



TAPAS

& SPÉCIALITÉS CULINAIRES



ESPAGNOLES
100% FAIT MAISON

COMMANDES ET RÉSERVATIONS

Le Cro' Ibérique : 8 rue Pasteur 24110 - Saint-Astier 06 09 17 89 25



Présente à vos côtés au travers des marchés alentours et aux détours de diverses prestations depuis près de 3 ans maintenant j'ai réussi à vous donner goût aux saveurs Espagnoles.

Afin de satisfaire la demande grandissante "côté traiteur", j'ai fait le choix de me consacrer pleinement à cette activité.

Au Cro'Ibérique on peut venir retirer ses commandes ou se faire livrer (sous conditions).

La "CARTE BUFFET", la "CARTE TRAITEUR" ou la PRIVATISATION DU FOOD TRUCK vous permettent de songer à vos prestations d'entreprises, fêtes familiales, instants conviviaux, baptêmes, mariages, EVJF(G)...

Le respect de mes principes et valeurs reste ma priorité, c'est pourquoi je mets un point d'honneur à vous proposer une cuisine faite maison riche de saveurs, d'originalité et de passion.

Certaines préparations demandent plus de temps que d'autres et peuvent nécessiter un délai de commande d'au moins 48h, d'autres plats sont élaborés plus rapidement.

N'hésitez pas à faire appel à ma disponibilité en cas "d'urgence de moment convivial imprévu", je ferai mon possible pour vous proposer les tapas du moment !

Au plaisir de vous surprendre...

Perrine

Suivez -nous sur :  Le Cro'Ibérique Saint-Astier



8 rue Pasteur - 24110 Saint-Astier

Fermé dimanche et lundi
(sauf de mai à août inclus).



COMMANDES 24 À 48H À L'AVANCE

CARTE DES TAPAS

**PLANCHE CHARCUT'
ET FROMAGES**

à partir de 6.00 € / pers.
(minimum 4 pers.)

LES PLATEAUX DE TAPAS

PLATEAU 24 PIÈCES 43.00 €

6 pinchos, 6 wraps, 6 banderilles de charcuteries, 6 banderilles mix-tapas, 6 tortillas

PLATEAU 36 PIÈCES 62.00 €

6 pinchos, 6 wraps, 6 banderilles de charcuteries, 6 banderilles mix-tapas, 6 tortillas, 6 mix-fromages

PLATEAU 48 PIÈCES 80.00 € :

8 pinchos, 8 wraps, 8 banderilles de charcuteries, 8 banderilles mix-tapas, 8 tortillas, 8 mix-fromages

TAPAS à 4.00 € :

PAN CON TOMATE (lot de 2 pièces) l'incontournable...

Pain grillé aillé, pulpe de tomate, huile d'olive, chiffonnade de jambon Serrano

PORTION DE "BOQUERONES" il n'y en a jamais assez...

Anchois marinés à l'ail et au persil (100 gr) pêchés en mer Méditerranée

PORTION DE PICKLES (125 gr) à piquer, tout simplement...

Olives, ail confit, poivrons confits, oignons roses, graines de lupins, guindillas, tomates confites

DUO MORCILLA / CHORIZO A L'AIL NOIR FUME (100 gr) une explosion de saveurs...

Boudin noir Espagnol séché aux saveurs de muscade et chorizo à l'ail noir fumé doux ou piquant (à préciser)

10 MINI FUETS à grignoter... natures, chorizo doux ou moit'moit'

TAPAS A 5.50 €

CROQUETTAS "MAISON" -à réchauffer-(lot de 4 pièces, parfum unique) meilleures qu'en Espagne...

Au choix jambon Serrano ou brebis manchego artisanal

BANDERILLES DE CHARCUTERIES IBERIQUES (lot de 2 pièces) juste de la dégustation...

Assortiment de 6 spécialités sur une brochette (lomo, saucisson, chorizo, morcilla, jambon, chorizo ail noir)

RILLETTES DE THON "bonite rayée" (125 gr) ça va tartiner...

Aux saveurs d'olives, tomates, citron, poivrons, épices espagnoles, servies avec leurs toasts grillés (x12)

TORTILLA (coupée en cubes ou en 5 parts/tapas) si moelleuse...

1 parfum au choix : oignons confits aux épices Espagnoles, chorizo bellota, poivrons et tomates confites, jambon Serrano et fromage de tétilla

TAPAS A 8.00 €

ROULES WRAPS APERO (lot de 6, parfum unique) 8.00 € un roulé qui plaît...

