



# CARTE TRAITEUR

L'ARTISAN TRAITEUR QUI FAIT VOYAGER VOS PAPILLES AUTOUR DU MONDE



# SOMMAIRE

- Page 1 : **PRÉSENTATION** 🍴
- Page 2 : **OÙ NOUS TROUVER ?** 📍
- Page 3 : **SERVICE TRAITEUR** 📅
- Page 4 : **ESCALE À LA RÉUNION** 🏴
- Page 5 : **ESCALE EN INDE** 🏴
- Page 6 : **ESCALE EN THAÏLANDE** 🏴
- Page 7 : **ESCALE AU VIETNAM** 🏴
- Page 8 : **ESCALE AU JAPON** 🏴
- Page 9 : **ESCALE AU MEXIQUE** 🏴
- Page 10 : **ESCALE EN JAMAÏQUE** 🏴
- Page 11 : **GRILLADES DU MONDE** 🍷
- Page 12 : **MARIAGES** 💍
- Page 13 : **FROMAGES / DESSERTS ET VINS** 🧀🍰🍷



*\* Mise à jour tarifaire du 25/06/2024*

# PRÉSENTATION



**Citronnelle & Curcuma** est une **entreprise artisanale** de traiteur en **cuisine du monde** spécialisée dans la cuisine de **l'île de la Réunion, d'Inde, d'Asie et d'Amérique centrale.**

Créée en 2021 par **Julien Vergoz**, elle est située à **la Bruffière en Vendée** à proximité de la Loire-Atlantique et du Maine et Loire.

Julien, chef cuisinier **autodidacte et passionné**, vous fait découvrir une cuisine **métissée, créative, gourmande et parfumée!**

Chaque semaine, découvrez une destination parmi plus de **12 pays** et un menu insolite ainsi que des propositions **végétarienne et végétalienne.**  

Découvrez une **cuisine 100% faite maison** élaborée à partir de **produit frais, locaux et de qualité!**

Retrouvez votre artisan traiteur préféré, toutes les semaines à **la Bruffière et sur les marchés de Clisson, Orvault et Vertou.**

Citronnelle & Curcuma est spécialiste de la **petite prestation à emporter.** Nous nous déplaçons également sur vos **événements privés** de plus grande ampleur comme **les anniversaires, mariages, repas d'entreprise...**



*\*Toutes nos viandes de porc et de volaille sont issues de la filière Label rouge  
Retrouvez nos principaux fournisseurs sur notre site internet.*





# OÙ NOUS TROUVER ? 📍



## 📅 LES MARCHÉS

Chaque semaine, partez à la découverte **des différentes cuisines du monde**.

De **la Réunion à la Thaïlande**, de **l'Inde au Japon**, en passant par **la Jamaïque**, découvrez ou redécouvrez des **recettes incontournables** et authentiques ou laissez vous guider par **la créativité du chef!**

### 📅 JEUDI SOIR

📍 SUR PRÉ-COMMANDE  
AU 103 LA COLARDIÈRE  
LA BRUFFIÈRE (85)

🕒 DE 18H00 À 19H00

### 📅 VENDREDI MATIN

📍 SUR LE MARCHÉ  
DE CLISSON (44)

🕒 DE 9H00 À 13H00

### 📅 VENDREDI APRES-MIDI

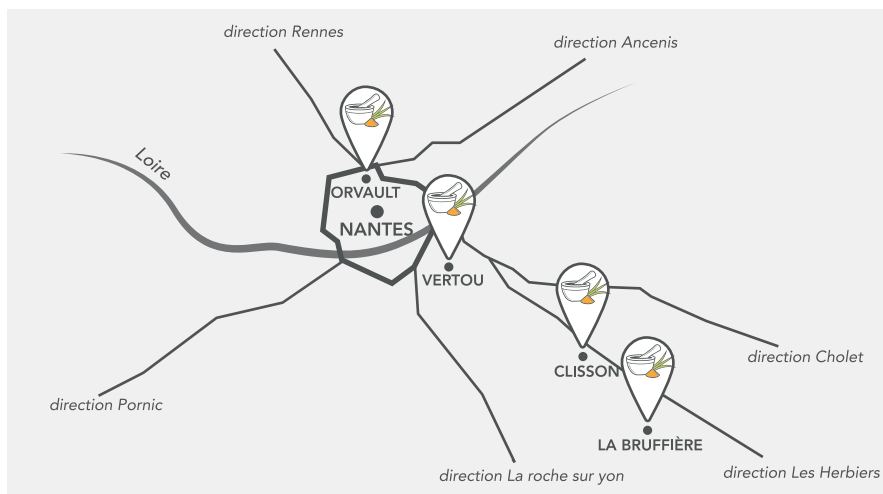
📍 SUR LE MARCHÉ  
DU PETIT CHANTILLY  
À ORVAULT (44)

