

6

LE TRAITEUR

DE CAUDÉРАН



Le Traiteur

Nous avons travaillé avec nos équipes afin de vous proposer une composition de produits authentiques et originaux en privilégiant les matières premières et le goût.

Notre principale ambition, vous satisfaire pour que vos évènements deviennent uniques.

Dans cette démarche, nos collaborateurs prendront le temps de vous écouter afin de comprendre vos besoins. Ils apporteront leur expérience et leur créativité afin de vous proposer le meilleur.

Chaque projet est l'occasion d'établir une relation privilégiée afin de vous offrir le thème idéal et les services que vous souhaitez.

L'équipe traiteur



Nos traiteurs personnalisent chacun de vos évènements

Vous êtes Particulier :

- Anniversaire
- Mariage
- Fête de famille

Vous êtes une entreprise :

- Fête de fin d'année
- Convention
- Départ à la retraite
- Assemblée générale

Contactez-nous

cauderan.hyper@franchise.carrefourmarket.fr

Tél. : 05 56 02 13 13

Services



Les Mises en Bouche

Vous manquez d'idées pour un buffet apéritif ?

Mini tartines Mathilde

Chiffonade de Bellota 48 mois, copeaux de parmesan, roquette sur un toast au beurre de baratte

Les roulés façon Veggie

Roulés de légumes garnis de mousse fraîche, pointe de roquette, fleurs comestibles

THE gougère

Au fromage, mousse de foie gras, mouture de poivre de Côte d'Ivoire

Les verrines

Verrines de Saint-Jacques, crème de carottes, brisure de pistache

La bataille des Nations

Assortiments de minis bagels, minis burgers, mini croque-monsieurs

Les navettes

Pain de minuit, garni aux tartares de légumes ou poulet moutarde à l'ancienne

Le tout en cornets

Cornet salé au sésame, mousse chèvre frais, pointe saumon fumé

La brochette des îles

Brochette de crevettes bio de Madagascar enrobage pavot, ananas et copeaux de noix de coco

La cuillère d'argent

Langoustine, mousse d'avocat, julienne de pomme verte

L'idée futée
**Assortiment
de lunchs salés**

**2€
2,25/pers**

Comprenant 5 pièces : mini pizzas, mini quiches, roulés saucisses, roulés jambon fromage, feuilletés olives, feuilletés lardons...



Le choix du Sommelier
Château de Pibarnon
Bandol, Rosé

Au nez, la pulpe de pamplemousse rose domine. Le grenache apporte une touche acidulée, l'abricot, la pêche et la réglisse se partagent l'ambiguïté. La bouche est grasse, volumineuse et s'affirme avec une longueur inoubliable.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les sushis

Votre magasin, c'est aussi une épicerie Japonaise !

Sushi Saumon 6 pièces

Saumon frais sur son lit de riz vinaigré et sa pointe de wasabi

Maki Saumon Fumé 8 pièces

Pavé de saumon fumé artisanal de Gascogne accompagné d'avocat onctueux et de fromage frais

Maxi Maki 18 pièces

6 verde maki saumon, 6 maki saumon frais, 6 maki california

Crunch Saumon Roll 8 pièces

Rouleau au saumon frais et avocat - concombre nappé d'une sauce maison épicée, recouvert d'oignons frits croquants

Wakame Cali Roll 8 pièces

Rouleau au surimi, avocat et concombre nappé d'une sauce maison relevée, enrobé de salade d'algues wakame

Cheese California 8 pièces

Surimi 100% au crabe et ses légumes frais accompagné de son fromage crémeux



L'idée futée
**Le Japon s'invite
à votre table**

Besoin d'un conseil ou d'une commande en direct, un de nos maîtres artisans vous répondra au 05 57 22 76 09.

Sur
commande
72h
à l'avance!

Les Fruits de Mer

Rien de plus convivial qu'un beau plateau de fruits de mer !

Nos poissonniers composent avec vous un plateau tout en fraîcheur et variété. Il ne restera plus qu'à le servir.

