



T A R I F S

Noël 2025

L'Echoppe & L'Atelier
Par Du pré à la bouche

BLAGNAC

Christofer

★ 06 59 17 28 85

VILLEMUR

Mélinda

06 10 95 07 42

COMMANDÉ EN LIGNE
pour les plateaux et le traiteur
www.latelier31340.fr





Les plateaux

Apéritif

Plateaux de charcuterie avec ou sans fromage. Dressé aux couleurs traditionnelles de Noël. Ils contiennent de la chiffonade de Pata Negra, jambon blanc, salami aux truffes, chorizo et coppa des Pyrénées. Différents tartinables aux saveurs de truffes et figues.

Jusqu'à 6 pers. : 10 € par pers.

Au delà de 6 pers. : 8 € par pers.

Possibilité de rajouter des amuses_bouche et verrine sur votre plateau.
Voir détails amuse bouche et verrines

Raclette

Plateaux de raclette dressés aux couleurs traditionnelles de Noël. Ils contiennent de la chiffonade de Pata Negra, jambon blanc, rosette médaillée d'argent, chorizo, coppa des Pyrénées, bacon paysan, pancetta, plusieurs variétés de fromage à raclette au choix : nature, fumé, poivre, ail des ours, morbier et truffes

12 € par pers.

Amuse-bouche

3€ pièce

Mini burger brioché au homard
Mini burger saumon cuit fumé
Figues farcies au foie gras
Macaron salé foie gras pomme
Macaron salé figues chèvre thym
Mini bouchée foie gras
Mini tourte aux champignonns

Verrine

3€ pièce

Foie gras, pomme cuite & confit d'oignons
Filet poulet rôti, châtaignes & brisure de cèpes
Crème brûlée foie gras
Saumon, fromage & concombre
Truite, fromage frais & légumes

Boucherie

Nos volailles entières

Chapon	16,50 € / kg
Dinde	18,90 € / kg
Oie	26,10 € / kg
Pintade Chaponnée	20,90 € / kg
Poularde	14,90 € / kg

Nos entrées

Feuilleté étoile écrevisse cuite	6,00 € / pc
Aspic oeuf poché jambon	4,50 € / pc
Aspic oeuf poché truffes d'été	4,50 € / pc
Coquille Saint-Jacques bretonne...	8,00 € / pc

Nos préparations

Paupiette de chapon aux marrons 170g	5,00 € / pc
Rôti de chapon aux morilles	26,90 € / kg
Rôti de canard farci à l'orange	22,90 € / kg
Rôti de pintade farci aux morilles à l'Armagnac	29,90 € / kg
Ballotine de pintade farcie au foie gras et pain d'épice	29,90 € / kg
Rôti de poularde au foie gras et figues	23,90 € / kg
Poulet désossé farci (farce au choix)	20,90 € / kg
Rôti de boeuf dans le filet	43,90 € / kg

Traiteur

Nos entrées

Aspic Blini crevette fromage frais	4,50 € / pc
Aspic oeuf poché jambon	4,50 € / pc
Aspic oeuf poché truffes d'été	4,50 € / pc
Coquille Saint-Jacques bretonne	8,00 € / pc
Soufflé de langoustine	4,50 € / pc

Nos Plats cuisinés

Suprême de pintade sauce riesling et cèpes	10,00 € / pers.
Haut de cuisse de chapon sauce foie gras	12,00 € / pers.
Cuisse de canard et tranches d'orange en sauce	10,00 € / pers.
Fondant de veau sauce Rossini	12,00 € / pers.

Nos accompagnements

Pomme dauphines	28,90 € / kg
Timbale d'écrasé de pomme de terre à la tartufata	6,00 € / pers.
Gratin de pomme de terre au foie gras et morilles (part 120G)...	6,00 € / pers.
Fricassé de cèpes	4,00 € / pers.
Risotto parmesan champignons	3,00 € / pers.

Nos farces

Girolles ou morilles	16,50 € / kg
Foie gras, figues	19,90 € / kg
Foie gras, pain d'épice	19,10 € / kg
Ail, persil	14,90 € / kg

Les indispensables

Boudin blanc (nature, porte ou truffes)....	28,90 € / kg
Gratin dauphinois à la truffe	6,00 € / pc
Fricassé de cèpes	39,90 € / kg
Marrons confits	29,90 € / kg

ACCÉDEZ À TOUS LES VISUELS ET DÉTAILS
DES PRODUITS TRAITEURS PROPOSÉS SUR
WWW.LATELIER31340.FR

Informations

**Sur le marché de Blagnac,
uniquement les produits à base de volaille
sont disponibles**

Cher(e)s client(e)s,

Tandis que l'année 2025 touche à sa fin et que la magie de Noël nous enveloppe, nous souhaitons prendre un moment pour célébrer notre parcours et votre contribution essentielle. Cette année a été, sans aucun doute, une année de profonds et positifs changements pour notre entreprise. Nous avons connu une évolution remarquable et un accroissement d'activité qui témoignent de la qualité de notre travail et de la confiance de nos clients.

Une Décision pour l'Avenir et la Préservation

Si cette croissance est notre plus belle victoire, elle s'est aussi accompagnée d'une réalité qu'il était devenu essentiel de prendre en compte. Face à l'intensité de l'activité, nous avons compris que pour assurer la pérennité de l'entreprise, il était crucial de préserver l'humain qui fait notre force et de mieux gérer la charge de travail globale.

La décision d'ouvrir "l'Atelier" est donc née d'une double ambition : non seulement mieux gérer le flux de commandes et optimiser notre production, mais aussi assurer un meilleur équilibre pour l'équipe. C'est un pas essentiel pour garantir notre sérénité future.

L'Ancrage de nos Racines

Malgré cette progression, nous n'oubliions pas d'où nous sommes partis. Nous nous souvenons de notre arrivée au village et de l'idée fondatrice qui nous a permis de nous démarquer : la création d'un concept novateur alliant le service d'une boucherie traditionnelle à la modernité du sous-vide. C'est cette vision, ce mélange d'authenticité et d'innovation, qui reste le cœur de notre réussite et la base sur laquelle nous construisons notre avenir.

L'Équipe est au complet : Une nouvelle organisation à deux têtes !

Ce succès est désormais consolidé par l'arrivée de Christofer à temps complet, qui vient renforcer nos rangs.

Cette nouvelle configuration nous permet d'assurer une meilleure qualité de service grâce à une spécialisation claire :

- Mélinda gère désormais l'Atelier, le cœur de notre activité Traiteur et l'optimisation des flux de production.
- Christofer se concentre sur l'Echoppe, assurant l'excellence de notre service de Boucherie et la relation client directe.

Toute l'année 2025 a servi d'année de test pour valider l'efficacité de cette nouvelle organisation. Forts de cette preuve et de cette consolidation, nous sommes maintenant à deux et prêts à aborder 2026, plus forts, plus organisés, et plus ambitieux que jamais.

Un Sincère et Grand Merci,

Joyeuses fêtes !

Mélinda & Christofer