



TONY
TRAITEUR

TONY TRAITEUR

L'ART DE RECEVOIR

Plateaux cocktail · Menus préparés

CARTE & TARIFS 2025 / 2026

07 68 83 98 88



LES PLATEAUX SALÉS

Pour 10 personnes

Environ 850 grammes

Planchette Charcuterie 5/8 p. **35.00€**

Saucisson à l'ail, jambon fumé de la Manche, andouille de Vire, saucisson sec, cornichons

Charcuterie italienne 10/15 p. **60.00€**

Jambon de Parme, jambon blanc, mortadelle, rosette

Poisson fumé **60.00€**

Saumon fumé

40 petites brochettes assorties **55.00€**

Poulet paprika, kefta de boeuf, poulet curry

Foie gras au Porto **120.00€ / KG**

Boîte légumes à croquer **40.00€**

Fromages — 6 variétés AOP **60.00€**

Planchette Fromage 6/8 p. **35.00€**

Supplément

Pain individuel 0.55€ TTC · La petite boule 0.60€ TTC

Photos non contractuelles.



Nos incontournables



Le Panier de crudités

Endives, carottes, céleris, tomates cerises,
fenouil, poivrons, radis

30.80€ TTC

Le pain surprise

Charcuterie · Poisson
Mixte charcuterie, poisson et crudités

44.00€ TTC



Plateau de 35 pièces boulangères

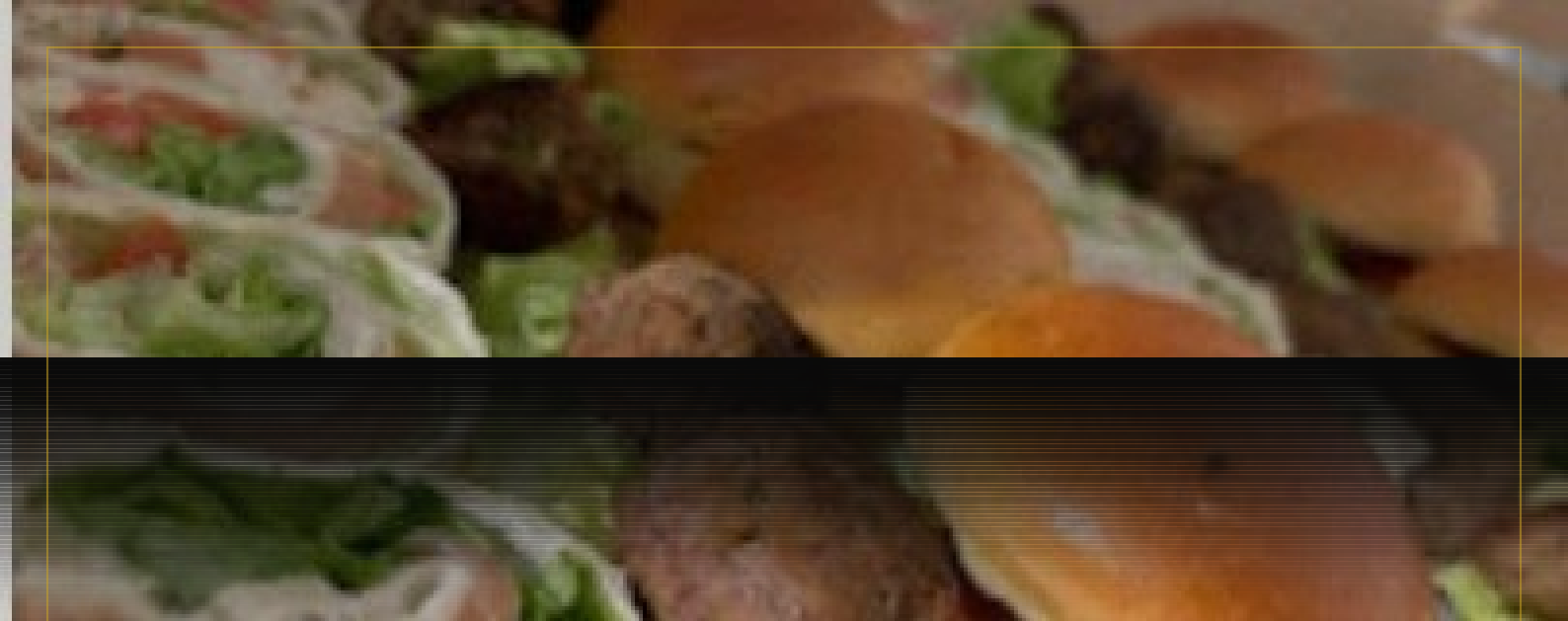
Navette jambon blanc · jambon crue · saumon fumé
Mini club saumon fumé crème citronnée
Mini club crudités · Mini club jambon emmental