🕒 DE 15H30 À 19H30

### 📅 SAMEDI MATIN

📍 SUR LE MARCHÉ  
DE VERTOU (44)




🕒 DE 9H00 À 13H00



# SERVICE TRAITEUR



## JE SOUHAITE FAIRE APPEL À CITRONNELLE ET CURCUMA?

-  **Consultez le planning** de disponibilité accessible sur notre site Internet [www.citronnelleetcurcuma.fr](http://www.citronnelleetcurcuma.fr) en cliquant sur l'onglet "traiteur".
-  **Sélectionnez la date** de retrait désirée pour une prestation à emporter ou la date de votre événement pour une prestation en présentiel.
-  **Cliquez sur le lien** donnant accès au **formulaire de demande de devis**, à remplir et à envoyer.

## POUR UNE PRESTATION EN PRESENTIEL

### VENDREDI SOIR

 MINIMUM DE 70 PERS.

 AVEC MENU COMPLET

### SAMEDI MIDI

 MINIMUM DE 100 PERS.

 AVEC MENU COMPLET

### SAMEDI SOIR

 MINIMUM DE 50 PERS.

 AVEC MENU COMPLET

### DIMANCHE

 PRESTATIONS  
À EMPORTER  
UNIQUEMENT

## POUR UNE PRESTATION À EMPORTER

Pour les prestations à emporter il n'y a pas de minimum de commande.

Les **retraits ont lieu du jeudi soir au samedi midi** sur les différents points de vente (voir page 2).

remarque : nous prêtons le matériel de réchauffage selon vos besoins.

*Pour les associations, un tarif préférentiel et dégressif est proposé, merci de nous contacter par mail ou par téléphone pour en savoir plus.*

# ESCALE À LA RÉUNION 🇷🇵



La cuisine réunionnaise est le résultat d'un **mélange d'influences** de cuisines malgache, française, indienne, africaine et chinoise dont je tire **mes origines**. A la Sauce " Citronnelle & Curcuma ", le voyage devrait bien se passer!

## 🔪 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Houmous à la carotte et au massalé 🌱 --- 8€ les 200g / 2.5€ par pers.  
Crackers de drêche de bière au cumin --- 3€ les 100g / 1€ par pers.

## 🍷 TAPAS DU MONDE

Samoussas ----- 9€ les 10 / 1.35€ l'unité

## 🌿 SALADE

Salade "Lala" aux crevettes ----- 8€ / 9€

## 🍲 SOUPE

Velouté de butternuts au massalé, crème de parmesan 🌱 --- 8€ / 9€

## 🍴 PLATS PRINCIPAUX

Rougail saucisses fumées ----- 12€ / 15€  
Cari de poulet au combawa ----- 12€ / 15€  
Massalé de porc fermier ----- 12€ / 15€  
Civet de canard à la créole ----- 14€ / 17€  
Cari de crevettes au gingembre ----- 14€ / 17€  
Rougail tofu fumé pommes de terre 🌱 ----- 12€ / 15€

## + ACCOMPAGNEMENTS

riz Thaï, haricots ou lentilles à la créole, condiment pimenté --- (inclus)



Samoussas



Massalé de porc fermier

(Remise de 10% à partir de 100 portions commandées par article)

végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

# ESCALE EN INDE 🇮🇳



Subtil mélange de senteurs et de saveurs, la cuisine indienne est à nul autre pareil. Amer, sucré, salé, piquant, les goûts se mêlent pour étonner nos papilles.

## 🔪 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Rillette de saumon Goa style ..... 8€ les 160g / 3€ par pers.  
Crackers de drêche de bière au cumin ..... 3€ les 100g / 1€ par pers.

