



# 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 chauds
- 10 Viandes
- 11 Poissons
- 12 Plats uniques
- 13 Accompagnements
- 14 Fromages
- 15 Desserts

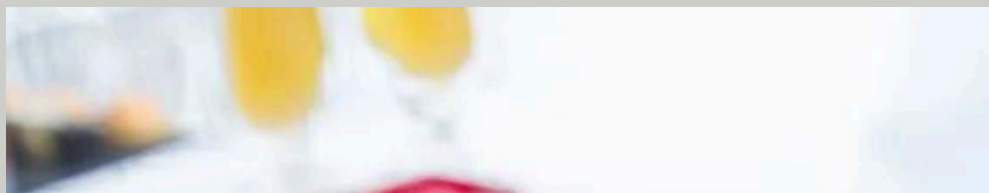




# APÉRITIFS

---

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€



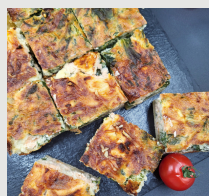
### Mini burger

- 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

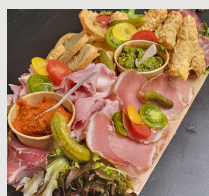
- 80 toasts
- Charcuterie 40.00€
  - Mixte 42.00€
  - Poisson 44.00€



### 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, brochettes de poulet médiévales, 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

Crevettes, 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, ajoutez quelques légumes croquant ou 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'épices	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€
Entremets 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 girolles	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€

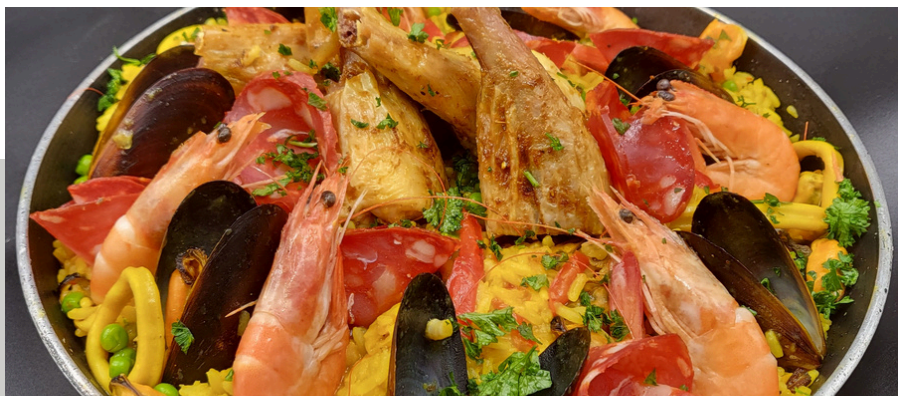
*Accompagnement pour votre plat chaud 1.50€/pers*  
*En choisir un parmi: Riz pilaf, tagliatelles, pommes de terre*  
*vapeur, riz basmati, semoule ou coquillettes*

---

# PLATS UNIQUES

---

Nos plats uniques apporteront de la convivialité à tous vos événements



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

---

# 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 dauphines 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](mailto:contact@traiteur-et-saveurs.fr)