



POUR OUVRIR L'APPÉTIT

Les Beignets

BEIGNETS PORTUGAIS 9,50€ / lot

Assortiment de beignets traditionnels portugais au choix : morue, crabe, crevette ou viande, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. (Lot de 12 pièces)

BEIGNETS BRÉSILIENS 9,50€ / lot

Assortiment de beignets traditionnels brésiliens au choix : poulet, fromage ou roulés à la saucisse, une texture croustillante et savoureuse. (Lot de 10 pièces)

DÉLICES LUSITANIENS 1,20€ / pce

☐ Samoussa ☐ Patanisca
(Min. 10 pièces)

Côté Terre

PLATEAU DE CHORIZO CRU 15,00€ / u

Sélection raffinée de chorizo traditionnel, tranché finement et subtilement relevé, parfait pour l'apéritif. (Plateau de 500g)

PLATEAU DE CHORIZO GRILLÉ 25,00€ / u

Chorizo traditionnel grillé, finement tranché, offrant une dégustation savoureuse et prête à partager. (Un généreux plateau de 1kg)

DÉLICES D'OREILLES 20,00€ / u

Oreilles de porc finement tranchées, délicatement assaisonnées d'une vinaigrette au persil et à l'oignon, pour une dégustation raffinée. (Portion de 1kg)

GÉSISERS GOURMANDS 20,00€ / u

Gésiers fondants, délicatement mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, ail et épices, sublimant toute la finesse des gésiers. (Un généreux plateau de 1kg)

TRÉSORS DE L'OLIVIER 15,00€ / u

Un plateau avec quatre variétés savoureuses, olives et/ou lupins au choix. (Servis sur un plateau de 1 kg)

PLATEAU DE FOIE GRAS 40,00€ / u

Bouchées délicates de foie gras sur toasts, élégamment préparées. (Servis sur un plateau de 24 pièces)

PLATEAU MINI - CLUB 25,00€ / u

Mini club sandwiches élaborés avec soin pour allier fraîcheur, gourmandise et raffinement. Disponibles en plusieurs saveurs : thon, jambon-fromage, poulet et tzatziki concombre. (Servis sur un plateau 15 pièces)

PLATEAU BOUCHÉES IBÉRIQUES 40,00€ / u

Mini canapés maison au jambon ibérique et tomates fraîches, élaborés avec soin. (Servis sur un plateau de 24 pièces)

PLATEAU PIZZAS MAISON 48,00€ / u

Assortiment de mini pizzas maison, garnies de jambon, tomates et thon, soigneusement préparées. (Servis sur un plateau 50 pièces)

PLATEAU PETITS FOURS 48,00€ / u

Assortiment raffiné de mini bouchées salées. (Plateau de 1kg)

MINI NAVETTE 2,00€ / u

Petit pain moelleux garni au choix :

☐ Jambon-fromage ☐ Poulet Mayonnaise. (Min. 10 pièces)

MINI BURGER BŒUF 3,00€ / u

Petit burger gourmand élaboré avec un steak de bœuf de qualité, issu de notre boucherie, garni de tomate et fromage.

Également disponible en déclinaison côté mer. (Min. 6 pièces)

BÂTONNETS CRUDITÉS 20,00€ / u

Bâtonnets de carottes et de concombre, pamplemousse garni de tomates et de mozzarella, accompagnés d'une sauce blanche maison.

ANANAS DÉGUISÉ 25,00€ / u

Garni au choix de tomate-mozzarella ou de billes de melon frais.

