



### GAMME TRAITEUR - AUTOMNE 2021

#### LES APÉRITIFS

##### GAMME CHARCUTERIE :

- **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).

##### 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.**
- **Friands de crevettes** (crevette enroulée dans un filament de pomme de terre : **1.80€/pièce.**
- **Brochette de volaille au 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**

**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**.

## **LES TOURTES / LES QUICHES**

Plat complet idéal avec une salade verte :

- **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), Chèvre/Epinard, Saumon/Légumes, Champignons/Estragon.*

## **LES BOCAUX DE SOUPE**

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

- **Soupe** de petits pois au lard : **16€**.
- **Soupe** de courge châtaigne : **16€**.
- **Soupe** de courgette à la provençale : **16€**.
- **Soupe** de carotte au cumin : **16€**.
- **Velouté** de chou-fleur au curry : **16€**.
- **Velouté** d'artichaut au foie gras : **20€**.

## **LES PLATS PRINCIPAUX**

**LES PLATS ALUMINIUM PRÊTS A RECHAUFFER AU FOUR (minimum pour 20 personnes) :**

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 - 38€/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**.
- **Volaille** au citron : **35€/les 3 portions**.
- **Volaille** à l'estragon : **35€/les 3 portions**.
- **Sauté de biche** à la châtaigne : **45€/les 3 portions**. (Minimum pour 20 personnes).
- **Bœuf Bourguignon** : **32€/les 3 portions**.
- **Blanquette de veau** : **35€/les 3 portions**.

## GARNITURES

- **Ratatouille** : **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**. (Minimum pour 20 personnes).

A réchauffer au four à 160° :

- **Gratin de pommes de terre** : **20€/kg**.
- **Gratin de crozets** au Beaufort : **15€/Kg**. (Minimum pour 20 personnes).
- **Gratin de gnocchis** à la crème de truffe : **35€/kg**. (Minimum pour 20 personnes). **Pièce de bœuf de choix taillé en tranche**, moutarde à l'estragon (supplément de 8€/personne).

## FROMAGES

- **Saint Marcellin** de la Mère Richard : **4.90€/pièce**.
- **Tomme Palouze** : **20.90€/Kg**.

## 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** (mousse chocolat Grand Cru à 70%, ganache fruitée agrumes verveine, biscuit guré) : 4.50€.
- **Caranoix** (croquant noix, ganache noix de pécan, mousse chocolat/caramel, caramel) : 3.80€.
- **Forêt Noire** (biscuit châtaigne chocolat, cerises Amarena, crème fouettée) : 4.50€.

#### Avec gluten :

- **Baba au rhum** : 3.80€.
- **Tiramisu d'Automne** (pommes rôties, pruneaux, biscuit punché au sirop de pop-corn, crème mascarpone) : 3.80€.
- **Riz au lait** (poires pochées au vin rouge et aux épices, crumbles de graines) : 4.50€.
- **Tartelette Tatin** : 3.80€.
- **Tartelette au citron meringuée** : 3.80€.
- **Tartelette aux framboises, ganache pistache** : 4.80€.

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

- **Merveilleux** : 36€.
- **Sérac** : 36€.
- **Mt Blanc** : 36€.
- **Tartelette Tatin** : 28€.
- **Tarte au citron meringuée** : 28€.
- **Tarte fine aux pommes** : 6.80€.

### CAKE / BISCUITS :

- **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.