

Légumes

Écrasé de pommes de terre aux herbes
Purée de pommes de terre
Épinards à la crème ou nature
Gratins : dauphinois ou courgettes
Pommes dauphines • riz nature • pommes de terre
rissolées • tagliatelles • endives braisées

Sur commande :

Gratin de choux fleur ou blettes
Rattes de Noirmoutier
Timbale de riz aux légumes
Jardinière ou printanière de légumes
Tian de légumes
Risotto de légumes ou forestier ou truffé ou crevettes

Spécial " Saison de Chasse "

Grand choix de plats cuisinés et de terrines
à base de gibiers
Terrine de faisan, perdreau, chevreuil, sanglier, lièvre,
canard sauvage
Civet de lièvre
Noisette de chevreuil sauce Grand-Veneur

Très large choix de charcuteries

Pâtisseries (* selon saison)

Tarte au citron, framboise*, fraise*
Tarte feuilletée aux abricots ou pommes ou poires ou
fruits de saison
Gâteau au fromage blanc
Gâteau au chocolat
Gâteau de riz au caramel
Crème caramel
Tarte tatin
Tarte Normande ou Bourdalou
Paris-Brest
Flan
Clafoutis
Tiramisu
Cake aux fruits ou citron
Crumble*

"POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE"

Entremets (* selon saison)

Macaron framboise (autres parfums sur commande)
Macaron tiramisu (sur commande)
Opéra (biscuit café, ganache chocolat, crème, beurre, café)
Croquant aux noix* (biscuit meringué, amandes, praliné, chocolat amer,
noix caramélisées)
Triomphe (mousse chocolat, feuilleté praliné, caramel, chocolat lait)
Baccarat (mousse vanille, palet aux fruits rouges)
Yan (chocolat, crème brûlée)
Verrines chocolat ou fruits rouges
Salade de fruits frais (Fruits selon saison)
Fraisier ou framboisier*

Cocktail

Petits fours salés, sucrés
Canapés variés
Canapés pain d'épices au saumon fumé
Canapés copeaux de foie gras
Navettes charcuterie ou mousse de foie gras
Croustades macédoine crabe
Minis-pâtés en croûte variés
Minis verrines variées
Cuillères chinoises
Cassolettes variées
Brochettes diverses
Minis verrines chocolat ou fruits rouges

Pains et brioches surprises (à consulter notre site internet)

Canard en aiguillettes sur mousse de foie gras
Poulet en cubes et chaud-froid

Plateaux repas (2 gammes)

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS NOUS CONSULTER

**SERVICE LIVRAISON 17^{ÈME}
ET ARRONDISSEMENTS LIMITOPHES**

**ANNULATION OU MODIFICATION DE COMMANDE
72 HEURES AVANT LA DATE DE LA PRESTATION**

MAISON
pou
PARIS
- Depuis 1830 -

16, avenue des Ternes
75017 Paris

Tél. : 01 43 80 19 24

Métro : Ternes



mail : traiteur@maisonpou.com

www.maisonpou.com

Ouvert sans interruption :
du lundi au vendredi de 9h30 à 19h00
le samedi de 9h00 à 19h00

Entrées froides

Tomate fraîcheur
Pamplemousse cocktail
Œuf en gelée jambon ou saumon fumé ou poivre vert
Terrine de légumes
Terrine de courgette à la menthe, concassé de tomate
Terrine de poisson : homard ou lotte ou St-Jacques
Artichaut Norvégien

Salades

Carottes râpées • Céleri rémoulade • Lentilles
Pousse d'épinards • Tunisienne • Piémontaise
Betteraves • Choux rouges • Pommes de terre
Grecque • Concombres à la crème • Taboulé
Macédoine • Poireaux vinaigrette • Pâtes ou Ravioles
Museau de porc • Museau de bœuf • Piperade
Ratatouille • Melon / Céleri (selon saison)
Autres salades sur commande (consulter notre site internet)

Quiches

Quiche Lorraine • Saumon/épinards • Tomate/chèvre
Provençale • Poireaux • Thon/courgettes • Comté
Pommes de terre • Brocolis

Autres quiches sur commande (consulter notre site internet)

