



### GAMME TRAITEUR - AUTOMNE 2021 - 15.12.21

#### 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**.  
Saumon/Légumes - Chèvre/Épinard - Jambon/Légumes - Champignons/Volaille Vin Jaune

## **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 céleri et poire : **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 boîtes en bois esthétiquement jolies moyennant un supplément. Pour cela je vous invite à nous en informer.

- **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.**
- **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.**

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.**
- **Comté 18 mois** : **29.90€/kg.**
- **Coulommiers** à la truffe : **60 €/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.**