

CARTE TRAITEUR

Automne-Hiver 2024

Apéritif

- Plateau de 5 charcuteries (jambon blanc, coppa, pancetta, jésus cru, jambon cru)
 - Plaque de quiche lorraine (≈32 parts)
 - Plaque de pizza jambon et fromage (≈30 parts)
 - Pain surprise (≈60 pièces)
 - Plateau de 6 mini burgers

-Formule planche charcuterie-fromage (sur planche en bois) :

Planche de 20 personnes ou de 50 personnes

- Plateau de 5 charcuteries (jambon blanc, coppa, pancetta, jésus cru, jambon cru) et Plateaux de fromages secs régionaux

Cocktail apéritif

(7 pièces par personne)

- Chouquette au comté
- Brioche au magret de canard fumé
- Pain bao au poulet rôti et tomate
- Briochette au saumon fumé et fromage frais
- Wrap au jambon cru de Bayonne et parmesan, roquette
- Pizza aux légumes

Cocktail dinatoire

(13 pièces par personne)

- Chouquette au comté (2)
- Macaron du chef
- Navette brioché au magret de canard fumé
- Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse
- Pain bao au poulet rôti et tomate
- Wrap au jambon cru de Savoie et parmesan, roquette (2)
- Blinis mousse de noix
- Cuillère chinoise rilette de sardine au citron vert
- Toast Foie-gras
- Pizza aux légumes (2)



Buffet froid

1 ère proposition

Salades :

- Taboulé
- Piémontaise
- Carottes râpées au citron vert

PLATEAU DE CHARCUTERIE DU CHEF

Viandes froides :

- Poulet rôti
- Roti de porc
- Condiments

Fromages :

- Plateau de fromages secs

2^{ème} proposition

Salades :

- Taboulé
- Perles marines
- Macédoine de légumes

PLATEAU DE CHARCUTERIE DU CHEF

Terrines :

- Terrine de campagne
- Terrine de saumon à l'oseille

Viandes froides :

- Poulet rôti
- Rosbif
- Condiments

Fromages :

- Plateau de fromages secs

- Option pain (miche de pain)



Entrée

SALADES, au choix:

Nous vous conseillons de choisir 3 salades maximum

- Perles marines
- Taboulé
- Salade gourmande (haricots verts, viande, tomate cerise...)
- Carottes râpées au citron vert
- Salade de quinoa
- Piémontaise

TERRINES:

- Terrine de campagne
- Pâté croûte (Pur porc, Richelieu ou Volaille)

ENTREES POISSONS:

- Darne de saumon, crevettes et sa sauce cocktail aux fines herbes
- Galantine de saumon aux asperges vertes et sa sauce cocktail aux fines herbes
- Terrine de saumon à l'oseille

Plats et garnitures

PLATS:

-Formule Raclette présenté en plateau :

Charcuterie (5 sortes) et Fromages à raclette en tranche (≈220 gr de fromage à raclette au choix)

- Tartiflette (la part de 400 grammes)
- Choucroute garnie
- Couscous (agneau **OU** bœuf, pilon de poulet, merguez, pois chiche, légumes, semoule)
- Lasagnes au bœuf
- Hachi Parmentier de bœuf
- Poulet basquaise
- Suprême de pintade sauce forestière
- Blanc de poulet rôti aux cèpes
- Pavé de veau à la crème de cèpes
- Joue de porc à la vigneronne
- Bœuf bourguignon
- Blanquette de veau
- Filet mignon de porc braisé sauce girolles ou sauce moutarde
- Lasagnes ricotta et épinards
- Lasagnes au saumon
- Filet de saumon à la ciboulette
- Dos de cabillaud sauce citron romarin



GARNITURES

Au choix

- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Flan de légumes
- Gratin à la provençale
- Pommes dauphines
- Clafouti de courgettes, basilic et tomate cerise
- Pomme de terre grenailles rôties au romarin

Menu enfant

- Blanc de poulet rôti
- Gratin dauphinois

Fromages

- Plateaux de fromages secs régionaux
- Fromage blanc, sucre et crème
- Option pain (miche de pain)

Desserts

ENTREMETS

- Charlotte aux fruits
- Entremet chocolat blanc et framboises
- Entremet chocolat lacté caramel
- Entremet trois chocolat
- Fraisier, Framboisier, Poirier, Abricotier...

TARTES :

- Tarte aux fruits au choix (Fraises, Framboises...)
- Tarte citron **OU** Tarte citron meringuée
- Tarte praline

-Number cake

MIGNARDISES

- Assortiment de macarons
- Mini éclair au chocolat
- Mini palet breton et mousse framboise
- Mini tartelette aux fruits
- Perle de tropézienne
- Mini brownie chocolat





Options :

LOCATION de VAISSELLE

Couverts (1 fourchette, 1 couteau et 1 cuillère)
2 Petites et 1 Grande Assiettes
1 Verre à vin et 1 Verre à eau
1 Flûte à champagne

BOISSONS* :

-Forfait sans alcool

Eau plate et gazeuse, jus de fruits et coca

-Forfait avec alcool

Comprend le Forfait sans alcool, du Vin blanc, du Vin rouge de la vallée du Rhône et 1 coupe de Blanc de Blanc pour le dessert

**Forfait « à volonté »*

-Punch sans alcool

-Punch avec alcool

-Fût de bière artisanale de 30L
Possibilité prêt de tireuse à bière

-Location d'un **percolateur** (café non fourni)

OPTION SERVICE

LIVRAISON: Nous indiquer la commune de livraison.
Possibilité de livrer chaud en container avec chèque de caution (200€)

Tous nos plats et produits sont fabriqués par nos soins