## 🍷 TAPAS DU MONDE

Samoussas ..... 9€ les 10 / 1.35€ l'unité  
Brochettes apéritives de crevettes Tandoori ..... 10€ les 5 / 2.65€ l'unité

## 🌿 SALADE

Salade de crudité Bangalore style aux crevettes ..... 8€ / 9€

## 🍲 SOUPE

Velouté de lentilles corail et patates douces au lait de coco 🌱 8€ / 9€

## 🍴 PLATS PRINCIPAUX

Butter Chicken ..... 12€ / 15€  
Tikka Massala de pintade ..... 13€ / 16€  
Curry de porc au lait de coco ..... 12€ / 15€  
Curry de crevette au lait de coco ..... 14€ / 17€  
Dhal de lentilles corail au lait de coco 🌱 ..... 12€ / 15€

## + ACCOMPAGNEMENTS

riz basmati et chutney pimenté tomate fenugrec ..... (inclus)

Velouté de lentilles corail



Tikka Massala de pintade



(Remise de 10% à partir de 100 portions commandées par article)

végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC



# ESCALE EN THAÏLANDE 🇹🇭



Connue pour sa fraîcheur et la palette de ses saveurs, la cuisine Thaï repose sur des piliers universels. Le plus important réside dans **l'équilibre entre les quatre saveurs** de base : salé, sucré, aigre (ou amer) et piquant.

## 🔪 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Rillette de maquereau fumé au combawa ---- 8€ les 160g / 3€ par pers.  
Crackers de drêche de bière ----- 3€ les 100g / 1€ par pers.

## 🍷 TAPAS DU MONDE

Springroll frits de crevettes/porc/canard ---- 7€ les 5 / 1.85€ l'unité  
Springroll frits de légumes 🌱 ----- 7€ les 5 / 1.85€ l'unité  
Brochettes apéritives de boeuf Angus ----- 10€ les 5 / 2.65€ l'unité

## 🌿 SALADE

Salade de crudité Pattaya style aux crevettes ----- 8€ / 9€

## 🍲 SOUPE

Bouillon Thaï aux légumes 🌱 ----- 7€ / 8€  
Tom Kha Kai aux crevettes et légumes croquants ----- 8€ / 9€

## 🔪 PLATS PRINCIPAUX

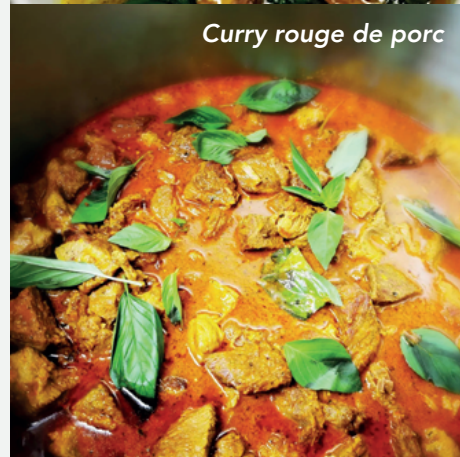
Curry vert de poulet ----- 12€ / 15€  
Curry rouge de porc ----- 12€ / 15€  
Curry jaune de gambas coco / mango à ma façon ----- 14€ / 17€  
Curry vert, jaune ou rouge de légumes de saison 🌱 ----- 12€ / 15€

## + ACCOMPAGNEMENTS

riz Thaï et condiment pimenté adapté à la recette ----- (inclus)



Bouillon Thaï aux légumes



Curry rouge de porc

(Remise de 10% à partir de 100 portions commandées par article)

végétalien 🌱 / végétarien 🍃

Les prix sont affichés en TTC

# ESCALE AU VIETNAM 🇻🇳



Riche et diversifiée, la cuisine vietnamienne est **délicieusement parfumée** grâce notamment aux herbes aromatiques et aux épices très utilisées. Il existe plusieurs cuisines vietnamiennes puisque chaque région possède sa propre gastronomie.

## 🔪 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Rillettes de maquereau fumé au combawa --- 8€ les 160g / 3€ par pers.  
 Crackers de drêche de bière ----- 3€ les 100g / 1€ par pers.

## 🍷 TAPAS DU MONDE

Springroll frits de crevettes/porc/canard ----- 7€ les 5 / 1.85€ l'unité  
 Springroll frits de /légumes 🌱 ----- 7€ les 5 / 1.85€ l'unité

## 🌿 SALADE

Salade de crudité Da Nang style au saumon ----- 8€ / 9€

## 🍲 SOUPE

Phô aux crevettes et légumes croquants ----- 8€ / 9€

## 🔪 PLATS PRINCIPAUX

Porc au caramel ----- 12€ / 15€  
 Cha Ca de crevettes à l'aneth et au curcuma ----- 14€ / 17€  
 Cà Ri Chay aux légumes de saison 🌱 ----- 12€ / 15€

## + ACCOMPAGNEMENTS

riz Thaï et condiment pimenté adapté à la recette ----- (inclus)



Phô aux crevettes et légumes



Porc au caramel

(Remise de 10% à partir de 100 portions commandées par article)

végétalien 🌱 /végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

# ESCALE AU JAPON 🇯🇵



La cuisine japonaise telle que nous la connaissons aujourd'hui est un mélange ancien de cuisines chinoise et coréenne **adaptées aux aliments locaux** de l'archipel, puis progressivement influencées par l'introduction de pratiques étrangères.