MINI QUICHE 3,00€ / u

Nos mini-quiches artisanales se déclinent en plusieurs saveurs gourmandes : ☐ Lorraine ☐ Thon ☐ Saumon ☐ Végétarienne (Min. 6 pièces)

Côté Mer

CANAPÉ DE SAUMON 40,00€ / u

Petit toast gourmand accompagné de saumon fumé, délicatement assaisonné à la ciboulette, au poivre et d'une touche de mayonnaise. (Servis sur un plateau de 24 pièces)

BROCHETTES DE GAMBAS 2,50€ / u

Sélectionnées avec soin, sublimes par une marinade à l'ail ou aux saveurs méditerranéennes. (Min. 10 pièces)

VERRINES SALÉES 2,50€ / u

Élégantes verrines gourmandes, déclinables selon vos envies :

☐ Saumon-mangue ☐ Thon-abricot ☐ Avocat-crevette

Existe également en sélection végétarienne, composée uniquement de légumes. (Min. 10 pièces)

MINI NAVETTE 2,00€ / u

Petit pain moelleux garni au choix :

☐ Saumon fumé ☐ Thon Mayonnaise

Idéal pour une bouchée gourmande et pratique. (Min. 10 pièces)

PLATEAU DE CREVETTES 30,00€ / u

Crevettes roses de qualité supérieure, soigneusement décortiquées. (Présentées sur un plateau généreux de 1kg)

PLATEAU DE GAMBAS À L'AIL 45,00€ / u

Gambas finement préparées et délicatement relevées d'une marinade à l'ail. (Présentées sur un plateau généreux de 1kg)

GAMBAS MÉDITERRANÉENNES 45,00€ / u

Gambas fraîches de qualité supérieure, sublimes par une marinade aux saveurs Méditerranéennes. (Un généreux plateau de 1kg)

DÉLICES DE POULPES 18,00€ / u

Poulpe soigneusement préparé et découpé offrant une chair tendre et savoureuse aux notes marines. (Portion de 400g)

NOS ENTRÉES

SAUMON FUMÉ & CREVETTES 45,00€ / u

Un plateau idéal pour une entrée fraîche : une alliance harmonieuse de saumon fumé et de crevettes. Une composition élégante, raffinée et parfaitement équilibrée. Idéale pour 10 personnes.

AVOCAT & CREVETTES 45,00€ / u

Une alliance parfaite d'avocats et de crevettes soigneusement sélectionnées. Une création élégante aux saveurs équilibrées, idéale pour vos réceptions. Idéale pour 10 personnes.

RILLETTE DU CHEF 25,00€ / u

Rillettes au choix : ☐ Thon à la portugaise ☐ Poulet maison.
Servis avec de fins toasts nature élégamment disposés sur plateau.
(Portion de 1 kg)

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL 45,00€ / kg

Crevettes soigneusement poêlées et relevées d'ail frais, pour une préparation fine et gourmande aux notes subtilement parfumées.
(À servir chaud)

GAMBAS SAUTÉES À L'AIL 60,00€ / kg

Gambas Calibre 4/6, délicatement poêlées à l'ail et à l'huile d'olive, offrant une préparation raffinée aux arômes délicats et savoureux.
(À servir chaud)

SARDINES EN ESCABÈCHE 25,00€ / kg

Sardines marinées dans une sauce à base de vinaigre, huile et aromates, offrant une préparation savoureuse, légèrement acidulée.

Collection de Plateaux Gourmets

PETIT PLATEAU DE CHARCUTERIE 25,00€ / u

Plateau de charcuteries fines, idéal pour 15 personnes, composé de 5 variétés, dont chorizos secs, jambon blanc et jambon sec portugais.

PETIT PLATEAU DE FROMAGE 35,00€ / u

Sélection raffinée de 5 variétés de fromages, présentées et découpées avec élégance. Ce plateau s'intègre parfaitement à vos réceptions, aussi bien en entrée qu'en fin de repas. Idéale pour 10 à 15 personnes.

PLATEAU FRAÎCHEUR 45,00€ / u

Melon frais accompagné de Jambon Serrano finement tranché. Une alliance subtile de saveurs sucrées et salées. Idéale pour 10 personnes.

GRAND PLATEAU DE CHARCUTERIE 35,00€ / u

Plateau de charcuteries fines, idéal pour 25 personnes, composé de 7 variétés, dont chorizos secs, jambon blanc et jambon sec portugais.

