



GAMME TRAITEUR - COLLECTION DE FÊTES 2022/2023

ESPACE CAVISTE ET ÉPICERIE FINE

Nous vous invitons à découvrir notre sélection de **vins** et de **produits d'épicerie fine** directement en boutique et serons heureux de vous guider dans vos choix.

APÉRITIFS - COCKTAILS

- **KIT VERRINES** : sélection de **12 verrines** garnies de différentes saveurs : **34€** le coffret.
 - **4 Tartares de maigre aux algues**, avocat au yuzu.
 - **4 Rillettes de poule aux herbes**, miel de pin et crackers.
 - **4 Houmous de pois chiche à l'orange et au sésame**, concombre au soja.

- **KIT BISCUITS SALÉS CHAUDS** : **18€** le coffret de **15 à 20 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.
 - **Gougères** au Beaufort.
 - **Feuilletés au Pistou** et à la tomate confite.
 - **Muffins à la tapenade** et aux noisettes du Piémont.
 - **Feuilletés** à la saucisse.

- **KIT MINI QUICHES** : **24€** le coffret de **12 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.
 - **4 Artichauts** à la truffe.
 - **4 Poires**, Roquefort.
 - **4 Escargots** en persillade.

- **KIT CHINOISERIES** : **24€** le coffret de **16 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.
 - **4 Bouchées d'aubergine** olive.
 - **2 friands** de crevettes.
 - **2 crevettes** panées.
 - **2 sticks** de chèvre.
 - **2 sticks** de mozzarella.
 - **2 samossas** aux légumes.
 - **2 nems** volaille curry coco.

- **CAKES SALÉS** : **7,10€/pièce**.
 - **Jambon Serrano**, figue, pistache.
 - **Bleu de Gex**, abricot, romarin.
 - **Chèvre**, miel, raisin, menthe.

➤ **SABLÉS SALÉS**

- **Sablés** au Comté et au piment d'Espelette : **8,50€**/la boîte.
- **Sablés** au Comté et à la truffe : **9,50€**/la boîte.

ENTRÉES - TERRINES - FOIE GRAS - SAUMON

➤ **FOIE GRAS DE CANARD MAISON**

- **Foie gras de canard** mi-cuit : **210€**/kg.
- **Foie gras de canard** aux strates de bœuf séché Suisse : **210€**/kg.
- **Foie gras de canard** truffé : **250€**/kg.

Pour accompagner votre foie gras, nous aurons à disposition :

- **Pain du mendiant Maison** (pain brioiché aux fruits secs – 220g) : **5,10€**.
- **Chutney aux fruits secs** Maison : **9,80€**/le pot de 140g.

➤ **SAUMON MAISON**

- **Pudding de saumon** à l'aneth : **45€**/kg.
Conditionné en tranche sous vide prête à déguster.
- **Saumon confit** façon Gravelack's : **78€**/kg.
Conditionné en assortiment de 4 parfums : betterave, aneth, sésame, agrumes/gingembre.

➤ **SAUMON DE LA MAISON NORDIQUE À PARIS**

- **Saumon fumé** de Norvège tranché : **78€**/kg.
- **Cœur de saumon** fumé : **18€**/les 150g.

➤ **TARAMA DE LA MAISON NORDIQUE À PARIS**

- **Tarama blanc** : **6,10€**/la verrine de 90g.
- **Mini Blinis** : **5€**/16 pièces.

Le tarama blanc est la recette originale des œufs de cabillaud salés et fumés et d'une crème fraîche onctueuse. Ce véritable délice, auquel on prête douceur et d'agréables sensations, s'inspire de la cuisine méditerranéenne et représente l'accompagnement parfait de vos apéritifs sur des blinis encore tièdes.

➤ **CAVIAR DE LA MAISON NORDIQUE À PARIS**

- **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.

- **L'Orbe Vodka & Caviar** : **135€** : une infusion naturelle de caviar dans une vodka combinant ainsi des sensations inédites dans le monde des spiritueux.

