



Traiteur & Saveurs

Votre plaisir, notre passion



SOMMAIRE

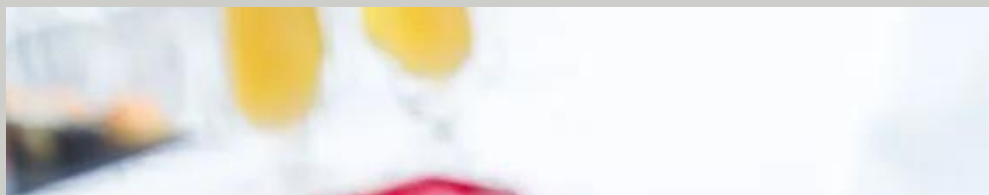
- 03 Apéritifs
- 04 Verrines, amuse bouche, planches...
- 05 Buffet froid
- 06 Entrées
- 07 Entrées froides
- 08 Entrées chaudes
- 09 Plats chaud
- 10 Viandes
- 11 Poissons
- 12 Plats uniques
- 13 Accompagnements
- 14 Fromages
- 15 Desserts





APÉRITIFS

Pour un cocktail et un buffet convivial



APÉRITIFS

Amuse bouche, verrines et planches apéritives...



Assortiment de bouchées

Bouchées et verrines Premium: Tatin de foie gras de canard et pommes caramélisées, pyramide d'écrevisses, verrine betterave et mousse de chèvre, mini burger magret... et autre du moment

- le plateau de 20 pièces 30.00€
- le plateau de 48 pièces 69.60€



Bouchées Classique: P'tit club poulet, Moricette alsacienne, mini quiche, min croque-monsieur, p'tit hot dog, chouquette fraîcheur, navette poulet moutarde... et autre du moment

- le plateau de 20 pièces 20.00€
- le plateau de 48 pièces 45.60€



Mini burger

- 12 Mini burgers forézien: steak de bœuf, fourme de Montbrison et sauce sarasson 32.00€
- 12 Mini burgers classique: steak de bœuf, cheddar et sauce barbecue 32.00€



Pain surprise

- 80 toasts
- Charcuterie 40.00€
 - Mixte 42.00€
 - Poisson 44.00€



Pizza/Quiche

Plaque découpée en 96 morceaux, au choix: jambon fromage, fruits de mer, 3 fromages, quiche lorraine, quiche saumon épinard...

42.00€

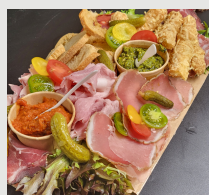


Planche tapas

Pour 4 pers, à picorer à l'apéritif:
jambon blanc, chorizo, jambon cru, coppa, saucisson... avec condiments

21.00€

BUFFET FROID

A composer selon vos envies



Les salades

Assortiment de salades variées 200g/pers 3.60€/PERS
(Indienne, Italienne, Périgord, Penne du Berger... et autre du moment)
(possibilité de mettre les salades en bobinette individuelle 2x100g: +0.40€/pers)

NOS PLATEAUX À PARTAGER



Plateau de charcuterie

5.50€/PERS

Jambon blanc tradition, saucisson sec maison, jambon sec, coppa, chorizo... env. 150g



Plateau des viandards

6.50€/PERS

Rôti de dinde, brochette de poulet médiéval, rôti de porc, brochette de magret de canard... + Jambon blanc tradition, saucisson sec maison, jambon sec, coppa, chorizo... env.150g



Plateau fraîcheur

6.80€/PERS

Crevette, saumon fumé par nos soins, poisson blanc, médaillon de merlu... + crudités et sauces, env.150gr

Plateau de crudité

3.00€/PERS

Légumes croquants à grignoter avec différentes sauces

Possibilité de dresser les plateaux à partager sur une planche en bois (une caution vous sera demandée)

Nos conseils

Mixez avec de la charcuterie, de la viande froide ou du poisson, ajouter quelques légumes croquant ou même du fromage et vous aurez une belle planche gourmande!

Pour tout renseignement contactez nous.

ENTRÉES

Idéal pour démarrer en beauté votre repas!



ENTRÉES FROIDES

Découvrez notre sélection





Opéra de foie gras, figue et pain d'épice	8.80€
Médaille de saumon	6.50€
Demi-langouste mayonnaise	26.00€
Dôme d'écrevisses	5.70€
Gourmandise de homard	9.90€
Parfait de truite aux petits légumes	5.90€
Artichaut norvégien	6.10€
Entremet de crudités	5.60€
Saumon norvégien fumé maison	8.20€ LES 100G
Dôme tartare de saumon	6.10€

ENTRÉES CHAUDES

Découvrez notre sélection



Croustade d'escargot	5.40€
Coquille Saint-Jacques	7.95€
Escargots la douzaine	8.90€
Bouchée à la reine	3.40€
Tatin arlésienne 	2.90€
Feuilleté de St Jacques, poireaux au Jurançon	5.40€
Feuilleté de chèvre épinards 	2.90€
Quiche lorraine	2.90€

PLATS CHAUD

Découvrez nos plats cuisinés et mijotés par nos soins!