GRAND PLATEAU DE FROMAGE 45,00€ / u

Sélection raffinée de 10 variétés de fromages, présentées et découpées avec élégance. Ce plateau s'intègre parfaitement à vos réceptions, aussi bien en entrée qu'en fin de repas. Idéale pour 20 à 25 personnes.

JAMBON SERRANO 150,00€ / u

Jambon Serrano sans os prétranché, élégamment présenté sur son support, prêt à partager.

NOS SALADES

Salades raffinées - Salades composées pour 6 à 8 convives.

SALADE TABOULÉ 25,00€ / u

Salade de taboulé fraîche et colorée, composée de semoule, de poivrons rouges, jaunes et verts, de tomates, de concombres, de raisins secs et de menthe. (Servie en portion de 1 kg)

SALADE PIÉMONTAISE 25,00€ / u

Salade piémontaise généreuse et savoureuse, composée de pommes de terre, d'œufs, de jambon, d'olives, de cornichons et de tomates.
(Servie en portion de 1 kg)

SALADE DU PÊCHEUR 25,00€ / u

Salade du pêcheur fraîche et savoureuse, composée de pommes de terre, de thon, d'olives noires, d'œufs et de tomates. (Portion de 1 kg)

SALADE BRÉSILIENNE 25,00€ / u

Salade brésilienne fraîche et savoureuse, composée de cœurs de palmier, de blanc de poulet cuit, de maïs, d'olives, de raisins verts et de croûtons croquants. (Servie en portion de 1 kg)

SALADE DE RIZ 25,00€ / u

Salade de riz fraîche et colorée, composée de poivrons multicolores, de thon, de maïs et de ciboulette. (Servie en portion de 1 kg)

SALADE DE PÂTES 25,00€ / u

Salade de pâtes généreuse et raffinée, composée de saumon, de crevettes, de surimi, d'olives noires, d'ail et de basilic. Idéale en entrée ou pour agrémenter un buffet convivial. (Servie en portion de 1 kg)

SALADE AVOCATS & CREVETTES 45,00€ / u

Salade fraîche et gourmande, composée d'avocats onctueux, de crevettes savoureuses, de radis croquants et d'oignons rouges, le tout délicatement assaisonné d'huile d'olive et de jus de citron.
Parfaite en entrée ou à partager. (Servie en portion de 1 kg)

SALADE EXOTIQUE 25,00€ / u

Salade exotique fraîche et raffinée, composée de généreux segments de pamplemousse, de crevettes savoureuses et de maïs croquant, le tout sublimé par une délicate sauce mayonnaise. Idéale en entrée ou à partager. (Servie en portion de 1 kg.)

SALADE DE MORUE 25,00€ / u

Salade de morue généreuse et savoureuse, préparée avec de la morue grillée et des pommes de terre avec leur peau. Idéale en entrée ou pour un buffet convivial. (Servie en portion de 1 kg)

Salades Traditionnelles

PETITE SALADE VERTE 9,00€ / u

Salade verte fraîche et croquante, agrémentée d'oignons et de tomates fraîches. Idéale en entrée, en accompagnement d'un buffet ou d'un plateau de fromages. Préparée pour 10 personnes.

GRANDE SALADE VERTE 14,00€ / u

Salade verte fraîche et croquante, agrémentée d'oignons et de tomates fraîches. Idéale en entrée, en accompagnement d'un buffet ou d'un plateau de fromages. Préparée pour 20 personnes.

PETIT PLATEAU DE CRUDITÉS 35,00€ / u

Assortiment frais et croquant de 5 crudités : carottes, tomates, concombre, chou blanc ou rouge, betteraves ou céleri.
Préparé pour 15 personnes. Idéal en accompagnement d'un buffet.

GRAND PLATEAU DE CRUDITÉS 55,00€ / u

Assortiment frais et croquant de 7 crudités : carottes, céleri, concombre, tomates, betteraves, chou rouge et chou blanc.
Préparé pour 30 personnes. Idéal en accompagnement d'un buffet.