38.50€ TTC

Les produits sont dressés sur plateaux cartonnés noirs et livrés dans des boîtes.

Photos non contractuelles.





LES PLATEAUX

de 20 pièces

Burger	39.00€ TTC
Pizza anchois ou fromage	25.00€ TTC
Wrap poulet	35.00€ TTC
Wrap poulet façon panko pané	39.00€ TTC
Quiche (lorraine ou légumes)	35.00€ TTC
Wrap saumon	39.00€ TTC
Navette lunch	35.00€ TTC
Navette bagnat	35.00€ TTC
Nem ou samoussa	40.00€ TTC

Photos non contractuelles.





LES PLATEAUX
de 20 pièces

Mini Croc Comté	39.00€ TTC
Mini Croc légumes	30.00€ TTC
Hot Dog	45.00€ TTC
Poivrons confits	40.00€ TTC
Guacamole crevettes	45.00€ TTC
Verrine salade de pâtes	30.00€ TTC
Verrine salade de riz	30.00€ TTC
Verrine de taboulé	30.00€ TTC
Verrine italienne	45.00€ TTC
Verrine saumon endives	45.00€ TTC

Photos non contractuelles.



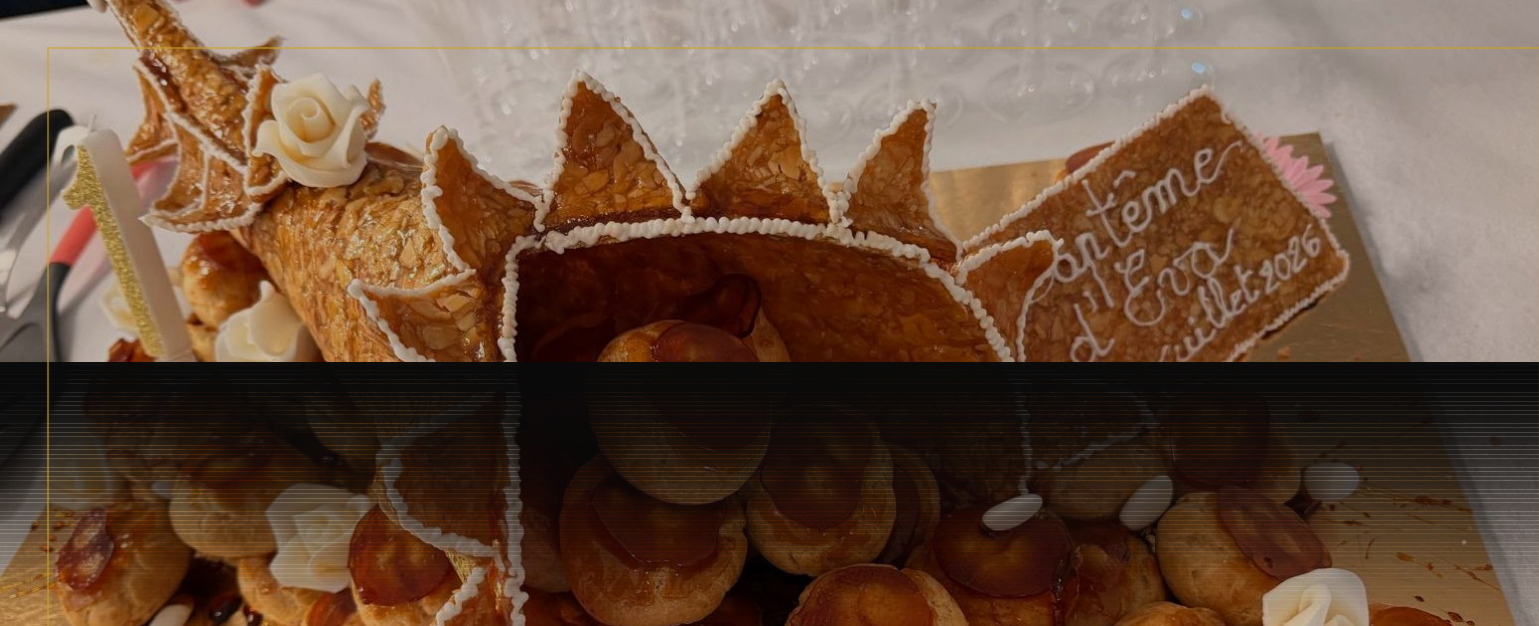
À LA PIÈCE

Tarifs produits

Mini burger viande	1.90€
Plaque pizza fromage ou anchois	25.00€
Plaque de quiche lorraine	35.00€
Wrap poulet croustillant	1.50€
Wrap saumon fumé	1.60€
Quiche lorraine	1.50€
Quiche légumes	1.50€
Mini pain lunch	1.50€
Mini pain bagnat	1.50€
Kefta	1.50€
Cupcake salé / sucré	2.00€
Plateau de crudités — 3 sauces incluses	40.00€
Nem ou samoussa	1.50€
Mini croc	1.50€
Hot Dog	2.00€

Photos non contractuelles.





À LA PIÈCE

Tarifs produits

Navette charcuterie	1.50€
Navette lunch	1.50€