Huître Papillon

Origine du Bassin d'Arcachon, Prix Excellence du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Huître Dousset

Fine de claire, Spéciale de claire, origine Marennes-Oléron, Médaille d'Argent du Concours Général Agricole de Paris

Huître plate Belon

Origine Bretagne

Merlu du Pays Basque

Assaisonné et cuit maison à la vapeur

Homard européen vivant

Pêché en Atlantique nord-est

Langouste vivante

Rouge de Bretagne ou rose du Cap

Langoustines vivantes

Origine Bretagne ou Écosse

Crevettes U 5 sauvages

Pêchées en océan indien

Option gratuite sur demande :
possibilité de cuire selon vos souhaits sur place dans notre cuiseur



Le choix du Sommelier Château Carbonnieux

Ce Pessac-Léognan blanc est un vin charmeur, frais et marqué par une intensité aromatique, possédant une belle pureté avec une belle longueur, la finale est un peu végétale.

Sur commande
72h
à l'avance!

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Homard européen à pêcher dans notre vivier



Plateau d'huîtres en direct de différents bassins

L'idée futée Assiette de Caudéran

14,50/part

2 crevettes cuites 20/30, 6 crevettes sauvages 60/80, 2 langoustines cuites 20/30, 8 crevettes cuites 40/60, 100 gr de bulots cuits, 50 gr de crevettes grises, 50 gr de bigorneaux cuits gros, citrons, rince doigts.

Suppléments possibles :

6 huîtres Arcachon Papillon N°3
6 huîtres Fines de claire Marennes N°3
1/2 tourteau cuit frais

1/2 homard américain cuit frais
1/2 homard européen cuit frais
1/2 langouste cuite fraîche



Plateau de fruits de mer

La Charcuterie - Traiteur

Du plateau de charcuterie rustique à l'assortiment subtil de jambons affinés, c'est vous qui donnez le ton !

Nos charcutiers-traiteurs sont à votre disposition pour composer vos plateaux.

Caviar de France

Origine France - Biganos

Truffes fraîches

Origine France - Périgord

Jambon noir de Bigorre

Origine France - Hautes-Pyrénées

Foie gras

Gers, Périgord, Landes nature ou marbré

Jambon Bellota 48 à 72 mois

Origine Espagne

Saucisson, chorizo et Caviar de Wagyu

Culatello di Zibello

AOP⁽¹⁾ - origine Italie

Demi-langouste à la Parisienne

Cecina de Léon

Fumé au bois de hêtre IGP⁽²⁾ - origine Espagne

Idées de plats cuisinés

- Ris de veau sauce aux cèpes
- Lamproie à la Bordelaise



Le choix du Sommelier Château de Fieuzal

Ce Pessac-Léognan remarquable par sa texture, son fruité, sa finesse, se marie parfaitement aux entrées froides, aux viandes et aux fromages.

AOP⁽¹⁾: APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE.
IGP⁽²⁾: INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Cape et d'épée de brochettes



Chiffonnades de charcuterie en cornets

L'idée futée Plateau pique-nique

5,50/pers

200 gr de salade (taboulé, carottes râpées, riz niçois) transformé en France.
150 gr de chiffonnade de jambon sec, 150 gr de pâté, 1 tranche de rôti de bœuf origine France, 1 tranche de rôti de porc origine France.



Mises en bouche à composer

Sur
commande
72h
à l'avance!

Les Fromages

**Les fromages sont si nombreux qu'ils peuvent tout faire !
Nos fromagers se feront un plaisir de vous composer le
plateau idéal et de vous conseiller au gré de vos envies.**

Avec du bon pain et du vin bien choisi, c'est l'assurance d'un moment réussi.
Notre petit conseil : pensez à sortir vos fromages du réfrigérateur 30 minutes
avant de le servir.