LES SAVEURS MARINES

PAËLLA ROYALE 20,00€ / u

Paëlla traditionnelle à base de riz safrané, cuisinée avec chorizo, morceaux de poulet, fruits de mer, moules, crevettes, calamars et légumes. L'équilibre parfait entre terre et mer. (Min. 10 parts)

FILET DE POISSON 12,00€ / u

Filet de poisson frais enrobé d'une fine chapelure, doré à la perfection. Accompagné d'un généreux riz à la tomate, mijoté et délicatement parfumé. Une assiette gourmande et ensoleillée. (Min. 10 parts)

SAUMON EN PAPILOTE 13,00€ / u

Pavé de saumon cuit en papillote, accompagné de légumes de saison. Servi avec un riz sauvage, sublimé par une sauce à la carotte et de fines lamelles de poireau. (Min. 10 parts)

MORUE À ZÉ DU PIPO 16,00€ / u

Pavé de morue accompagné d'une onctueuse purée maison, nappé d'une généreuse sauce aux poivrons, tomates et oignons, puis délicatement gratiné au four. (Min. 10 parts)

MORUE ESPIRITUAL 18,00€ / u

Morue effilée, associée à des gambas, du pain, des carottes et une purée de pomme de terre onctueuse. Le tout est lié à la crème et gratiné au four avec du fromage. (Min. 10 parts)

MORUE LUCETTE 18,00€ / u

Morue effilée et crevettes décortiquées, associées à des pommes de terre sautées et une sauce béchamel onctueuse. Le tout est gratiné au four jusqu'à obtenir une surface dorée et gourmande. Servi avec une salade verte fraîche en accompagnement. (Min. 10 parts)

MORUE PRIMLAND 18,00€ / u

Morue délicatement frite, accompagnée de pousses de navets et de pain de maïs. Le tout est gratiné au four pour apporter une touche gourmande et dorée. (Min. 10 parts)

MORUE À BRÂS 16,00€ / u

Morue effilée sautée avec des oignons fondants, des pommes de terre en paille croustillantes et des œufs délicatement brouillés, le tout lié pour une texture fondante et gourmande. (Min. 6 parts)

MORUE GRILLÉE 19,00€ / u

Pavé de morue délicatement grillé, nappé d'une sauce à l'ail, au persil frais et à l'huile d'olive, accompagné de pommes de terre avec leur peau. (Min. 6 parts)

MORUE À BRAGA 19,00€ / u

Morue accompagnée de frites maison, d'oignons confits et de jambon ibérique. Servi avec des pommes de terre à murro, légèrement écrasées et rôti à l'huile d'olive. (Min. 6 parts)

MORUE AU FOUR 19,00€ / u

Pavé de morue cuit au four, accompagné de pomme de terre en rondelles façon chips maison, nappé d'une sauce tomate mijotée et garni d'oignons fondants et de poivrons. (Min. 6 parts)

MORUE À GOMES DE SÁ 16,00€ / u

Morue effilée, pomme de terre fondantes et œufs durs, le tout délicatement assaisonné puis gratiné au four. Une recette simple et généreuse. (Min. 6 parts)

GAMBAS DU CHEF 24,00€ / u

Quatre gambas calibre 5/8 délicatement sautées à l'ail, accompagnées d'une sauce relevée et d'un riz aux fruits de mer subtilement parfumé. Une composition raffinée aux saveurs marines. (Min. 6 parts)

POULPE À LAGAREIRO 50,00€ / kg

Poulpe rôti au four, délicatement nappé d'une huile d'olive infusée à l'ail, accompagné de poivrons et d'oignons fondants. Une spécialité emblématique de la tradition culinaire portugaise.

LES SAVEURS DU TERROIR

Le Côté Froid

ROSIF COUPÉ 30,00€ / kg

Rosbif froid finement tranché, sauce onctueuse à base de mayonnaise.

RÔTI DE VEAU COUPÉ 30,00€ / kg

Fines tranches de rôti de veau servi froid, sauce à base de mayonnaise.

RÔTI DE PORC COUPÉ 25,00€ / kg

Fines tranches de rôti de porc servi froid, sauce à base de mayonnaise.