- Aïoli, oignons confits, tartare de tomates confites, poulet, épices espagnoles

- Chèvre crémeux, Jambon Serrano, pépite de figues

PATATAS SAUCE BRAVAS (500 gr environ) on ne pouvait pas ne pas y penser...

Pommes de terre fraîches choisies pour leur saveur délicate et une sauce bravas « maison »

BANDERILLE MIX-TAPAS (lot de 4 pièces) un mariage de saveurs...

Chorizo Bellota, œuf de caille, guindilla, gouda au pesto, poivron confit, olive

ASSIETTE DE 3 CHIFFO' (150 gr) ET CONDIMENTS pour un instant de bonheur...

Jambon Serrano 24 mois d'affinage, chorizo et saucisson bellota

TRIO DE FROMAGES ESPAGNOLS (150 gr) ET FRUITS SECS parce que c'est la vie...

(brebis à l'ail noir fumé, manchego artisanal 7-8 mois d'affinage, chèvre)

GASPACHO MAISON "de mai à septembre" (1 litre) une touche de fraîcheur...



LES MENUS

MENU FIESTA 25.00€ / PERSONNE

(minimum 6 personnes)

PLANCHE DE TAPAS ASSORTIES

SANGRIA "MAISON" (25cl / pers.)

PAËLLA (poulet fermier, fruits de mer, gambas x 2, riz bomba AOP et légumes) (à réchauffer)

CRÈME CATALANE OU FRAÎCHEUR CITRON OU PETIT FLAN façon "Pastéis"

6 MINI PAINS

MENU FLAMENCO 20.00 € / PERSONNE

(formule dinatoire, minimum 2 personnes)

PLANCHE DE TAPAS : charcuteries et fromages assortis

PETITS PAINS

SANGRIA "MAISON" (25 cl /pers.)

CRÈME CATALANE OU FRAÎCHEUR CITRON OU PETIT FLAN façon "Pastéis"

MENU SPÉCIAL CRO'IBÉRIQUE 12.00€ / PERSONNE

(minimum 2 personnes)

LES LASAGNES (FAÇON CRO'IBÉRIQUE) + ou - 400 gr / pers. et salade verte (légumes, béchamel, jambon Serrano, porc haché, dés de chorizo doux)

CRÈME CATALANE OU FRAÎCHEUR CITRON OU PETIT FLAN façon "Pastéis"

MENU CROQ' 8.00€ / PERSONNE

(minimum 2 personnes)

CROQUE GARNI au chorizo bellota doux, béchamel tomate, poivrons sautés et cheddar, salade verte

CRÈME CATALANE OU FRAÎCHEUR CITRON OU PETIT FLAN façon "Pastéis"

MENU NIÑO 10.00 €

CHIFFO' DE JAMBON SERRANO (40 gr), mini fuets x 3, petits pains grillés (rosquillas), dés de baby-bel, tomates cerises, batonnets de carotte et mayo

Compote de pomme, biscuit et banderille de bonbons

1 jus de fruits



LA CARTE TRAITEUR

LES BOISSONS

BIÈRE SAN MIGUEL ESPECIAL LA BOUTEILLE 33 CL 3.00 €

DOMINIO DE BERZAL VIN ROUGE, AOP RIOJA LA BOUTEILLE 75 CL 10.00 €

BODEGA VERDE VIN ROSÉ, AOP CARINENA BIO LA BOUTEILLE 75 CL 10.00 €

BODEGA VERDE VIN BLANC AOP CARINENA BIO LA BOUTEILLE 75 CL 10.00 €

SANGRIA ROUGE "MAISON" LA BOUTEILLE 1 LITRE 7.50 € **LA BOUTEILLE DE 50 CL** 4.00 €

SOFT 2.00 €

SAN PELLEGRINO 50 CL 1.50 €

PAELLA (500-600 GR LA PART) 13.00 € (minimum 6 personnes)

Riz bomba AOP, poulet fermier Label rouge 1 haut de cuisse ou 2 pilons / 2 gambas / Moules et fruits de mer, légumes : haricots plats, alubions, poivrons, oignons, tomates, ail, artichauts.

BRANDADE DE MORUE 16.00 € / KILO (MINIMUM 1 KILO)

Pommes de terre écrasées et morue émiettée à la main.