**Roquefort Papillon
étiquette noire**
Origine France

Brie fermier aux truffes
Origine France

**Camembert au lait cru moulé
à la louche**
Origine France

Camembert arrangé
Mascarpone, abricots, pistaches

Brebis fermier
Origine France

Comté 30 mois
Origine France

Appenzeler étiquette noire
Origine Suisse

Etivaz au lait cru
Origine Suisse

Gruyère Suisse d'alpage
Origine Suisse

Stilton fermier
Origine Angleterre



**Le choix du Sommelier
Château La Louvière**

Ce Pessac-Léognan associe des notes
fruitées de cerise, légères et élégantes
à des arômes épicés et boisés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Pain Poilâne



**Apéro à partager : cubes,
tranches ou fleurs**

**L'idée futée
Plateau décoré pour 10 personnes**

**5€
50/part**

1 part de brebis fermier Estournes,
1 part de chèvre de Pouligny, 1 camembert au lait cru,
1 part de roquefort Carles, 1 Époisses Berthaud,
1 part de comté 24 mois Rivoire Jacquemin
et ses fleurs de tête de moine.



Plateau de fromages à la carte

Sur
commande
72h
à l'avance!

Les Pâtisseries

Nos artisans pâtissiers sont là pour réaliser les gâteaux, pièces montées...

Mariages, baptêmes, communions, anniversaires... Nous les personnalisons à votre demande !

Elle en fait toute une montagne...

Pièce montée à base de choux – 3 choux par personne – Parfum aux choix

Tarte fine de saison, façon Grand-Mère

Fruits de saison et préparation à l'ancienne

Le Président

Génoise nature, trio de mousse 3 chocolats

Le dôme gourmand

Mousse au chocolat au lait, insert fondant caramel beurre salé, prisonniers d'une coque chocolat noir sur son palet breton

Duo des îles

Coulis de mangue sur sa mousse passion et son biscuit dacquoise coco

Le tableau

Assortiment de mignardises, tartelettes aux fruits, choux garnies, macarons, pop cake...

**Le choix du Sommelier
Champagne Roederer
Brut Premier**

La fraîcheur, la finesse et la gaieté du Brut Premier sont une invitation à la fête. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Il est complet, complexe, à la fois moderne et puissant, tout en restant un grand classique.



Sur commande
72h
à l'avance!



Nougatine et ses choux



Le Royal à partager

**L'idée futée
Assortiment de lunchs sucrés**

1,95€/pers

Comprenant 3 pièces au choix :
mini baba au rhum, assortiment de
mousses, mini éclair café, mini éclair
chocolat, mini tartelette de saison, mini
choux, mini cannelés, nuage de choux.



Petits gâteaux entre amis

Les Vins

L'espace cave fait notre fierté depuis 1978 !

Nos cavistes sont présents en permanence pour vous conseiller parmi une offre de 2 000 références. Faites leur part de votre menu, de votre budget et laissez vous guider...

Château de Pibarnon

Bandol Rosé

Château Reynon

Bordeaux Blanc

Clos des Lunes

" Lune d'Argent " Bordeaux Blanc

Château Carbonnieux

Pessac-Léognan Blanc

Château la Louvière

Pessac-Léognan

Château de Fieuzal

Pessac-Léognan

Château Batailley

Pauillac

Château Calon-Segur

Saint-Estèphe

Château Canon

Saint-Émilion

Champagne Roederer

Brut Premier

*L'idée futée Wine & Cheese**

Un moment convivial autour d'un plateau de fromages et d'un verre de vin. Demandez nous conseil.

* VIN ET FROMAGE

Champagnes frappés, rosés glacés, vins à température, nos armoires réfrigérées permettent une dégustation de qualité.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Sur commande
72h
à l'avance !

Horaires

Lundi au samedi de 8h30 à 20h
Dimanche de 9h à 12h30

Adresse

Caudéran Ferry
Carrefour Market
172 rue Jules Ferry
33021 Bordeaux

Contact

cauderan.hyper@franchise.carrefourmarket.fr
Tél. : 05 56 02 13 13

www.cauderanferry.fr