Côté Chaud

ROSIF 16,00€ / u

Servi chaud, avec une garniture et une sauce au choix. (Min. 10 parts)

☐ Poivre ☐ Rossini ☐ Normande ☐ Forestière

RÔTI DE VEAU 16,00€ / u

Servi chaud, avec une garniture et une sauce au choix. (Min. 10 parts)

☐ Poivre ☐ Rossini ☐ Normande ☐ Forestière

RÔTI DE PORC 16,00€ / u

Servi chaud, avec une garniture et une sauce au choix. (Min. 10 parts)

☐ Poivre ☐ Rossini ☐ Normande ☐ Forestière

FILET DE BOEUF 18,00€ / u

Servi avec une garniture et une sauce au choix. (Min. 6 parts)

☐ Poivre ☐ Rossini ☐ Normande ☐ Forestière

FILET MIGNON DE PORC 16,00€ / u

Médallions, avec une garniture et une sauce au choix. (Min. 6 parts)

☐ Poivre ☐ Rossini ☐ Normande ☐ Forestière

SUPRÊME DE PINTADE 18,00€ / u

Servi avec une garniture et une sauce au choix. (Min. 10 parts)

☐ Poivre ☐ Rossini ☐ Normande ☐ Forestière

LES GARNITURES

☐ Gratin Dauphinois ☐ Haricots Vert ☐ Migas

☐ P. Terre Four ☐ P. Terre Peau ☐ Riz Portugais ☐ Riz Sauvage

BOURGUIGNON 18,00€ / u

Bœuf mijoté au vin rouge, accompagné de pommes de terre.

PANÉ DE DINDE 18,00€ / kg

Escalopes de dinde panées. Dorées et croustillantes.

CHEVREAU 30,00€ / kg

Chevreau rôti à la portugaise, délicatement parfumé aux aromates.

SAUTÉ DE VEAU 18,00€ / u

Tendres morceaux de veau mijotés dans une sauce savoureuse.

COCHON DE LAIT 140,00€ / u

Cochon de lait rôti, sauce maison et rondelles d'orange. (6 à 8 kg)

DEMI-COCHON DE LAIT 75,00€ / u

Demi-cochon de lait rôti, sauce maison et rondelles d'orange.

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA 18,00€ / u

Porc mariné, palourdes et pommes de terre, à la façon portugaise.

FEIJOADA À TRANSMONTANA 18,00€ / u

Haricots, viandes et charcuteries, le cassoulet portugais. (Min. 10 parts)

COZIDO À PORTUGUESA 18,00€ / u

Viandes, charcuteries et légumes mijotés à la portugaise. (Min. 10 parts)

LES GRILLADES

POULET GRILLÉ	8,00€ / u	
POULET FERMIER GRILLÉ	18,00€ / kg	
GRILLADE DE PORC	22,00€ / kg	
POITRINE DE PORC	22,00€ / kg	

TRAVERS DE PORC	22,00€ / kg	
MERGUEZ	22,00€ / kg	
CHIPOLATAS	22,00€ / kg	
CÔTE D'AGNEAU	35,00€ / kg	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

PETIT PAIN	0,40€ / u	
POMMES DE TERRE AU FOUR	8,50€ / kg	
POMMES DE TERRE AVEC LEUR PEAU	8,50€ / kg	
RIZ À LA PORTUGAISE	8,50€ / kg	

Riz aux légumes, cuisiné à la portugaise.

RIZ SAUVAGE	12,00€ / kg	
-------------------	-------------	----------------------

Mélange de trois riz, léger et parfumé.

MIGAS	12,00€ / kg	
-------------	-------------	----------------------

Spécialité portugaise à base de broa, de grelos et de haricots à œil noir.

GRATIN DAUPHINOIS	13,00€ / kg	
POIVRONS GRILLÉS EN LANIÈRES	24,00€ / kg	
HARICOTS VERT	12,00€ / kg	
POIS CHICHE	12,00€ / kg	

Salade de pois chiches assaisonnée à la portugaise.

