



*carte  
printemps/été*



## Qui sommes-nous ?

BIO TERRE, c'est une cuisine que nous voulons simple et biologique, avec des légumes de saison issus, pour une grande partie, de nos cultures certifiées Agriculture Biologique et de productions locales afin de limiter les transports et de vous proposer une fraîcheur optimale dans l'assiette, donc un maximum de goût.

Installés en maraîchage bio depuis 2011 en Sarthe et passionnés de cuisine depuis toujours, nous avons voulu allier ces deux passions pour le plus grand plaisir de nos clients et de leurs papilles !

Nos tarifs sont adaptables à toutes les bourses... Chez vous, mais également dans n'importe quelle cuisine intérieure ou extérieure, équipée ou non, nous nous adaptons à tous les lieux et à toutes les situations !

## Nos formules :

- **Service traiteur** : nous vous livrons prêt à consommer ;
- **Cuisine à domicile** : nous prenons les rennes de votre cuisine afin de vous concocter les mets de votre choix (minimum 10 personnes) ;
- **Cours de cuisine** : apprendre à cuisiner simplement vos produits frais (20€/pers. à partir de 6 personnes).

## Nos spécialités :

- Cuisine saine ;
- Végétarienne ou non ;
- Avec ou sans gluten.

*Toutes nos préparations sont faites maison et à base de produits exclusivement frais !*

## Nos éco-engagements :

Nous nous engageons à utiliser des produits issus du recyclage et surtout biodégradables (assiettes bois ou fibre de coco, couverts en bois, emballage carton recyclé). Essentiellement pour les manifestations extérieures, et service traiteur (festivals, soirées concerts, fêtes diverses...)

## Entrées printemps/été

• Verrine de chou rouge, cerneaux de noix & brebis, vinaigre de framboise et huile d'olive Corse	05,50€
• Rillettes de maquereau coriandre graines et moutarde et toast de pain de mie au levain	06,50€
• Verrine de tomates anciennes et vinaigrette au Banyuls, gressins au pavot (de juin à octobre)	05,50€
• Tagliatelle de courgettes, gésiers de canards confits et amandons concassés (de juin à octobre)	07,00€
• Taboulé poivron, tomates séchées menthe vinaigrette balsamique et noix (de juin à octobre)	05,50€
• Rouleaux de printemps au saumon fumé bio maison, roquette (2 pièces)	07,00€
• Makis de langoustines marinées aux agrumes et avocat (6 pièces)	07,00€
• Salade catalane, laitue, anchois, oignon, olives et câpres, vinaigre de Banyuls et huile d'olive	06,50€
• Filet de canard Sarthois fumé et salade de pousses d'épinards	07,00€

## Plats printemps/été

• Moussaka et salade verte composée	10,50€
• Carré d'agneau Sarthois rôti au thym et miel de châtaignier et ses légumes glacés	15,50€
• Sauté de cochon Mayennais au miel de forêt et légumes retour des Indes	12,50€
• Poulet Sarthois rôti à la sauge et pommes de terre nouvelles persillées	12,50€
• Poularde de chez Mr et Mme Cosnet (72) au foin et son tian de légumes	16,50€
• Lasagne, viande de canard Sarthois hachée	12,50€
• Gratin de la mer au muscadet, écrasé de pdts et poêlée de courgette jaune (de juin à octobre)	12,50€
• Encornet à la méditerranéenne et trio de riz	10,50€

## Desserts printemps/été

• Verrine mascarpone et compotée de fraises vanillées	5,50€
• Nage de fruits blancs aux épices et gâteaux sablés	5,50€
• Pyramide de macarons 3 parfums (10 personnes minimum - 3 pièces/personne)	6,00€
• Tartelette citron/citron vert	5,00€
• Trio de chocolats en trois textures et fève tonka	5,50€
• Trio de mignardises au choix sur notre carte buffet cocktail sucré	6,00€
• Flan Parisien	5,00€
• Crème catalane	5,00€

