



GAMME TRAITEUR - AUTOMNE 2023

APÉRITIFS

GAMME CAKES & SABLÉS SALÉS MAISON :

- **Cakes salés** : tomate, mozzarella et basilic / légume, féta et curry / chèvre, miel, raisin et menthe : **7,10€/la pièce.**
- **Sablés au Comté** et au piment d'Espelette : **8,50€/la boîte de 160g.**

ANTIPASTI : 35€/kg.

- **Aubergine** à l'huile.
- **Poivron** à l'huile.
- **Artichaut** à l'huile.

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.**
- **Thoionade.**

A cela nous disposons de biscuits salés pour accompagner :

- **Gressins** « Kalios » : **4,20€/le paquet de 120g.**

GAMME AMUSE BOUCHES CHAUDS :

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

- **4 mini quiche** artichaut à la truffe.
 - **4 mini quiche** poire et Roquefort.
 - **4 mini quiche** escargot en persillade.
- Nous vous invitons à vérifier la disponibilité de ces produits.

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

- **Stick de chèvre** : 0,80€/pièce.
- **Stick de mozzarella pané aux herbes** : 0,80€/pièce.
- **Crevette panée** ou en friand de pomme de terre : 1,80€/pièce.
- **Brochette de volaille au Saté** : 1,50€/pièce.
- **Samossa aux légumes** : 1,50€/pièce.
- **Nems de volaille, curry et coco** : 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 à la 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

- **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 3,50€ la part.

- **Saumon Gravelack's Maison** : 78€/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.

- **Foie gras de canard mi-cuit Maison** : 210€/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.

Pour accompagner votre foie gras, nous avons à votre disposition :

- **Pain du mendiant Maison** (pain brioché aux fruits secs) : 15€/kg.
- **Chutney Maison** aux fruits secs : 9,80€/le pot de 140g.

ENTRÉES - LA CHARCUTERIE

Foie gras / Terrine / Charcuterie :

- **Saucisson à la truffe** : 58€/kg.
- **Pâté de campagne Maison** aux myrtilles : 14,80€/le pot de 270g.
- **Pâté en croûte** : veau, porc, pistache et trompette : 37,80€/kg.
- **Coppa de la « Maison Baud »** : 55€/kg.
- **Faux Filet de bœuf séché et fumé** : 85€/kg.

TOURTES / QUICHES / FEUILLETÉS MAISON

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

- **Tourte Provençale** : tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon, riz et pesto : **28€/6 portions. 5€/la portion.**
- **Quiches Maison** : **28€/3/4 portions** : nous vous invitons à vérifier la disponibilité des parfums. Lardon/Fromage - Saumon/Légume - Chèvre/Épinard - Champignon/Estragon.
- **Feuilleté** : ris de veau et champignons : **7,50€/la pièce.**
- **Feuilleté** : poireaux, chèvre de « La Ferme du Cœur de Montjoie » : **6,00€/la pièce.**

BOCAUX DE SOUPE

En bocal de 900g, soit l'équivalent de 4 portions, à réchauffer au dernier moment dans une casserole à feu doux :

- **Soupe de petits pois au lard** : **16€.**
- **Soupe de céleri et poire** : **16€.**
- **Soupe de carotte au cumin** : **16€.**
- **Gaspacho à consommer froid** : **16€.**

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 PRINCIPAUX

LES PLATS ALUMINIUM PRÊTS A RÉCHAUFFER AU FOUR 45MN A 160° :

Nous disposons de deux tailles de plats en aluminium pour 2 et 8 personnes.

