



### GAMME TRAITEUR - ÉTÉ 2021

#### LES APÉRITIFS

##### GAMME CHARCUTERIE :

- **Saucisson à la truffe : 58€/kg.**
- **Jambon de parme : 48€/Kg** (possibilité de vous le préparer en fine chiffonnade sur plateau prêt à servir).
- **Pâté de campagne Maison aux myrtilles et noisettes du Piémont : 9.80€/le pot.**

##### GAMME BISCUITS SALÉS :

- **Biscuits sablés au fromage et au Piment d'Espelette : 7.10€/la boîte.**
- **Cake salé Maison : 6.80€/pièce** (Chorizo, figue, thym - Chèvre, miel, raisins, menthe).
- **Gougères au Beaufort : 6.80€/le sachet de 12 pièces.**
- **Assortiment de 12 mini quiches** (Lardons/Beaufort, Saumon/Asperge, Champignons/Noisette).

##### ANTIPASTIS :

- **Poivrons farcis à l'huile : 35€/kg.**
- **Artichauts à l'huile : 35€/kg.**
- **Courgettes grillées à l'huile : 35€/kg.**

##### GAMME TARTINADE - ÉPICERIE FINE :

Nous disposons d'une gamme de tartinades aux saveurs provençales « Sur le Sentier des Bergers » : **5.90€/le pot de 90g.**

- **Tapenade verte et noire.**
- **Caviar d'aubergine.**
- **Crème de tomates confites.**
- **Compote de légumes grillés.**
- **Crème de poivrons jaunes et rouges.**
- **Crème de pois chiche au curry.**
- **Crème d'artichauts.**

A cela nous disposons de biscuits salés pour accompagner :

- **Ciselés à l'huile d'olive « Sur le Sentier des Bergers » : 3.90€/le paquet de 150g.**
- **Gressins « Kalios » : 3.90€/le paquet de 120g.**

##### GAMME AMUSE BOUCHES CHAUDS :

Fritures prêtes à réchauffer au four à 160° 8 minutes :

- **Accras de morue : 15€/kg.**
- **Sticks de chèvre pané : 0.80€/pièce.**
- **Sticks de mozzarella pané aux herbes : 0.80€/pièce.**
- **Crevettes panées : 1.80€/pièce.**
- **Brochette de volaille Saté : 1.50€/pièce.**
- **Samossa : 1.50€/pièce.**
- **Nems : 0.80€/pièce.**

## **GAMME CANAPÉS :**

- Plateaux d'assortiment de canapés de 54 pièces à **108€**/ le plateau.

Ces canapés sont de différentes saveurs à savoir :

- **Financier** à la tomate, crémeux au chèvre et tomate confite.
- **Pain Nordique** au crabe, mousseux d'avocat au citron.
- **Cake au poivron**, crémeux de crustacés et écrevisse marinée.
- **Biscuit aux noix**, crème de Roquefort.
- **Blinis**, crémeux de raifort au citron et anchois mariné.
- **Mini sandwich** de rilette de volaille à la moutarde.
- **Cake aux oignons**, magret de canard fumé.
- **Biscuit**, mousse de foie gras et gelée de figue.
- **Blinis**, crémeux citron à l'aneth et saumon fumé.

## **LES ENTRÉES - LA CHARCUTERIE**

- **Pudding de saumon** à l'aneth : 35€/kg.  
*Cette entrée est composée d'un filet de saumon cuit servi froid, parfumé à l'aneth, entouré d'un pain punché. Il se présente en tranche. Comptez environ 3€ à 3.50€ la part. Il s'accompagne d'une sauce gravelack's, mayonnaise détendue, moutardée aux épices douces et à l'aneth.*
- **Saumon Gravelack's** Maison : 65€/kg.  
*Ce saumon est cuit dans le sel et le sucre comme un saumon fumé mais au lieu de cela, il est parfumé au choix à l'aneth, au sésame, aux agrumes et gingembre ou au Piment d'Espelette.*

### **Crudités :**

*Une gamme de crudités peut sur commande être réalisées par nos chefs. Durant la saison estivale, le chef prévoit régulièrement des suggestions selon le retour du marché. Par ces exemples, vous aurez quelques idées de réalisation.*

- **Taboulé** aux légumes et à la menthe.
- **Taboulé** de légumes verte aux herbes.
- **Salade de crozets** à la saucisse fumée et à la moutarde en grains.
- **Salade de quinoa** aux légumes et au miel.
- **Salade de tomate et poivron à l'huile**, oignons rouges et petits croûtons.
- **Salade de tomates fantaisies** aux billes de mozzarella, vinaigrette au pesto.
- **Salade de pomme de terre nouvelle** à la ciboulette.
- **Salade de piémontaise**.