## 🔪 TARTINABLE DU MONDE

Tartinable d'algues au tofu fumé 🌱 ..... 8€ les 160g / 3€ par pers.  
Crackers de drêche de bière ..... 3€ les 100g / 1€ par pers.

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

## 🍷 TAPAS DU MONDE

Brochette de poulet yakitori ..... 10€ les 5 / 2.65€ l'unité  
Brochettes de tofu yakitori 🌱 ..... 10€ les 5 / 2.65€ l'unité

## 🌿 SALADE

Salade de pommes de terres Nagoya style 🌱 ..... 8€ / 9€

## 🍲 SOUPE

Soupe miso aux algues et légumes croquants ..... 7€ / 8€

## 🔪 PLATS PRINCIPAUX

Poulet, crème de miso et shiitakés ..... 13€ / 16€  
Poulet teriyaki ..... 12€ / 15€  
Saumon teriyaki ..... 14€ / 17€  
Tofu, crème de miso et shiitakés 🌱 ..... 13€ / 16€

## + ACCOMPAGNEMENTS

riz rond et rayu pimenté ..... (inclus)



Soupe miso aux algues



Saumon teriyaki

(Remise de 10% à partir de 100 portions commandées par article)

végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

# ESCALE AU MEXIQUE 🇲🇽



Authentique et traditionnelle, la gastronomie du Mexique est le trait d'union entre toutes les cultures de cette magnifique région du monde. Inspirée par un **métissage culinaire** indigènes, africains et espagnols.

## 🔪 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Guacamole José Luis Marin	8€ les 160g / 3€ par pers.
Crackers de drêche de bière au cumin	3€ les 100g / 1€ par pers.

## 🍷 TAPAS DU MONDE

Brochettes apéritives de poulet	10€ les 5 / 2.65€ l'unité
Brochettes apéritives de boeuf angus	10€ les 5 / 2.65€ l'unité
Quesadillas au poulet	8€ / 9€
Quesadillas au légumes 🌱	7€ / 8€

## 🍃 SALADE

Salade Aztèque aux crevettes	8€ / 9€
------------------------------	---------

## 🍲 SOUPE

Pozole rojo au porc et légumes croquants	8€ / 9€
--	---------

## 🍴 PLATS PRINCIPAUX

L'original chili con carne Texan	14€ / 17€
Gambas "super chidas" à ma façon	14€ / 17€
Chili sin carne 🌱	12€ / 15€

## + ACCOMPAGNEMENTS

riz et sauce Red Hot Chili sin Paper	(inclus)
--------------------------------------	----------



(Remise de 10% à partir de 100 portions commandées par article)

végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC



# ESCALE EN JAMAÏQUE 🇯🇲



La cuisine jamaïcaine est une cuisine généreuse, délicieuse et diversifiée de part la **culture métissée** de l'île. Impossible de passer à côté du jerk, une manière typiquement jamaïcaine d'assaisonner, de mariner, de cuire et de fumer la viande.

## 🔪 TARTINABLE DU MONDE

Guacamole à la Caraïbéenne 🌱 ----- 8€ les 160g / 3€ par pers.  
 Crackers de drêche de bière au cumin ----- 3€ les 100g / 1€ par pers.

## 🍷 TAPAS DU MONDE

Crevettes apéritives Kingston style ----- 8€ les 150g / 3.50€ l'unité

## 🌿 SALADE

Coleslaw Montego Bay style 🌱 ----- 7€ / 8€

## 🍲 SOUPE

Soupe de poulet "Fiyah bun" aux légumes (piquante) ----- 8€ / 9€

## 🍴 PLATS PRINCIPAUX

Poulet Jerk ----- 12€ / 15€  
 Echines de porc Jerk ----- 12€ / 15€  
 Curry de saumon ----- 14€ / 17€  
 Curry de légumes de saison ----- 12€ / 15€

## + ACCOMPAGNEMENTS

riz, haricots rouges et sauce pimentée mango / habanero ----- (inclus)



