



GAMME TRAITEUR - HIVER 2022

APÉRITIFS

GAMME BISCUITS SALÉS :

- **Biscuits sablés** au fromage et au Piment d'Espelette : **7,10€/la boîte.**
- **Biscuits sablés** à la truffe : **8,50€/la boîte.**
- **Cake salé Maison** : **6,80€/pièce** :
Chorizo, figue, thym - Chèvre, miel, raisins, menthe - Noix, fromage bleu et poire.

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.**
- **Olives vertes** au citron : **8,40€/le pot de 280g.**
- **Olives noires** dénoyautées : **8,40€/le pot de 110g.**

GAMME AMUSE BOUCHES CHAUDS :

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

Mini Quiches : **24€ le coffret** à réchauffer au four à 160° 8 mn :

- **3 Compotées** d'oignon, chèvre et miel.
- **3 Fondues** de poireaux et saumon fumé.
- **3 Artichauts** au parfum de truffe.
- **3 Tombées** de cèpes au vin jaune.

Nous vous invitons à vérifier la disponibilité de ce produit.

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.

ENTRÉES - LE POISSON

- **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.
- **Pudding de saumon Maison à l'algue : 35€/kg.**
Ce saumon est cuit dans un pain de mie punché parfumé à l'aneth. Il se présente cuit en tranche à servir froid avec un condiment, une sauce, une salade, etc.

A ces entrées peuvent se joindre des condiments et accompagnements :

- **Mayonnaise végétale** aux algues Bio « **Maison Bord à Bord** » : **4,50€/le pot** de 100g.
- **Tartare d'algues** au citron confit Bio « **Maison Bord à Bord** » : **6,60€/le pot** de 110g.
- **Caviar Shadi « La Maison Nordique » :**
 - **120€** la boîte de 50g.
 - **240€** la boîte de 100g.

Le Schrenki par excellence. Ses perles de taille supérieure, fermes et voluptueuses se distinguent par leur couleur bronze dorée. Le grain roule divinement sous le palais avant d'éclater dans un déluge de saveurs.
- **Caviar Oscietre Impérial de Sologne :**
 - **140€** la boîte de 50g.
 - **280€** la boîte de 100g.

Son grain est ferme, son goût peu iodé et sa salaison est parfaitement équilibrée. En bouche, il révèle toute son intensité grâce à des notes subtiles de noix et de noisettes. Quant à son aspect, difficile de résister à sa belle robe lustrée.

Nouveauté : L'Orbe Vodka & Caviar : 135€/la bouteille 500 ml : une infusion naturelle de caviar dans une vodka combinant ainsi des sensations inédites dans le monde des spiritueux.

ENTRÉES - LA CHARCUTERIE

Foie gras / Terrine / Charcuterie :

- **Foie gras de canard Maison : 160€/kg.**
- **Pâté de campagne** Maison aux noix, noisettes du Piémont et foie gras : **14,80€/le pot.**
- **Terrine de canard** aux lentilles et foie gras : **12,80€/l'étui** de 270g.
- **Jambon de Parme : 48€/kg.**
- **Saucisson à la truffe : 58€/kg.**

Produits ibériques de la « Maison Oliveras » :

- **Les Prétranchés en étui sous-vide 80g :**
 - **Jambon Ibérique Cebo : 15,90€.**
 - **Jambon Ibérique Bellota : 21,90€.**
 - **Chorizo Extra : 7,90 €.**
- **Saucisses sèches - Fuets Catalan en 150g :**
 - **Ibérique : 5,10€.**
 - **Poivre rouge : 4,60€.**
 - **Aux herbes : 4,60€.**
- **Saucisson Payes Maigre en 300g : 8€.**
- **Salchichon Pata Negra en 220g : 14€.**

TOURTES / QUICHES

Plat complet idéal avec une salade verte. A réchauffer au four à 160° de 30 à 45 mn :

- **Tourte Bourbonnaise au lard :** pommes de terre, oignon, persil crème en tourte dans une pâte feuilletée : **14€/4 portions.**
- **Quiches Maison : 28€/6 portions :** nous vous invitons à vérifier la disponibilité des parfums.
Savoyarde (Beaufort/Lardons) - Chèvre/Épinard - Saumon/Légumes, champignons en persillade.

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 carotte au cumin : 16€.**
- **Soupe de céleri et poire : 16€.**
- **Velouté d'artichaut à la truffe : 20€.**

Suggestion du chef : ces soupes peuvent s'accompagner d'exhausteur de goûts et de textures. Pensez aux dés de fromage (Bleu, Mimolette, Beaufort, Comté), aux céréales torréfiées, aux oignons frits. Une tranche de foie gras poêlée accompagnée d'un velouté d'artichaut et de truffe ou de céleri et de poire vous ferons une véritable entrée de prestige.

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 la 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.