### **Foie gras / Terrine / Charcuterie :**

- **Foie gras** de canard Maison : **160€/kg**.
- **Pâté de campagne** Maison aux myrtilles et aux noisettes du Piémont : **32€/kg** en tranche ou **9.80€/la terrine**.
- **Jambon de Parme** : **48€/kg**.
- **Saucisson à la truffe** : **58€/kg**.

*Sur commande, le chef peut vous prévoir des entrées prestigieuses à base de homard ou de langoustines selon le cours de la marée.*

## LES TOURTES / LES QUICHES

Plat complet idéal avec une salade verte :

- **Tarte au saumon et aneth** (pâte brisée, fromage frais, saumon, aneth) : **32€/6 portions.**
- **Tourte Bourbonnaise au lard** (pomme de terre, oignon, persil crème) : **14€/4 portions.**
- **Tourte aux légumes confits** : **20€/4 portions.**
- **Quiches Maison** : **28€/6 portions.**
- **Savoyarde** (Beaufort, lardons), Saumon/Epinard, Chèvre/Légumes.

## LES BOCAUX DE SOUPE

4 portions à réchauffer dans une casserole à feu doux au dernier moment :

- **Gaspacho** : **16€.**
- **Soupe de petits pois au lard** : **16€.**
- **Soupe de courgette à la provençale** : **16€.**
- **Soupe de carotte au cumin** : **16€.**
- **Velouté de St Jacques façon Dubarry** : **20€.**
- **Velouté d'artichaut au foie gras** : **20€.**

## LES PLATS PRINCIPAUX

### LES PLATS ALUMINIUM PRÊTS A RECHAUFFER AU FOUR :

Nous disposons de deux tailles de plats en aluminium un de 6/8pers ou un de 2/3 pers. Nous avons également possibilité de vous dresser certains de ces plats individuellement ou par 2/3pers dans des boites en bois esthétiquement jolies moyennant un supplément. Pour cela je vous invite à nous en informer.

Réchauffage au four environ 45 minutes à 160° :

- **Cabillaud en croûte d'herbes** sur un lit de ratatouille : **15€/la portion.**
- **Cabillaud sauce morilles** : **16€/la portion.**
- **Gratin de fruits de mer** et de poisson au Riesling : **18€/la portion.**
- **Turbot farci de sa mousseline**, beurre blanc aux agrumes : **32€/la portion.**

Le filet sera farci de sa mousseline et disposé dans un plat avec un fond de sauce prêt à réchauffer au four. Une fois réchauffé selon le temps qui vous sera indiqué, avec une spatule, vous déposerez votre filet dans chacune de vos assiettes et vous napperez d'une sauce à part qui sera à réchauffer dans une casserole.

- **Filet de bœuf façon Rossini**, galette de pomme de terre Rösti : **24€/la portion.**  
Le filet sera proportionné et disposé sur une galette de pomme de terre prêt à réchauffer au four. Le foie gras poêlé sera juste saisi à réchauffer au four également. Au dernier moment avec une spatule, vous disposerez vos filets de bœuf sur votre assiette, le foie gras poêlé sur le dessus de la viande et un jus corsé sera à réchauffer à la casserole ou vous arroserez d'une petite louche de sauce.
- **Parmentier truffé de canard confit** : **152€/les 8 portions - 32€/les 2/3 portions.**
- **Parmentier de canard confit** : **104€/les 8 portions - 26€/les 2/3 portions.**
- **Lasagne de bœuf** : **60€/les 8 portions - 15€/les 2/3 portions.**
- **Lasagne de saumon aux épinards** : **72€/les 8 portions - 18€/les 2/3 portions.**
- **Tartiflette** : **60€/les 8 portions - 15€/les 2/3 portions.**

## LES BOCAUX DE VIANDE EN SAUCE

3/4 portions à réchauffer dans une casserole à feu doux au dernier moment :

- **Sauté de veau** aux champignons : **35€**/les 3 portions.
- **Sauté de veau** aux artichauts et au parfum de truffe : **48€**/les 3 portions.
- **Volaille** à l'estragon : **35€**/les 3 portions.
- **Volaille** au citron : **35€**/les 3 portions.
- **Sauté de biche** à la châtaigne : **45€**/les 3 portions.
- **Bœuf Bourguignon** : **32€**/les 3 portions.
- **Blanquette de veau** : **35€**/les 3 portions.

## GARNITURES

- **Ratatouille** : 20€/kg.
- **Tajine de légumes** aux abricots : 20€/kg.
- **Riz nature** : 20€/kg.

