Le coin du froid

La part (250 grs) - 800 xpf Hors taxes

La Camargue sauvage
(Riz sauvage, courgette, échalottes, amandes effillées , huile d'olive)

Taboulé aux achards de citrons confits

Salade Raphaëlla
(Squash, chouchoute, oignons rouges, huile et graines de sésame)

Salade Alsacienne
(Choux vert , cacahuètes, raisins secs)

Salade piémontaise
(Pommes de terre, saucisson ail, cornichons, œufs durs)

La Grecque pas comme les autres
(Salade verte, tomates, Feta, concombres, olives , oignons rouges)

Salade carottes et papayes râpées

La Thaï verte en lamelle
(Concombres épicés, oignons rouges, basilic thaï ,graines de sésame)

La Niçoise
(Pommes de terre, tomate, poivron, maïs, carotte râpée, thon émiéttté, œufs durs, anchois, olives noires)

Salade napolitaine
(Tortis aux 3 légumes, tomates séchées, jambon Serrano, emmental,parmesan, pesto maison, olives noires)

Salade Caesar Poulet
(Laitue, tomates, blanc de poulet snacké, croutons, emmental, œuf dur, parmesan, sauce aux anchois)

Salade de riz japonais
(Riz blanc, algues Nori, graines de sésame, oignons verts, sauce soja)

La végétarienne
(Quinoa, lentilles, courgettes, amandes effillées, combava, basilic thaï)

La Salsa du Démon
(Haricots rouges, poivrons, tomates, oignons rouges, maïs, cumin, piment)

Laissez vous tenter...

Prix à la part : Hors taxes

Le bœuf épicé à la Thaï..... 800 XPF
(Vermicelles, bœuf braisé épicé, choux,carottes , cacahuètes, oignons verts)

Saté Chicken en folie..... 800 XPF
(Salade verte, poulet au Saté , pâtes jaunes, concombre,bambous, cacahuètes, oignons verts)

Crevettes Singapour..... 1 200 XPF
(Salade,vermicelles transparents, crevettes, tomates, concombre, nuoc mam, piment, graines de sésame)

Salade de cerf..... 1 500 XPF
(émincé de cerf,tomates,épices)

Promenade romantique en mer

Prix à la part : Hors taxes

Salade Tahitienne..... 1 000 XPF

Salade de Thon à la Chinoise..... 1 000 XPF

Tartare de thon au Soyo..... 1 000 XPF

Poulpe en folie ..... 1 500 XPF

Tartare de crevettes au gingembre et brunoise de papaye verte 1 500 XPF

Salade de chair de crabe de palétuvier *(selon saison)*..... 1 500 XPF

Bouquet de crevettes, mayonnaise maison ou Aioli ..... 1 500 XPF
(5 pièces par pers)

Saumon fumé *(2 tranche par pers.)*..... 1 000 XPF

Terrine de fruits de mer, Sauce Tartare (la tranche)..... 1 000 XPF

Tataki de thon, panure aux 3 sésames et sauce Hakka..... 1 000 XPF

Vivaneau Bellevue *(à partir de 6 personnes)*..... 2 500 XPF

Wrap Norvégien *(saumon fumé, fromage blanc aux herbes, citron)*..... 1 000 XPF

Sashimi de thon sauce Hakka *(150 grs)*..... 1 000 XPF

Les Animaux de la ferme

Prix à la part : Hors taxes

Le plateau du charcutier (à partir de 5 personnes)..... 1 500 XPF
Pâté de campagne, Rillette de porc, Salami, Saucisson d'Arles Jambon blanc/Serrano, Mortadelle aux olives, Saucisson de cerf.

Le billot du Boucher ..... 1 000 XPF
Assortiment de viandes rôties: Bœuf/Porc/Veau/Poulet/Cerf

Carpaccio de bœuf et son pesto maison..... 1 000 XPF

Wrap à la Mexicaine (2 pièces) *(bœuf, porc, ou poulet)* ..... 1 000 XPF

Pâté Berrichon (la tranche) *(feuilleté de farce de viandes et œuf dur)* 1 000 XPF

Terinne de foie de volaille au cognac et vin blanc (la tranche)... 1 000 XPF

La cloche du fromager *(minimun de 5 personnes)* ..... 1 000 XPF
Brie de meaux, Bleu d'Auvergne, Chèvre Paille, Chèvre nature, Emmental, Camenbert , fruits secs (selon saison)

Assortiment de pains spéciaux ..... 1 000 XPF
(Campagne, tradition ,nature, pavot, multigrains, noix)

Hirzel
Votre traiteur depuis 1971

Buffet à la carte

traiteur-hirzel@mls.nc Tel: 27 20 06 Fax: 27 13 99
www.traiteurhirzel.nc
/traiteurhirzel