Réchauffage au four environ 45mn à 160° :

- **Poisson du moment en croûte d'herbes sur un lit de ratatouille : 18€/la portion.**
(Commande minimum **20 pers**.)
- **Gratin de fruits de mer et de poisson au Riesling : 18€/la portion.**
(Commande minimum **20 pers**.)
- **St. Jacques et saumon à l'embeurré de poireaux, bisque crémée : 22€/la portion.**
(Commande minimum **20 pers**.)
- **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.

BOCAUX DE VIANDE EN SAUCE

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

- **Sauté de veau** aux artichauts au parfum de truffe : 52€/3 portions.
- **Blanquette de veau** à la truffe : 52€/3 portions.
- **Blanquette de veau** : 38€/3 portions.
- **Sauté de biche** aux airelles : 45€/3 portions.
- **Volaille** à la châtaigne : 45€/3 portions.
- **Volaille**, crème de morilles et champignons : 38€/3 portions.
- **Volaille** au citron : 32€/3 portions.
- **Bœuf Bourguignon** : 35€/3 portions.

POCHES SOUS VIDE

1 portion à réchauffer dans une eau frémissante 20 minutes à feu très doux.

- **Souris d'agneau** aux épices douces : 16€/la portion
Ce plat est conditionné en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement.

VIANDES DE CHOIX

- **Noix d'entrecôte** Argentine : 52€/kg. Comptez 300g à 350g.
- **Noix d'entrecôte** Black Angus Irlande : 52€/kg. Comptez 300g à 350g.
- **Entrecôte maturée** selon marché France : 75€/kg. Comptez 350g à 400g.
- **Côte de bœuf** selon marché : 65€/kg. Comptez entre 950g à 1.400kg.

GARNITURES

- **Ratatouille** : 20€/kg.

A diluer dans un peu de lait dans une casserole :

- **Purée de pommes de terre** : 15€/kg.
- **Purée de pommes de terre truffée** : 35€/kg.
- **Polenta** aux châtaignes : 28€/kg.

A réchauffer au four à 160° :

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

FROMAGES

- **Coulommiers** aux strates onctueuses à la truffe : 60 €/kg.
- **Tommette de Pecorino** à la truffe : 60 €/kg.
- **Comté 18 mois** : 29,90€/kg.
- **Tomme** « La Palouze » : 20,90€/kg.
- **Saint Marcellin** de « La Mère Richard » : 4,90€/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€.
- **Ébène** : mousse chocolat Grand Cru à 70%, ganache aux fruits rouges, biscuit grué : 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 du moment** : 3,80€.
- **Verrine fruitée du moment** : 4,50€.
- **Tartelette Tatin** : 3,80€.
- **Tartelette au citron meringuée** : 3,80€.
- **Tartelette aux framboises, ganache pistache** : 4,80€.

GÂTEAUX - 6/8 personnes à commander minimum **24h avant** :

- **Merveilleux** : 36€.
- **Sérac** : 36€.
- **Mt Blanc** : 36€.

TARTES - 8 pers. à commander minimum **24h avant** :

- **Tartelette Tatin** : 28€.
- **Tarte au citron meringuée** : 28€.
- **Tarte fine aux pommes (2/3 pers.)** : 6,80€.

CAKES / 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.

GOURMANDISES

- **Assortiment de chocolats** de la Maison « **Cluizel** » en noir et lait de 300g : **24€**.
- **Sachet de nougats et de calissons** de la Maison « **G. Savin** » de 200g : **9,80€**.
- **Lanière de Guimauve** : **1,90€/pièce**.
- **Sucette Tortillon** : **1,90€/pièce**.
- **Sucette au chocolat praliné** : **2,80€/pièce**.
- **Bonbons Bio**, « **Sophie M.** » : **3,50€/le sachet de 80g**.
- **Pop-Corn Sucré**, « **Sophie M.** » : **12,80€/le pot de 120g**.
- **Oursons à la guimauve**, boîte en métal « **Sophie M.** » : **10,90€/la boîte**.
- **Etui de caramels** « **Lorlut** » de 75g : **5,90€/l'étui** :
Feuille de cassis, Verveine, Ecorce de yuzu, Assortiment.
- **Pâte à Tartiner de caramel à la vanille de Tahiti** « **Lorlut** » : **6,50€/le pot de 220g**.
- **Pâte à Tartiner** « **Sur le Sentier des Bergers** » : **8,20€/le pot de 180g**.
(Noisette et éclat de caramel / Noisette et feuillantine / Noisette et lait)
- **Miel Grec** de thym et de fleurs sauvages « **Kalios** » : **8,80€/le pot de 280g**.
- **Marmelade d'orange et de mandarine** « **Kalios** » : **8,80€/le pot de 280g**.
- **Confiture de myrtilles sauvages et de framboises** « **Savoa** » : **9,80€/le pot de 440g**.