Navette bagnat	1.50€
Verrine guacamole crevettes	2.50€
Verrine poivrons confits	2.50€
Verrine taboulé	1.50€
Verrine salade de riz	1.50€
Verrine salade de pâtes	1.50€
Verrine tartare de saumon	2.50€
Panisse 5 pièces	2.50€

Photos non contractuelles.



Paëlla

Paëlla royale

Gambas, poulet, fruits de mer

12.00€ TTC



F O R M U L E S

Buffets

11 pièces par personne

Vous avez un évènement marquant à célébrer ?

(Mariage, baptême, anniversaire, lancement de produits...)

Alors ce buffet complet est fait pour vous !

Ce buffet traditionnel est composé de pièces, bouchées et verrines savoureuses, salées et sucrées, travaillées avec une attention particulière par notre Chef.

40€ TTC / personne

(quantité minimum de commande : 30 personnes)

Cette formule inclus :

- Buffet salé et sucré (plats selon thématique choisie)
- Boissons (selon thématique choisie, en supplément)

Options (au choix) "Type de prestation" :

- Livraison uniquement
- Livraison & Dressage du Buffet :
mise en scène du buffet sur vos tables (le dressage de votre buffet est réalisé par nos équipes // temps dressage approximatif : 20/30 min en supplément)
- Livraison, Dressage & Service : Service de votre Buffet par nos équipes
(1 serveur par tranche de 30 convives) // Durée de présence 4h
// serveur supp. : 150€/serveur — Classic (11 pièces par personne)