Tarifs hors frais de livraison et d'installation

*\* Buffet / cocktail printemps/été*  
(8 pièces : 16€ / 12 pièces : 21€ / 15 pièces : 23€)

## Les salés :

- Mini verrine de tomates anciennes et vinaigrette au Banyuls, gressins au pavot (de juin à octobre)
- Picots de tomates cerise et brebis Sarthois frais à l'huile d'olive (2 pièces)
- Navettes au jambon blanc maison (3 pièces)
- Canapés de rillettes de canard Sarthois (3 pièces)
- Canapés de rillettes de maquereau (3 pièces)
- Gaspacho de concombre menthe/ciboulette et piment doux
- Samossa aubergine, tomate et chèvre au curry
- Bouchées de tortilla (3 pièces)
- Brochette estivale (tomate cerise, concombre, olive) ou (Entrammes, melon et poivron)
- Picots de filet de canard Sarthois (2 pièces/personne)
- Canapés de pâté de foie de volaille Sarthois (3 pièces/personne)
- Canapés rillettes de canard Sarthois et cornichons (3 pièces/personne)
- Mini sandwiches (club poulet retour des Indes ou rillettes de maquereaux)
- Mini galettes aux 5 céréales et sauce yaourt mentholée (3 pièces/personne)
- Pakora (beignets de légumes de saison) et sauce yaourt menthe/citron vert (3 pièces/personne)

- Oignons bhaji (*beignets d'oignons, farine de pois chiches*) (3 pièces/personne)
- Samossas fenouil, pois chiche, épinard (1 pièce/personne)
- Mini Carpaccio de choux rave aux noisettes et huile d'olive Corse
- Canapés beurre d'algues (3 pièces/personne)
- Tapenade d'olive et pain de mie Sarthois au levain (*pour 10 personnes minimum*)
- Houmous maison et croquant de légumes de saison (*pour 10 personnes minimum*)
- Cake Brocolive et poivre Sri Lanka blanc (*une part/personne*)
- Mini tartelettes betterave, carotte, brebis Sarthois et graines de courges
- Mini rouleau de printemps
- Chips de céleris, betterave, patate douce (*pour 6 personnes minimum*)
- Mini verrine de choux rouge, cerneaux de noix, brebis, vinaigre framboise et huile d'olive Corse
- Trio de fromages régionaux affinés (*pour 10 personnes minimum*)
- Bouchées millefeuille de betterave et chèvre au graines de Carvi
- Gressin aux sésames/pavot et caviar d'aubergine (*selon la saison avec tapenade d'olives verte ou noire*)
- Mini burgers canard et brebis au basilic, pain maison (*10 personnes minimum*)
- Mini pizzas maison
- Gougères à l'Entrammes (2 pièces/personne)

## Les sucrés :

- Mini verrine de pommes poêlées et caramel au beurre salé
- Mini verrine mascarpone, vanille de Madagascar et compotée de fruits
- Nage d'agrumes ou de fruits blanc et fraises (*selon saison*)
- Verrine de chocolat en trois textures et fèves tonka
- Mini tartelettes citron/citron vert
- Panna cotta et confiture au choix (*abricot, cerise*)
- Cornes de gazelle
- Bouchées Mississippi (3 pièces/personne)
- Mini cherry's cupcakes
- Mini moelleux à la fève tonka et cœur truffé
- Mini forêt noire
- Mini verrine ananas/cannelle/badiane
- Mini couscous sucré
- Gaspacho de fruits et brochette gourmande
- Melon surprise (*pour 10 personnes minimum*)

Tarifs hors frais de livraison et d'installation



Bolanos François & Sabrina  
 Les Fosses - 72130 Saint Georges le Gaultier  
 tél. 06 27 20 25 40 / 06 48 20 64 70  
 bioterre@hotmail.fr - www.bioterre.fr