PIZZA ESPAGNOLE 30.00 € (la plaque de 8 parts / 30 mini-morceaux)

OU 16.00 € (Les 4 parts/15 mini-morceaux)

Possibilité de choisir 2 parfums sur la même plaque ou 1/2 plaque
(pâte à l'huile d'olive et aux épices espagnoles, base sauce tomate et tomates fraîches)

- Oignons et poivrons confits, olives, filets d'anchois
- Tartare de tomates confites, chorizo à l'ail noir fumé (doux ou piquant), dés de fromage de chèvre Espagnol
- Fromage de tétilla, jambon Serrano, brebis râpé
- 4 fromages Espagnols (manchego, tétilla, brebis ail noir, chèvre), olives
- Oignons rouge, poivrons confits, tomates cerises et artichauts confits, épinards, courgettes

CROC'ESPAGNOL 5.00 € PIÈCE (minimum 2 pièces)

Croque garni au chorizo bellota doux, béchamel tomatée, poivrons sautés et cheddar.

LASAGNES À LA FAÇON DU CRO'IBÉRIQUE

(légumes, béchamel, jambon Serrano, porc haché, dés de chorizo doux)

Plat de 2 personnes (environ 800 gr) 15.00 €

Plat de 4/6 personnes (un peu + de 2 kilos) 35.00 €

Plat de 6/8 personnes (un peu + de 3 kilos) 50.00 €

TORTILLA "MAISON" 24 CM 14.00 € PARFUM AU CHOIX

Oignons confits, chorizo bellota, poivrons, tomates confites, jambon Serrano et fromage Tétilla.

LES DESSERTS

MONTECAO "spécialité, biscuit sablé à la cannelle" 1.00 € pièce

FRAÎCHEUR CITRON "mousse crépitante légère" 20 cl 2.50 € pièce

CRÈME CATALANE 3.00 € pièce

PETIT FLAN FAÇON "Pastéis" 2.00 €

PLATEAU DE MINI-DESSERTS (5 sortes) 32.00 € les 25 pièces (1.30 € la pièce en +)

FORMULES BUFFETS

À partir de 10 personnes



BUFFET "TAPAS À GOGO" 20.00 € / PAR PERSONNE

Assortiment de 9 tapas salées (au grès du marché !) et 3 mini desserts

BUFFET "DEL SOL" 19.00 € / PAR PERSONNE

- CHARCUTERIES IBÉRIQUES ASSORTIES (70 gr/pers.) + FROMAGES ESPAGNOLS (30 gr/pers.)
- CUBES DE TORTILLAS
- TABOULÉ AU CHORIZO DOUX (100 gr / pers.)
- PICKLES (olives, oignons roses, lupin, cornichons, tomates confites...)
- 3 TAPAS (1 roulé de wrap, 1 pizza, 1 banderille)
- PATATAS SAUCE BRAVAS à réchauffer (150 gr/pers.)
- PAIN

BUFFET "FARNIENTE" 15.00 € / PAR PERSONNE

- TABOULÉ LÉGUMES 100 gr
- RILLETES DE THON ET TOASTS GRILLÉS 50 gr
- 3 TAPAS (1 roulé wrap, 1 pizza, 1 tortilla)
- CHIFFO' DE JAMBON SERRANO 50 gr
- PAN CON TOMATE X 1
- MANCHEGO 30 gr
- FUETS TRANCHÉS 3 parfums 50 gr
- PAIN

BUFFET "ENSALADILLAS" 12.00 € / PAR PERSONNE

- TABOULÉ AUX CREVETTES OU AU CHORIZO (doux ou piquant) 150 gr
semoule, tomates fraîches et confites, courgettes, ail confit, poivrons, menthe (chorizo) ou coriandre (crevettes), jus de citron, paprika, huile d'olive et de tournesol
- SALADE "VERDURAS" 150 gr
haricots verts, brocolis, petits pois, poivrons, tomates, œufs de caille, fromage de brebis, olives, paprika, épices Espagnoles, vinaigre de xérès, huile d'olive
- SALADE FIESTA 150 gr
pois chiches, poivrons, œufs, carottes, maïs, haricots rouges, alubions, oignons rouges, tomates, raz el hanout, cumin, paprika, jus de citron et huile d'olive
- SALADE FRAÎCHEUR 150 gr
tomates, poivrons, chiffonnade de Serrano, alubions, oignons rouges, artichauts confits, olives, vinaigre de xérès, paprika et huile d'olive



PRIVATISATION DU FOOD TRUCK

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

Devis sur demande (entreprise, mariage, anniversaire, tout évènement)



Le Cro' Ibérique : 06 09 17 89 25 - 8 rue Pasteur 24110 Saint-Astier

Liste des allergènes disponible sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.