SOUPES - VELOUTÉS

En bocal d'un litre, à réchauffer dans une casserole à feu doux au dernier moment :

- **Les Classiques** : 16€/litre.
 - Courge / Châtaigne.
 - Petits pois au lard Paysan.
 - Carotte au cumin.
 - Céleri / Poire.
- **Le Prestige** : 20€/litre.
 - Artichaut / Truffe.

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 torrifiées, 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 CHAUDS MAISON

Tous nos plats sont conditionnés et cuisinés de façon à ce qu'ils puissent être réchauffés aisément.

➤ **À BASE DE VIANDE**

○ **LES POUCHES SOUS VIDE**

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

- **Suprême de chapon fermier** à la crème et aux morilles : 28€/la portion.

Ce plat est conditionné en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement. Selon le nombre de vos convives, nous pourrons vous les conditionner en 2 à 4 portions.

○ **LES VIANDES DE CHOIX**

Une sauce foie gras Porto sera proposée à la vente.

- **Noix d'entrecôte Argentine** : 62€/kg. Comptez 300g à 350g.
- **Entrecôte maturée** selon marché France : 75€/kg. Comptez 350g à 400g.
- **Côte de bœuf** selon marché : 75€/kg. Comptez entre 950g à 1.400kg.

○ **LES BOCAUX**

3 portions à réchauffer dans une casserole à feu doux au dernier moment.

- **Sauté de veau** aux artichauts au parfum de truffe : 55€/les 3 portions.
- **Sauté de veau** aux parfums d'oranges et d'épices : 48€/les 3 portions.
- **Sauté de biche** aux airelles : 48€/les 3 portions.
- **Volaille** à la châtaigne : 48€/les 3 portions.
- **Volaille** à la crème et au parfum d'estragon : 45€/les 3 portions.

○ **LES BARQUETTES**

2 portions à réchauffer au four environ 30 mn à 160°.

- **Gratin Jurassien** : ris de veau, volaille, cèpes, sauce au vin jaune : 38€/les 2 portions.
- **Parmentier truffé** de canard confit : 45€/les 2 portions.
- **Parmentier de canard** confit : 32€/les 2 portions.
- **Effiloché d'agneau confit** et polenta aux olives façon Parmentier : 35€/les 2 portions.

Ces plats, peuvent à la demande, être préparés en grand plat de 8 portions.

➤ À BASE DE POISSON - CRUSTACÉS

○ LES BOXES EN BOIS DE PARTAGE

Diamètre de la boîte : 12cm, soit 2 portions à réchauffer au four environ 30 mn à 160°.

- **Dos de cabillaud** en croûte de sarrasin, légumes provençaux : **38€**/les 2 portions.
- **Gratin de la mer** : fruits de mer, poisson, sauce au Riesling : **35€**/les 2 portions.
- **Gratin de St. Jacques et saumon** à l'emburrée de poireaux, bisque crémée : **42€**/les 2 portions.

Ces plats, présentés dans un joli boitage, peuvent également faire office de plats de partage et ainsi vous permettre un assortiment de différentes saveurs et satisfaire tous vos convives. Ces boîtes en bois, passant au four, seront mises sur votre table directement.

GARNITURES

- **Ratatouille** : 22€/kg.

A diluer dans un peu de lait dans une casserole :

- **Purée** de pommes de terre : **18€**/kg.
- **Purée** de pommes de terre truffée : **38€**/kg.
- **Purée** de carottes aux agrumes : **22€**/kg.
- **Polenta** aux châtaignes : **28€**/kg.

A réchauffer au four à 160° entre 20 à 30 mn :

- **Gratin Dauphinois** de pommes de terre (en barquette de 2 portions) : **12,50€**.
- **Gratin de gnocchis** au Beaufort et aux cèpes (en boîte en bois de partage) : **18€**.

FROMAGES

Demandez notre sélection du moment.