A diluer dans un peu de lait dans une casserole :

- **Purée de pomme de terre** : **15€**/kg.
- **Purée de pomme de terre truffée** : **35€**/kg.
- **Polenta** aux châtaignes : **15€**/kg.

A réchauffer au four à 160° :

- **Gratin de pommes de terre** : **20€**/kg.
- **Gratin de crozets** au Beaufort : **15€**/Kg.
- **Gratin de gnocchis** à la crème de truffe : **35€**/kg.

Pour un **BUFFET FROID**, nous pouvons vous suggérer :

- **Assortiment de charcuterie** : pâté en croûte, saucisson, jambon de Parme.
- **Saumon gravelack's taillé**, sashimi (saumon cuit dans le sel et le sucre comme une texture de saumon fumé mais parfumé à l'aneth, au sésame, au piment d'Espelette, aux agrumes/gingembre.
- **Pudding de saumon à l'aneth**, sauce moutarde douce et aux épices (saumon cuit froid entouré d'un pain de mie imbibé et parfumé à l'aneth).
- **Filet de dinde en fines tranches façon Tonnato** (spécialité italienne, mayonnaise détendue parfumé au thon, anchois, câpres et huile d'olive).
- **Pièce de bœuf de choix taillé en tranche**, moutarde à l'estragon (supplément de 8€/personne).

**Salades :**

- **Taboulé** aux légumes et à la menthe.
- **Salade de tomate et poivron à l'huile**, oignons rouges et petits croûtons.
- **Salade de pomme de terre nouvelle** à la ciboulette.

**Tarification** : **30€**/personne (hors viande de bœuf) avec un minimum de commande de 20 personnes.

## FROMAGES

- **Saint Marcellin** de la Mère Richard : **4.90€**/pièce.
- **Coulommiers** à la truffe : **60€**/kg.
- **Pécorino** à la truffe : **60€**/kg.
- **Tomme Palouze** : **20.90€**/Kg.

- **Chèvre frais** de la fromagerie « Cœur de Montjoie », confiture de myrtilles : **3.80€/pièce.**

## **DESSERTS**

### **LA SPÉCIALITÉ - LE MERVEILLEUX (SANS GLUTEN) :**

L'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entouré d'une coque de chocolat décliné en 3 parfums (praliné, chocolat blanc / framboises, châtaigne) et en 3 formats.

- **MERVEILLEUX** : meringue, mousse chocolat praliné et copeaux de chocolat noir.
- **SÉRAC** : meringue, mousse chocolat blanc, framboises et copeaux de chocolat blanc.
- **MONT-BLANC** : meringue, mousse châtaigne, crème de marron, copeaux de chocolat biscuité.

### **En individuels :**

#### Les sans gluten :

- **Merveilleux** : **3.80€.**
- **Sérac** : **3.80€.**
- **Mt Blanc** : **3.80€.**
- **Ebène** (biscuit châtaigne, chocolat, ganache et mousse chocolat Grand Cru à 70%) : **4.50€.**
- **Guérande** (craquant cacahuètes, ganache caramel demi-sel, mousse chocolat caramel) : **3.80€.**
- **Forêt Noire** (biscuit châtaigne chocolat, cerises Amarena, crème fouettée) : **4.50€.**

#### Avec gluten :

- **Baba au rhum** : **3.80€.**
- **Verrine Abricot** (Mousse romarin, abricots rôtis, Génoise, granola de céréales) : **4.50€.**
- **Tiramisu Myrtille et Café** (Myrtilles sauvages, Biscuit punché au café, Crème mascarpone) : **4.50€.**
- **Tartelette Tatin** : **3.80€.**
- **Tartelette au citron meringuée** : **3.80€.**
- **Tartelette aux framboises, ganache pistache** : **4.80€.**

### **TARTES ET GÂTEAUX 6/8 personne à commander minimum 10h avant :**

- **Merveilleux** : **36€.**
- **Sérac** : **36€.**
- **Mt Blanc** : **36€.**
- **Tartelette Tatin** : **28€.**
- **Tarte au citron meringuée** : **28€.**
- **Tarte fine aux abricots** : **8.80€/2/3 pers. - 32€/6/8pers.**
- **Tarte fine aux pommes** : **6.80€.**

### **CAKE / BISCUITS :**

- **Cake au citron** : **2.20€.**
- **Cake aux fruits confits** : **7.50€.**
- **Cake aux pralines** : **7.50€.**
- **Cake au chocolat** : **7.50€.**
- **Brioche façon Praluline** : **7.50€.**
- **Boîte de sablés Diamant** (vanille, chocolat, pistache) : **14.80€/la boîte de 400g.**
- **Boîte de cookies au chocolat noir ou au chocolat blanc et pépites de fraise** : **14.80€/la boîte de 400g.**