



GAMME TRAITEUR - AUTOMNE 2024

ESPACE CAVISTE ET EPICERIE 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 - COCKTAIL

PLATEAU CANAPÉS : assortiment de canapés de **54 pièces à 108€/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.

KIT MINI QUICHES : **24€ le coffret de 12 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.

- **4 Chèvre**, abricot, romarin.
- **4 Haddock**, citron confit, asperge verte.
- **4 Tomate**, mozzarella, basilic.

KIT BROCHETTES YAKITORI : **18€ les 12 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.

- **12 Brochettes de volaille** caramélisées au soja.

GAMME AMUSE BOUCHE CHAUD

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

- **Accras de morue** : **0,30€** pièce.
- **Crevette panée** : **1,80€** pièce.
- **Stick de chèvre** : **0,80€** pièce.
- **Stick de mozzarella pané aux herbes** : **0,80€** pièce.
- **Nem aux légumes** : **0,80€** pièce.
- **Samossa volaille curry/coco** : **1,50€** pièce.
- **Brochette de volaille au Saté** : **1,50€** pièce.

- **Sauce aigre douce** : **4,50€/la** bouteille de 290ml.

CAKES SALÉS : 7,50€ pièce.

- **Tomate**, mozzarella, pesto, basilic.
- **Courgette**, féta, thym.
- **Poivron**, olive, thon, moutarde à l'ancienne.

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**.

SOUPES en bocaux d'un litre.

- La Glacée : **16€/litre**.
 - Gaspacho.
- Les Classiques chaudes : **16€/litre**.
 - Courge/Châtaigne.
 - Petits pois au lard Paysan.
 - Carotte au cumin.
- Les Créatives : **16€/litre**.
 - Brocoli/Menthe.
 - Fenouil/Citron confit/Gingembre.

SAUMON MAISON

- **Pudding de saumon** à l'aneth : **48€/kg**. Environ **6€** la tranche de 130g.
Conditionné en tranche sous vide prête à déguster.
- **Saumon confit** façon Gravelack's : **78€/kg**.
4 parfums disponibles : aneth, sésame, agrumes/gingembre, sésame.

CHARCUTERIES ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- **Foie gras de canard** mi-cuit : **180€/kg**.
- **Terrine de campagne** maison : **14,80€/verrine** de 270g.
- **Pâté en croûte** : veau, porc, pistaches et trompettes : **37,80€/kg**.
- **Saucisson à la truffe** : **58€/kg**.

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

- **Pain du mendiant** Maison (*pain brioché aux fruits secs coupé en tranche*) : **15€/kg**.
- **Chutney aux fruits secs** (*figue, pruneau, abricot, baies de goji, cranberries*) : **9,80€/pot** de 140g.

FEUILLETÉS MAISON

- **Feuilleté** : chèvre, légumes, pesto : **7€** pièce.
- **Feuilleté** : ris de veau, morilles et champignons : **9,50€** pièce.

QUICHES ET TOURTES MAISON

- **Quiche** : lardons/fromage : **5€** la part - **28€** la quiche entière.
- **Quiche** : saumon/légumes : **5€** la part - **28€** la quiche entière.
- **Quiche** : chèvre/épinard : **5€** la part - **28€** la quiche entière.
- **Quiche** : champignons/estragon : **5€** la part - **28€** la quiche entière.
- **Tourte Bourbonnaise** : pommes de terre, lard, oignons, persil, crème : **22€** la tourte 3/4 pers.

PLATS CHAUDS MAISON

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

A BASE DE VIANDE

LES POCHEs SOUS VIDE

- **Souris d'agneau confite** aux épices douces : **16€** la portion. *1 portion à réchauffer dans une eau frémissante 20 minutes à feu très doux. Ce plat est conditionné en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement.*

LES VIANDES DE CHOIX

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

LES BOCAUX

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

- **Sauté de veau** aux cèpes, à la crème : **48€/3 portions**.
- **Sauté de veau** aux artichauts et au basilic : **48€/3 portions**.
- **Blanquette** de veau : **48€/3 portions**.

- **Sauté de biche** aux airelles : **48€/3 portions**.

- **Volaille** à la châtaigne : **48€/3 portions**.
- **Volaille** sauce brune au parfum d'estragon : **48€/3 portions**.
- **Volaille** au citron à la crème : **48€/3 portions**.

- **Bœuf Bourguignon** : **48€/3 portions**.
- **Bœuf** à la provençale, aux olives, tomate et fèves : **48€/3 portions**.

LES BARQUETTES

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

- **Parmentier** truffé de canard confit : **45€/2 portions** - **180€/8 portions** (*sur commande*).
- **Parmentier** de canard confit : **32€/2 portions** - **128€/8 portions** (*sur commande*).
- **Effiloché d'agneau confit** et polenta aux olives : **35€/2 portions** - **140€/8 portions** (*sur commande*).
- **Gratin de crozets** au comté et au lard : **18€/2 portions** - **72€/8 portions** (*sur commande*).
- **Tartiflette** : **18€/2 portions** - **72€/8 portions** (*sur commande*).
- **Lasagnes** de bœuf : **18€/2 portions** - **72€/8 portions** (*sur commande*).