- **Saint Marcellin** de « La Mère Richard » : **5.10€**/pièce.
- **Tomette** de Brebis truffée : **60€**/kg.
- **Coulommiers** à la truffe : **60€**/kg.

DESSERTS

PÂTISSERIES MAISON

*Découvrez toute une sélection de pâtisseries Maison, en format individuel, de **4,20€** à **5,80€**.*

➤ **LA SPÉCIALITÉ - LE MERVEILLEUX** (SANS GLUTEN) : **38€ - 6/8 pers.**

A Noël, ces gâteaux seront proposés sous forme de bûches. L'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entourée d'une coque de chocolat.

- **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.

➤ **VACHERIN GLACÉ** (SANS GLUTEN) : **38€ - 6/8 pers.**

- *Pêche de vigne / Framboise ou Nougat / Abricot.*

➤ CHOCOLAT

- **Tarte au chocolat grand cru quenelle de crème de café : 28€ - 6 pers.**
Une pâte sablée et un moelleux au chocolat soufflé.
- **Moelleux au chocolat : 14€ - 3 pers.**
Idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois, il peut être tiédi et servi avec une glace.

➤ FRUIT

- **Baba festif aux framboises et aux myrtilles : 5,80€ (la verrine individuelle).**
Biscuit baba imbibé à l'eau de vie de framboises Cartron, crème fouettée vanillée.
- **Tarte aux framboises et aux myrtilles : 32€ - 6/8 pers.**
Une pâte sablée, crème d'amande, myrtilles au sirop et framboises fraîches.
- **Tarte tatin aux pommes : 28€ - 6/8 pers.**
Une pâte brisée et des pommes caramélisées.
- **Tarte au citron meringuée : 28€ 6/8 pers.**
Une pâte brisée, une crème au citron et une meringue italienne fondante.

➤ CLASSIQUE

- **MIGNARDISES - KIT VERRINES SUCRÉES : 32€/le coffret.**
 - **4 Merveilleux** : mousse chocolat praliné et meringue fondante.
 - **4 Sérac** : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante.
 - **4 Mont-Blanc** : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante.

➤ CAKE - BISCUITS

- **Cake** aux fruits confits : **8,50€/pièce**
- **Cake** pistache et abricot : **8,50€/pièce.**
- **Cake** chocolat et noisette : **8,50€/pièce.**
- **Brioche** façon praluline : **7,50€/pièce.**
- **Sablé** flocon : **1,90€.** *A déposer en décoration sur votre table ou dans le sapin.*
- **Sablés** diamant : **14,90€/boîte.** *Aux 3 parfums : vanille, chocolat, pistache.*
- **Cookies** : **14,90€/boîte.** *Au chocolat noir ou au chocolat blanc/pépites de fraise.*

➤ GOURMANDISES

- **Boîte de marrons glacés « CORSIGLIA »** de 10 pièces : **29€.**
- **Boîte de chocolats « CLUIZEL »** de 330g : **28€.**
- **Étui de caramels fondants « LORLUT »** de 75g : **5,90€ :**
Feuille de cassis, Verveine, Ecorce de yuzu. Assortiment.
- **Sachets assortis de nougats et de calissons « G.SAVIN »** de 200g : **9,80€.**
- **Boîte métal Oursons Guimauve à la Montagne « SOPHIE M. »** : **11,90€.**

**AUCUNE INFORMATION & RÉSERVATION NE SERA TRAITÉE
VIA LA MESSAGERIE DE FACEBOOK. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.
POUR VOS COMMANDES, DEMANDEZ CLAIRE ou STÉPHANIE.**

HORAIRE D'OUVERTURE : FERMETURE : LUNDI & DIMANCHE APRÈS-MIDI.

OUVERTURE : DU MARDI AU SAMEDI : 9h30-13h / 15h-19h. DIMANCHE : 9h30-12h.
FERMETURE EXCEPTIONNELLE : DIMANCHE 27 NOVEMBRE 2022 TOUTE LA JOURNÉE.