Entrées chaudes

Feuilleté au jambon / emmental (vendredi et samedi)
Feuilleté aux asperges (sur commande)
Feuilleté aux fruits de mer (sur commande)
Saucisson lyonnais en brioche
Pâté berrichon
Pâté de canard ou veau / jambon
Bouchée à la reine
Vol au vent au ris de veau
Pizza
Tarte à l'oignon

Terrines et pâtés

Terrine de poulet citron
Terrine de foie gras frais : oie et canard
Terrine de volaille truffée et foie gras
Terrine de canard à l'orange ou au poivre vert
Terrine de lapin au thym en gelée
Terrine canard aux noisettes
Terrine du chef porc et foie de porc
Terrine de gibiers (selon saison)
Pâté à l'ancienne foie gras et poivre vert
Pâté aux foies de volaille

Pâté de campagne ou à l'ancienne
Fromage de tête (Champion de France 2009 et médaille d'or 2010)
Rillettes de porc et oie
Hure de porc
Mousse de foie gras de porc
Persillé de Bourgogne

Pâtés en croûte

Canard nature ou canard à l'orange ou au poivre vert
Canard et foie gras
Volaille truffée
Ris de veau, foie gras
Veau, jambon

Nos spécialités

Choucroute extra toute l'année
Foie gras d'oie et canard frais nature ou truffé
exclusivement de Sarlat (Périgord)

Gougère, Galette de courgettes, Fond d'artichaut
norvégien, Tomate fraîcheur (suivant saison),
Pamplemousse cocktail, Canard à l'orange,
Koulibiac de saumon, Pâté en croûte de canard,
Saucisson de Lyon pistaché en brioche,
Jambon en croûte,
Terrines maison



2 récompenses en 2014 :

Médaille d'or meilleure choucroute et
Médaille d'or meilleur pâté de foie de porc
Médaille de bronze 2013 et Médaille d'or 2012
du jambon blanc de Paris Supérieur
Oreille d'or 2009 (champion de France) fromage de tête

Plats cuisinés

Hachis Parmentier au confit de canard
Jambon en croûte, sauce madère ou Périgueux
Jambon de Virginie à l'ananas
Cochon de lait farci, pomme Gascogne
Filet de bœuf en brioche
Cassoulet au confit de canard
Vol-au-vent Régence
Vol-au-vent financière aux truffes
Timbale aux fruits de mer
Paëlla
Navarin ou curry d'agneau
Piccata de veau foie gras et morilles
Blanquette de veau à l'ancienne
Mignon de porc sauce au choix : porto, forestière, morilles
Petit salé lentilles

Viandes froides

Chaud-froid de volaille ou caille farcie en gelée
Compotée de lapin ou lapin en gelée
Caille farcie en gelée
Poulet à l'estragon en gelée
Noix de veau
Rosbif, gigot, rôti de porc, côtes de porc
Bœuf en gelée et carottes (selon saison)
Terrine de lapin au thym en gelée ou poulet citron

Volailles cuisinées

Canard à l'orange ou aux pêches ou au poivre vert
Suprême de pintade aux morilles
Coq au vin
Caille en crapaudine aux raisins et pommes
Poulet Franc-Comtois ou Vallée d'Auge
Brochette de volaille à la provençale

Poissons

Terrines

Homard • Saint-Jacques • Lotte

Froids

Colin ou saumon entier avec garniture
Saumon farci
Langouste, mayonnaise ou Homard frais
Truite en gelée
Tarama maison et ses blinis

Fumés

Saumon norvégien • Œufs de cabillaud
• Œufs de saumon fumé

Chauds

Sole, Saint-Pierre (selon arrivage)
Bar, saumon, lotte, empereur avec nos sauces :
ciboulette, safran, beurre blanc, américaine, normande,
fondue de poireaux, agrumes, homardine
Raie aux câpres ou Filet de rouget à la tomate
Langouste thermidor ou Homard à l'américaine
Paupiettes de saumon
Coquilles Saint-Jacques à la normande ou lutées
Koulibiac de saumon sauce au beurre citronné
Quenelles de brochet, sauce nantua ou homardine