GARNITURES

- Purée de pommes de terre nature : **18€/kg.**
- Purée de pommes de terre truffée : **38€/kg.**

- Ratatouille : **22€/kg.**

A réchauffer au four à 160 entre 20 à 30 minutes.

- Gratin Dauphinois : **14€/2 portions - 56€/8 portions (sur commande).**

FROMAGES

Demandez notre sélection du moment.

- Saint Marcellin de « La Mère Richard » : **5,10€** pièce.
- Coulommiers à la truffe : **60€/kg.**
- Tomme « La Palouze » : **20,90€/kg.**

PÂTISSERIES MAISON

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

NOS SPÉCIALITES

L'alliance d'une mousse chocolat aérienne et d'une meringue fondante entouré d'une coque de chocolat.

- Merveilleux : mousse chocolat praliné et meringue fondante, copeaux de chocolat noir : **4,80€** pièce (*sans gluten*).
- Sérac : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante, copeaux de chocolat blanc : **4,80€** pièce (*sans gluten*).
- Mt Blanc : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante, copeaux de chocolat lait : **4,80€** pièce (*sans gluten*).

LES CLASSIQUES

- Baba au rhum : pâte à brioche punchée au rhum, crème fouettée vanillée, dosette de rhum : **4,90€** pièce.
- Ébène agrumes : mousse chocolat grand cru 70%, ganache aux agrumes, biscuit grué (*sans gluten*) : **5,50€** pièce.
- Guérande : croquant cacahuète, ganache chocolat, mousse chocolat/caramel (*sans gluten*) : **5,50€/pièce.**

FRUITS

- Délice Cassis/framboise : biscuit dacquoise à la noisette, bavaroise framboise, gelée de cassis, croustillant au chocolat blanc : **5,50€** pièce.
- Tartelette Tatin aux pommes : une pâte brisée et des pommes caramélisées : **4,20€** pièce.
- Tartelette au citron meringuée : crémeux au citron, pâte sablée, meringue : **4,20€** pièce.
- Tartelette aux framboises/litchi : pâte sablée, crème d'amandes, framboises fraîches, bavaroise au litchi : **5,50€** pièce.
- Tiramisu pomme : pommes rôties, biscuit punché au Calvados, crème mascarpone, aromatisée au popcorn : **4,90€** pièce.

A PARTAGER

- **Moelleux chocolat** : idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois, il peut être tiédié et servit avec une glace : **16€/3pers.**

ENTREMETS - 6 à 8 pers. (sur commande 48h à l'avance).

- **Merveilleux** : mousse chocolat praliné et meringue fondante, copeaux de chocolat noir (*sans gluten*) : **39€** l'entremet de 6/8 pers.
- **Sérac** : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante, copeaux de chocolat blanc (*sans gluten*) : **39€** l'entremet de 6/8 pers.
- **Mt Blanc** : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante, copeaux de chocolat lait (*sans gluten*) : **39€** l'entremet de 6/8 pers.
- **Paris Brest** : pâte à choux, crème mousseline au praliné, cœur de pralin : **39€** l'entremet 6/8 pers.
- **Tarte aux framboises/litchi** : pâte sablée, crème d'amandes, framboises fraîches, bavaroise au litchi : **34€** l'entremet 6 pers.
- **Tarte Tatin** aux pommes : une pâte brisée et des pommes caramélisées : **28€** la tarte 6/8 pers.
- **Tarte au citron meringuée** : crémeux au citron, pâte sablée, meringue : **28€** la tarte 6/8 pers.

CAKE / BISCUITS MAISON

- **Cake** aux fruits confits : **10,50€.**
- **Cake** au citron : cœur crémeux au citron : **12€.**
- **Cake** pistache et abricot : enrobage chocolat blanc et éclats de pistache : **12€.**
- **Cake** au chocolat et noisette : enrobage chocolat au lait et éclats de pistache : **12€.**
- **Brioche** façon praluline : **7,50€** pièce.
- **Sablés Diamant** : **14,90€** la boîte aux 3 parfums (*vanille, chocolat, pistache*).
- **Cookies** : **14,90€** la boîte (*chocolat noir/éclats de noix ou chocolat blanc/pépites de fraise*).

GOURMANDISES

- **Boîte de chocolats « Cluizel »** : **29€/300g.**
- **Étui de caramels fondants « Lorlut »** : Feuille de cassis, Verveine, écorce de yuzu. Assortiment : **9,80€/170g.**
- **Étui de nougats et de calissons « G. Savin »** : **9,80€/140g.**
- **Pains d'épices « Mulot & Petit-Jean »** : 6 Cœurs glacés : **6,50€/la boîte de 70g.**
- **Mini nonnettes** : framboise ou abricot : **9,80€/la boîte de 170g.**
- **Mini babas au rhum**, à la liqueur de noisette, au limoncello : **17,80€/le pot de 340g.**
- **Cerise au kirsch** : **17,80€/le pot de 340g.**
- **Petits beurres « Sophie M »** : vanille, chocolat, fraise : **4,90€/la boîte de 65g.**
- **Oursons guimauve « Sophie M »** : Boîte métal "A la montagne" : **12,90€/la boîte de 130g.**
- **Sachet oursons bio « Sophie M »** : **6,90€/le sachet de 126g.**