Le coin du chaud

Prix à la part : Hors taxes

Paupiette de Vivaneau sauce Vanille / Chablis	2 500 XPF
Brandade de Hokky	1 000 XPF
Pavé de saumon sauce aux crustacées / 5 épices	2 000 XPF
Crevettes au curry / ail *(8 pcs par pers)*	2 500 XPF
Poulet au Curry /Saté/Soyo	1 000 XPF
Poulet Fafa *(Épinards fumés et lait de coco)*	1 000 XPF
Poulet Basquaise	1 000 XPF
Poulet sous bois *(Champignons Paris, crème, persil)*	1 000 XPF
Poulet au curry à l'Indienne **	2 000 XPF
Blanquette de veau/ Marengo	1 500 XPF
Grenadin (filet) de veau aux cépes/ Foie-gras	2 000 XPF
Fricassée de veau aux olives/ Osso Bucco	1 500 XPF
Paupiette de veau à la Moutarde de Meaux	1 500 XPF
Porc au sucre / Massalé	1 500 XPF
Travers de porc sauce BBQ	1 000 XPF
Cuisse de porc laquée à l'orange et au miel *(20 parts)*	25 000 XPF
Curry de porc à l'Indienne**	2 500 XPF
Curry de porc sans garniture	1 500 XPF
Confit de Canard	1 500 XPF
Parmentier de confit de canard	1 500 XPF
Canard à la vanille	2 000 XPF
Teriyaki de bœuf *(Bavette)*	1 800 XPF
Boeuf bourguignon / braisé aux légumes	1 500 XPF
Tajine d'agneau *(Abricot, pruneau raisin et amande)*	2 500 XPF
Agneau au Curry à l'Indienne	2 500 XPF
Jarret d'agneau confit au thym et à l'ail	2 500 XPF
Moussaka	2 000 XPF
Gigot d'agneau 6 personnes *(entier)*	8 500 XPF
Gigot d'agneau (2 tranches)	1 500 XPF
Navarin d'agneau	2 000 XPF

**garniture:
Hachards de légumes, purée de piments, coco râpé , Concombre, rougail tomate, cacahuète pillées banane /poivron/pomme flambées.

Commandes 48heures à l'avance
Livraison :
2000 xpf sur Noumea | 3000 xpf dans le Grand Nouméa

Garnitures

Riz blanc	200 XPF
Riz coco	300 XPF
Purée de patate douce / Gratin dauphinois	500 XPF
Gratin dauphinois aux Cèpes	600 XPF
Purée de pomme de terre	400 XPF
Quartier de pomme de terrre avec sa peau cuisson au gros sel	500 XPF
Farandoles de pâtes au choix *(Tagliatelle, Tortis,Spaguettis,coquillettes)*	400 XP
Gratin de légumes du pays *(Igname, Taro, Patate douce, Banane poingo, lait de coco)*	800 XPF
Lasagnes végétariennes / Curry de Riz aux lentilles vertes	500 XPF
Wok de légumes croquants	500 XPF
Tian de légumes du soleil	500 XPF
Flan de légumes	400 XPF
Haricots verts à la Provençale *(Ail, persil Français)*	300 XPF
Flageolets au lard fumé	400 XPF
Haricots blancs à la Bretonne	400 XPF
Gratin de brocolis et de choux-fleurs	500 XPF

Spécialités régionales

Prix à la part : Hors taxes

Paëlla *(Riz, poulet, petits pois, poivrons,seiches, crevettes, moules et chorizo)*	2 500 XPF
Couscous Royal *(Semoule, légumes, collier d'agneau, poulet, boulette, chipolatas, merguez)*	2 500 XPF
Choucroute *(Jarret et palette de porc, jambonneau, saucisses Francfort et Strasbourg)*	3 000 XPF
Maa Tinito *(Echine de porc, haricots rouges, macaroni, choux chine)*	2 000 XPF
Chao Men Spécial *(Crevettes, poulet, pâtes jaunes, champignons parfumés, légumes sautés)*	1 500 XPF
Rougail saucisses *(Saucisses fumées, tomates, oignons, épices)*	1 000 XPF
Bami *(Vermicelles, poulet, haricots verts, carottes, choux, crevettes séchées)*	1 000 XPF

Tous nos tarifs sont hors taxes

Jambalaya New Orleans *(Riz, poulet, saucisse fumée, poivrons, épices Cajun)*	1 500 XPF
Chili Con Carne *(Bœuf haché, haricots rouges, poivrons, tomates, cumin)*	1 500 XPF
Civet de cerf	2 000 XPF
Cassoulet *(Cuisse de canard confit, saucison à l'ail, poitrine fumée, sausisse fumée)*	3 500 XPF
Méchoui farci de semoule et ses légumes à couscous *(de 30 à 35 personnes)*	60 000 XPF
Bougna poulet marmite *(Ignam, Taro, Patate douce, Banane poingo, lait de coco)*	2 500 XPF
Cochon de lait rôti *(20 personnes)*	40 000 XPF

Le clin d'œil de la pâtissière

La part : 1000 XPF Hors taxes

Duo chocolat sur croustillant praliné

Dacquoise framboise pistache **Sans Gluten*

Opéra / Royal au chocolat / Forêt noire

Tarte citron meringuée / Tarte passion / Tarte Multi fruits

Tarte romarin abricot /Tarte Mangue Passion / Tarte Cassis violette

Ananas rôti sur biscuit croustillant

Banoffee
(Biscuit, confiture de lait, banane, chantilly et poudre de cacao amer)

Bavarois tous fruits rouges / Bavarois passion mangue
(Fraise / framboise / Cassis/Mures / Myrtilles)

Cheese cake passion / Cheese cake fruits rouges

Merveille aux fruits / Mille feuille / Paris Brest

Mousse litchees framboise