Poulet jerk



Curry de légumes

(Remise de 10% à partir de 100 portions commandées par article)

végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

# PRESTATION GRILLADES DU MONDE



Incontournables aux beaux jours, **nos grillades du monde** vous surprendront grâce à des marinades travaillées, goûteuses, qui vous feront **voyager aux quatre coins du globe!** Optez pour une prestation à emporter ou en présentiel où les grillades sont cuites et fumées dans un **barbecue à pellet.**



## GRILLADE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Une poitrine + 1 saucisse + 1 côte échine ----- 10€ / 15€

## MARINADE AU CHOIX

Créole (Île de la Réunion)

Jerk (Jamaïque)

Chang Mai Style (Thaïlande)

Tandoori (Inde)

Shanghai style (Chine)

## + ACCOMPAGNEMENTS

riz et marinade tomatée ----- (inclus)



(Remise de 10% à partir de 100 portions commandées par article)

Les prix sont affichés en TTC

# MARIAGES ∞



Afin de rendre ce **jour mémorable** et que votre **mariage ne ressemble à aucun autre**, nous créons des menus sur mesure, correspondants à vos envies et votre budget et mettons tout en œuvre pour assurer une **prestation originale et de qualité**.

Embarquez vos convives pour un **voyage culinaire** haut en saveurs et surprenez-les grâce à **nos différentes escales** toutes plus savoureuses les unes que les autres... Nous proposons des éléments pour chaque temps fort de votre repas de mariage : vin d'honneur, cocktail apéritif, entrée, plat principal, fromage, dessert...

Nous proposons également **un service de sommellerie** qui se fera un plaisir d'accorder nos mets à des vins soigneusement sélectionnés. et d'effectuer le service des boissons le jour J.

Enfin, prolongez les festivités avec **nos formules retour de mariage à emporter**.

**Notre mission** : que vous profitiez **en toute sérénité** de ce jour si particulier qui restera **à jamais gravé dans vos mémoires**.



## ♥ PRESTATION MARIAGES

Cette prestation comprend la réalisation d'un service professionnel pour vos mariages du vin d'honneur au café. Elle se compose de :

Accord mets/vin, mise à disposition de la vaisselle, dressage des tables (nappage, assiettes, couverts et verrerie), service du cocktail (punch, bulles et vins), service des plats et du vin à table, débarrassage

<b>De 50 à 70 personnes</b> : (1 maître d'hôtel)	-----	<b>700 €</b>
<b>Jusqu'à 120 personnes</b> : (1 maître d'hôtel + 1 sommelier)	-----	<b>1200 €</b>
<b>Jusqu'à 180 personnes</b> : (1 maître d'hôtel + 1 sommelier + 1 serveur confirmé)	-----	<b>1700 €</b>

(Location de la vaisselle et achat des vins non compris dans le tarif)

*Les prix sont affichés en TTC*

# FROMAGE ET DESSERTS 🍷 🍰



- 🍷 **FROMAGE** by artisan fromager Gillard (Le Bignon)
- Sélection de 15 fromages présentés en plateaux ----- 5€ par pers.
  - Option pain ----- +1€ par pers.
  - Option salade + vinaigrette ----- +1€ par pers.

- 🍰 **DESSERTS** by La Blanche Hermine (Clisson)
- Portion individuelle ----- 7€
  - Trio de mignardises ----- 7€ par pers.
- (recette à consulter sur [www.patisserie-lbh.com](http://www.patisserie-lbh.com))



le noir intense



# VINS 🍷

- 🍷 **VINS**
- Tarif des vins sur demande

- 🍷 **PRESTATION SOMMELIER** (pour vos évènements en présentiel)
- Comprend l'accord mets / vins, la mise à température et la mise en place ainsi que le service du premier verre de chaque vin ----- 600€

Option serveur confirmé pour un service complet --- 400€ par serveur

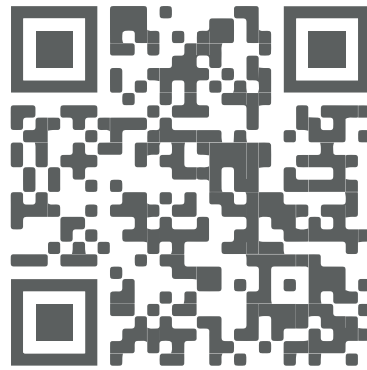








[citronnelleetcurcuma.fr](http://citronnelleetcurcuma.fr)



✉ [contact@citronnelleetcurcuma.fr](mailto:contact@citronnelleetcurcuma.fr)

☎ 06 28 13 57 81

📍 103 la Colardière, 85530 La Bruffière