BUFFET

Provençal

Les saveurs du Sud



Buffet Provençal

- Tapenade verte et noire et ses croûtons
- Anchoïade maison et ses légumes de saison
- Minis pan bagnat
- Pissaladière & Fougasses provençales
- Grande salade de tomates et basilic frais
- Poivrons rouges marinés ail et persil frais
- Planche de charcuterie provençale
- Planche de fromage issu de nos producteurs locaux
- Fruits frais de saison
- Navettes et Croquants



B U F F E T

Méditerranéen

Fraîcheur & soleil



Buffet Méditerranéen

- Bruschetta fraicheur
(Coppa, basilic, tomate, ricotta)
- Navette briochée farcie (tomate, mozzarella, pesto)
- Minis pizzas anchois tomate fromage
- Pan bagnat façon niçois
- Plateau de charcuterie
- Club sandwich oeuf mimosa
- Petit hot dog maison
- Anchoïade maison et ses légumes de saison
- Roulade fraicheur
(enroulé de courgette farci au thon, fromage frais, échalote, ciboulette)
- Mix de petits gâteaux
et brochette de fruits frais de saison



B U F F E T

Italien

Dolce vita



Buffet Italien

- Tartine fraîcheur ricotta, basilic, tomate, coppa & gorgonzola, pignon, roquette
- Focaccia truffe noire et comté
- Mini cakes pesto/chorizo, minis pizzas, chaussons farcis (épinard/jambon/ anchois)
- Grande salade de penne au thon, tomates et câpres
- Croquettes de mozzarella di buffala et basilic frais
- Tartinades de courgettes et poivrons marinées
- Wrap pastrami et fromage aux herbes
- Plateaux de charcuterie italienne
- Cheesecake caramel beurre salé



FORMULES BRUNCH

Chill Brunch

20 €

2 Crêpes + 2 Pancakes
Nutella & confiture (fraise ou abricot)

Duo de mini viennoiseries

Fruits de saison

1 Egg Muffin

oeuf & cheddar

ou

Bagel

blanc de poulet, fromage frais et crudités

Fromages & Charcuteries

1 jus d'orange





F O R M U L E S B R U N C H

Cosy Brunch

30 €

Pain Perdu / 2 Crêpes / 2 Pancakes
Nutella & confiture (fraise ou abricot)

4 mini viennoiseries

Fruits de saison

1 Tartine Saumon

avocat, fromage frais

1 Tomate Burrata

huile d'olive & basilic

Fromages & Charcuteries

pain de campagne

1 yaourt au granola & fruits rouges

1 Smoothie aux fruits frais



FORMULES BRUNCH

Full Brunch

40 €

4 Pancakes

2 Brioches au Nutella

et ses noisettes concassées

2 Yaourts

aux granola et fruits rouges

4 mini viennoiseries

Assortiments de fruits frais, Nutella & confitures

1 Buratta crémeuse

& ses tomates anciennes, basilic

2 Bagels à la crème de thon

pains briochés aux graines, crème de thon, roquette & oignons rouges

2 Eggs Muffins

oeuf & cheddar fondu

2 Tartines Avocat au choix

oeuf bénédictine ou saumon fumé mariné

Assortiment de fromages et ses accompagnements

Pain de campagne · 2 Smoothies aux fruits frais



Suppléments

Nutella, Confitures	2 €
Jus d'orange	3 €
Smoothie aux fruits frais	3.90 €
4 minis viennoiseries	3 €
2 crêpes / pancakes	3 €
Gaufre	3 €
Cookie	3 €
Donut	3 €
Muffin	3 €
Fruits	3 €
Brioche perdue	3 €
Brioche au Nutella	4 €
Yaourt au granola & fruits rouges	3 €
Egg muffin	3 €
Bagel poulet ou thon	4 €
Tartine Saumon & avocat	4 €
Tomate Burrata	7 €





TONY TRAITEUR

Traiteur · Décorateur · Cake Design · Animation DJ · Location matériel
Anniversaire · Baptême · Mariage · Animation · Location Photo Booth

07 68 83 98 88

Uniquement sur rendez-vous