CORNILLES	12,00€ / kg	
-----------------	-------------	----------------------

Salade de cornilles assaisonnée à la portugaise.

FAGOTS DE HARICOTS VERTS	3,00€ / u	
--------------------------------	-----------	----------------------

Haricots verts délicatement enveloppés de poitrine fumée.

NOS PLAISIRS DE FIN

PASTEL DE NATA	1,20€ / u	
----------------------	-----------	----------------------

L'incontournable flan portugais en pâte feuilletée croustillante.

MINI PASTEL DE NATA.....	1,00€ / u	
--------------------------	-----------	----------------------

Le célèbre Pastel de Nata en format mini.

PUDIM	20,00€ / u	
-------------	------------	----------------------

Le traditionnel flan portugais au caramel.

BOLO REI	15,00€ / u	
----------------	------------	----------------------

La traditionnelle couronne briochée portugaise aux fruits confits et secs.

PÃO DE LÓ	12,00€ / u	
-----------------	------------	----------------------

Le traditionnel gâteau portugais à la texture légère et moelleuse.

BRIGADEIRO	25,00€ / u	
------------------	------------	----------------------

L'incontournable gâteau au brigadeiro, riche en chocolat.

BOLO DE BOLACHA	20,00€ / u	
-----------------------	------------	----------------------

Le traditionnel gâteau portugais aux biscuits et à la crème au beurre.

MILLE-FEUILLE	25,00€ / u	
---------------------	------------	----------------------

Le mille-feuille à la portugaise.

GÂTEAU ROULÉ	25,00€ / u	
--------------------	------------	----------------------

☐Amande ☐Chocolat ☐Fraise ☐Orange

SALADE DE FRUITS 1KG	25,00€ / u	
----------------------------	------------	----------------------

Assortiment de fruits frais de saison, baigné dans un jus de fruits.

BROCHETTE DE FRUITS	2,00€ / u	
---------------------------	-----------	----------------------

Assortiment de fruits frais de saison sur brochette.

CORBEILLES DE FRUITS	45,00€ / u	
----------------------------	------------	----------------------

Élégante composition de fruits frais de saison + 10 brochettes de fruits.

FRAISE ENROBÉE DE CHOCOLAT	1,20€ / u	
----------------------------------	-----------	----------------------

Fraise fraîche délicatement enrobée de chocolat. (Min. 10)

PETIT FOURS SUCRÉS	2,00€ / u	
--------------------------	-----------	----------------------

☐Mini Bolas de Berlin ☐Mini Coco ☐Mini Guardanapos

VÉRINE SUCRÉE	2,50€ / u	
---------------------	-----------	----------------------

☐Mousse Chocolat ☐Mousse Chocolat Blanc ☐Natas do Céu
☐Tiramisu ☐Panacotta

Nos Créations Pâtisseries

GÂTEAU ÉVÉNEMENTIEL	30,00€ / kg	
---------------------------	-------------	----------------------

Création personnalisée, base et garniture au choix.

CRÉATION PÂTISSIÈRE	40,00€ / kg	
---------------------------	-------------	----------------------

Gâteau événementiel en pâte à sucre ou Fraisier.

SET DE TABLE - Vaisselle de table traditionnelle sur devis.

KIT DE TABLE INDIVIDUEL	3,00€ / u	
-------------------------------	-----------	----------------------

Comprend les couverts, assiette, gobelet et serviette jetables.

NAPPE BLANCHE	13,00€ / u	
---------------------	------------	----------------------

Rouleau de 1.18m x 25m

NAPPE NON TISSÉE BLANCHE	34,00€ / u	
--------------------------------	------------	----------------------

Rouleau de 1.20m X 25m

NAPPE NON TISSÉE BLANCHE	65,00€ / u	
--------------------------------	------------	----------------------

Rouleau de 1.20m X 50m

INFORMATIONS DU CLIENT

Nom : _____ Date : ____/____/____ Heure : _____ Adultes : _____

Tel : _____ Adresse : _____ Enfants : _____

e-mail : _____

