0	2-3-4	7 J	U	120
NEW	Poulet à la Basquaise et chorizo	PIECE SV	0	2-3-4	7 J	U	75
	Parmentier de cuisse de canard confit	PIECE SV	0	1-2	7 J	U	85

CUISINE TRADITIONNELLE DE NOS TERROIRS

	Blanquette de veau à l'ancienne	PIECE SV	0	2-3-4	7 J	U	85
	Podj'wleesch	PIECE SV	0		7 J	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 mise en terrine individuelle recouvert de la gelée de cuisson. Ce plat se mange froid avec frites, une salade et une bière						

PETITE ESCAPADE CULINAIRE, SAVEURS DE LA MER

NEW	Gratin de saumon rose à la Vénitienne	PIECE SV	0	1-2-3-4	7 J	U	95
	lit d'épinard, tomates cerises, crevette mozzarella, parmesan						

PLATS CUISINÉS EN BARQUETTE ALUMINIUM

	Endives au jambon gratinées	PIECE	0	1-2	4J	U	75
NEW	Lasagne Scandinave aux 2 saumons	PIECE	0	1-2	4J	U	85
NEW	Quiche aux oignons, fromage et lardons	PIECE	0	1-2	4J	U	65
NEW	Quiche au morbier et saucisse de Francfort	PIECE	0	1-2	4J	U	65
	Quiche lorraine TOP DES VENTES	PIECE	0	1-2	4J	U	62

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	Aubergine farcie à l'Italienne	PIECE	0	1-2	4J	U	65
NEW	Rillons confits au Vouvray	MINI 500G	0	1-4	10 J	KG	260
	Bouchée à la reine ris de veau	PIECE	0	1-2	4J	U	75
	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						
NEW	Paté en croute au cochon de lait pour 2 pers	PIECE	0	1-2	4J	U	195
	Escargots de bourgogne maison	MINI PAR 2 DZ	0	1	4J	U	105
NEW	Cervelas Savoyard	PIECE	0		4J	U	45
	cervelas fumé comme un francfort farci de plusieurs fromages de Savoie et enveloppé de tranche de lard fumé. A déguster avec pommes de terre et salade verte						

PIZZAS MAISON

	Pizza La Marina	PIECE	0	1-2	5J	U	60
	coulis de tomates, fruit de mer, herbes, fromage, crème						
	Pizza l'Italienne	PIECE	0	1-2	5J	U	60
	coulis de tomates, jambon de parme, gorgonzola, tomate cerise, mozzarella, parmesan						
	Pizza Reine	PIECE	0	1-2	5J	U	60
	coulis de tomates, mozzarella, jambon, tomate, jambon et fromage						

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

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 fraicheur	300G	N		5J	U	50
	coquillettes, thon, anchois, œuf dur, tomates cerise, œufs de saumon, ciboulette, sauce légère						
NEW	Salade Mexicaine	300G	N		5J	U	50
	haricots rouges, poivrons, pépérinos, tomate cerise, mais, olives , oignons, duxelles de chorizo , une sauce à base d'avocat						
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						
	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
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
	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
	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	0		15 A 30 J	KG	290
------------	-----------	---	--	-----------	----	-----

VIANDES DE BOEUF ET VOLAILLES

Cuisse de canard confit maison	2 MINIMUM	0	4	15J	U	90
Filet de canard IDÉE BARBECUE	ENV 450G	0	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	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 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 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
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
Pouligny St-Pierre AOC - lait entier	ENTIER	250G	19	16,5	25
Reblochon, lait cru, extra	ENTIER	450G	210	180	30
Reblochon, lait cru, extra demi	DEMI	225G		95	
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