- **Parmentier de canard confit** : **32€/2 portions - 128€/8 portions.**
- **Parmentier truffé de canard confit** : **45€/2 portions - 180€/8 portions.**
- **Lasagne de bœuf** : **18€/2 portions - 72€/8 portions.**
- **Lasagne de saumon aux épinards** : **24€/2 portions - 96€/8 portions.**
- **Effiloché d'agneau confit, polenta aux olives** : **35€/2 portions - 140€/8 portions.**

BOCAUX DE VIANDE EN SAUCE (Bocal de 850g équivalent à 2/3 portions)

Portions à réchauffer au dernier moment dans une casserole à feu doux :

- **Sauté de veau aux artichauts et au parfum de truffe** : **55€.**
- **Sauté de veau aux parfums d'oranges et d'épices** : **48€.**
- **Sauté de veau aux artichauts et basilic** : **48€.**
- **Sauté de biche aux airelles** : **48€.**
- **Blanquette de veau** : **42€.**
- **Bœuf à la provençale** : **42€.**
- **Bœuf Bourguignon** : tomate, champignon, lardon et olive : **42€.**
- **Bœuf aux olives, tomate et fève** : **42€.**
- **Volaille au citron** : **45€.**
- **Volaille à la crème et au parfum d'estragon** : **45€.**
- **Volaille à la châtaigne** : **48€.**

VIANDE SOUS VIDE

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

- **Souris d'agneau** confite : **16€/la portion.**

Ce plat est conditionné en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement.

VIANDES A LA DÉCOUPE

- **Noix d'entrecôte** d'Argentine : **62€/kg.**
- **Entrecôte maturée** France : **75€/kg.**
- **Côte de bœuf** selon marché : **75€/kg.**

GARNITURES

- **Ratatouille** : **22€/kg.**
- **Tajine de légumes aux abricots** : **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.**

A réchauffer au four à 160° :

- **Gratin Dauphinois** de pommes de terre : **12,50€ pour 2/3 personnes.**

FROMAGES

- **Saint Marcellin** de « La Mère Richard » : **5,10€/pièce.**
- **Coulommiers** à la truffe : **60 €/kg.**
- **Tomme** « La Palouze » : **21,90€/kg.**

DESSERTS

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

L'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entouré 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 biscuité.

En individuels :

Les sans gluten :

- **Merveilleux** : **4,20€.**
- **Sérac** : **4,20€.**
- **Mt Blanc** : **4,20€.**

- **Ébène praliné** : ganache, mousse chocolat Grand Cru à 70%, feuillantine à la noisette : **5,50€.**
- **Caranoix** : mousse chocolat/caramel, ganache demi-sel, croustillant, financier aux noix : **4,90€.**

Avec gluten :

- **Baba au rhum** : biscuit savarin imbibé d'un sirop au rhum, dosette de rhum, crème fouettée vanillée, amandes effilées : **4,90€**.
- **Dôme poire** : bavaroise à la poire, croustillant au chocolat blanc, biscuit madeleine, gelée à la cannelle : **5,80€**.
- **La Ruche** : mousse chocolat blanc au miel, cœur d'abricot, craquant feuillantine : **4,20€**.
- **Tiramisu aux pommes** : pommes rôties, biscuit punché au Cavados, crème mascarpone aromatisée au popcorn : **4,90€**.
- **Tartelette Tatin** : **4,20€**.
- **Tartelette au citron meringuée** : **4,20€**.
- **Tartelette aux framboises, amandine et crème verveine, confiture de framboises** : **5,50€**.

GÂTEAUX - 6/8 personnes à commander minimum 48h avant :

- **Merveilleux** : **38€**.
- **Sérac** : **38€**.
- **Mt Blanc** : **38€**

TARTES - 6/8 personnes à commander minimum 48h avant :

- **Tarte aux framboises** : **32€**.
- **Tartelette Tatin** : **28€**.
- **Tarte au citron meringuée** : **28€**.

CAKES / BISCUITS :

- **Cake aux fruits confits** : **10,50€/550g**.
- **Cake abricot et pistache** : **10,50€/550g**.
- **Cake au chocolat et noisette** : **10,50€/550g**.
- **Brioche façon Praluline** : **7,50€/400g**.
- **Boîte de sablés Diamant** (vanille, chocolat, pistache) : **14,90€/la boîte de 380g**.
- **Boîte de cookies** : chocolat et noix ou chocolat blanc et myrtille : **14,90€/la boîte de 380g**.

Ces prix peuvent être amené à être modifié selon le cours du marché.