VIANDES

Des plats savoureux et gourmands



Bœuf bourguignon	8.50€
Blanquette de dinde à l'ancienne	7.60€
Coq au vin	7.40€
Blanquette de veau	9.50€
Poulet basquaise mijoté aux légumes frais	8.50€
Emincé de volaille à la crème	7.20€
Ris de veau aux morilles	16.50€
Jambon à l'os sauce madère	8.10€
Carbonade flamande	7.80€
Pavé de veau cuisson basse température et sa crème de cèpes	10.30€
Poulet chasseur	6.95€
Pavé de filet de bœuf sauce morilles	17.90€

POISSONS

Des plats qui sauront ravir vos papilles



Lotte à l'américaine	13.60€
Timbale de filet de sole aux écrevisses sauce Nantua	8.50€
Dos de loup rôti sur peau et crème de champagne	9.00€
Filet de Saint Pierre rôti aux giroldes	9.80€
Pavé de saumon au velouté d'oseille	9.70€
Cuisses de grenouilles en persillade	44.90€ LE KG
Mousseline de poisson blanc arlequin	5.80€

Accompagnement pour votre plat chaud 1.50€/pers
En choisir un parmi: Riz pilaf, tagliatelles, pommes de terre
vapeur, riz basmati, semoule ou coquillettes

PLATS UNIQUES

Nos plats uniques apporteront de la convivialité à tous vos événements



- Paëlla aux fruits de mer** 9.90€
(cuisse de poulet, oignons, poivrons, riz, moules, petits pois, crevettes, mélange de fruits de mer, encornets, safran)
- Choucroute classique** 7.90€
(Choux, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, cote cuit salé, saucisson à l'ail)
- Choucroute du chef** 9.50€
(Choux, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, mini saucisse de Montbéliard, lard cuit, saucisson à l'ail, ¼ de jambonneau)
- Tartiflette au reblochon de Savoie** 8.50€
(Pommes de terre, oignons, lardons, crème et reblochon de Savoie)
- Croziflette** 8.50€
(Crozet de Savoie Alpina, oignons, lardons, crème et reblochon de Savoie)
- Tarti-fourme** 8.50€
(Pommes de terre, oignons, lardons, crème et Fourme de Montbrison)
- Couscous garni** 9.80€
(Légumes couscous, semoule, sauté d'agneau, cuisse de poulet, merguez)
- Axoia de veau** 9.60€
(sauté de Veau aux poivrons, pomme de terre, tomates et piment d'Espelette)
- Lasagne** 8.10€
(Bœuf origine France en panibois individuel)
- Tajine de poulet au citron et semoule** 8.50€
(Mijoté de poulet au citron confit et semoule)

ACCOMPAGNEMENTS

Choisissez votre garniture pour accompagner votre plat chaud



Cagette dauphinoise	2.50€
Panier de gratin de pommes de terre aux cèpes	3.30€
Pommes dauphine maison	19.80€ LE KG
Moelleux de pommes de terre à la truffe noire (env. 110g)	2.90€
Morilles à la crème (env. 200g)	18.00€
Risotto crémeux au parmesan (env. 200g)	4.90€
<u>Flan au choix:</u>	2.00€
<i>courgettes,</i>	
<i>carotte thym miel,</i>	
<i>potiron aux éclats de châtaignes,</i>	
<i>butternut aux noix de pécan</i>	



FROMAGES

Pour continuer un excellent repas, rien de mieux qu'un plateau de fromages !

Nos conseils

Vous pouvez ajouter quelques bouchées de fromages sur votre planche pour un apéritif ou un buffet.

Assortiment de fromages secs affinés en plateau: *fourme de Montbrison, Brie de Meaux, Comté, St Marcellin, Morbier, Beaufort, Ossau-Iraty...*

- 20 pièces 21.00€
- 48 pièces 47.90€

Composition de fromages entier affinés en plateau ou en boîte accompagnées de confiture

- 3.95€/personne

Fromage blanc locaux

- 1.40€/pièce

Possibilité de dresser le fromage sur une planche en bois (une caution vous sera demandée)

Assortiment de mini gâteaux premium: croustillant feuillant, citron meringué, tartelette aux fruits, verrine exotique, tiramisu, soleil levant, financier, tartelette ardéchoise, macaron "Franck Deville"...

- 30.00€ les 20 pièces
- 69.60€ les 48 pièces



DESSERTS

On ne résiste pas à une touche sucrée.

Nos conseils

Du chocolat, de la fraise, de la vanille bourbon, du croquant et de la douceur...

Pour votre buffet pensez à un plateau d'assortiment de mignardises,

ENTREMETS

- 4.50€ la part

Le croustillant :
feuillantine praliné, biscuit Joconde, mousse chocolat noir

Le framboisier :
biscuit cuillère, crémeux vanille, framboise

Le soleil levant :
Biscuit pistache, coulis de framboise, mousse litchi

Le méditerranée :
Dacquoise, compotée d'abricot, crémeux vanille

Le normand :
biscuit Joconde, bavaroise à la vanille bourdon, pommes caramélisées calvados

La forêt noire :
génoise chocolat, ganache chocolat, chantilly, cerises amaréna



LE DOMAINE
DU FOREZ
LIEU DE RÉCEPTION

2 salles (100 et 200 personnes assises / 450 personnes en cocktail),
parking privatif et terrasse couverte

TRAITEUR ET SAVEURS

21 rue Colombet Solle
42170 St Just St Rambert

04-77-52-08-37

07-87-81-99-10

contact@traiteur-et-saveurs.fr