

RÉVEILLONNEZ GOURMAND



Traiteur et Saveurs

21 rue Colombet Solle - 42170 St Just St Rambert

contact@traiteur-et-saveurs.fr

04 77 52 08 37 - 07 87 81 99 10





Apéritifs à partager

12 mini burgers Foréziens	32.00€ /plateau
12 mini bouchées aux Escargots	19.00€ /plateau
Feuilletés apéritifs (saussises, anchois, tomates confites, fromages...)	10.50€ les 250gr

Pains surprises

Pain surprise Charcuterie (80 toasts)	40.00€ le pain
Pain surprise Mixte (80 toasts)	42.00€ le pain
Pain surprise Poisson (80 toasts)	44.00€ le pain

Assortiments Premiums

Assortiments de toasts et verrines

Plateau de 48 pièces	67.20€ /plateau
Plateau de 20 pièces	29.00€ /plateau

Assortiments Classiques

Assortiments de toasts cocktail

Plateau de 48 pièces	43.20€ /plateau
Plateau de 20 pièces	19.00€ /plateau



Entrées froides


Foie gras de canard maison du Sud-Ouest France IGP	16.90€ les 100gr
Opéra de Foie Gras, figues, pain d'épices et gelée de groseilles	8.80€ pièce
Médailon de saumon	6.50€ pièce
Demi-Langouste mayonnaise	26.00€ pièce
Dôme d'écrevisses	5.60€ pièce
Gourmandise de homard	10.00€ pièce
Artichaut Norvégien	6.00€ pièce
Terrine aux 3 plumes (canard, pintade et faisan)	3.90€ les 100gr
Entremet de crudités	5.50€ pièce
Saumon Norvégien fumé maison au bois de hêtre	8.20€ les 100gr

Entrées chaudes

Feuilleté de St-Jacques et fondue de poireaux au Jurançon	5.20€ pièce
Croustade d'escargots	5.30€ pièce
Coquille St-Jacques	7.90€ pièce
Cassolette de Langoustines en croûte (+ consigne 2.00€)	9.50€ pièce
Escargots au beurre de baratte AOP	8.90€ les 12
Nouveau ! Tourte volaille, ris de veau et morilles	6.50€ pièce

Feuilletés entiers

Feuilleté Volaille/Morilles	39.90€/ Kg
Feuilleté Saumon/Oseille	32.50€/ Kg
Feuilleté Jambon/Champignons	25.50€/ Kg





Les poissons

Duo de Lotte et Rouget sauce curcuma et brunoise de chorizo	13.60€ la part
Nouveau ! Quenelle de poisson sauce armoricaine	6.40€ la part
Timbale de filet de sole aux écrevisses sauce Nantua	8.50€ la part
Filet de dorade en écaille de courgettes et sa crème de Champagne	10.20€ la part
Médaille de saumon safrané	8.50€ la part
Cuisses de grenouilles en persillade	44.90€/ Kg

Les viandes

Sauté de chapon aux morilles	10.50€ la part
Civet de cerf sauce grand veneur	8.20€ la part
Nouveau ! Suprême de chapon farci jus à la truffe noire	11.20€ la part
Médaille de dinde fermière Label Rouge rôti aux marrons	12.00€ la part
Nouveau ! Mijoté de sanglier aux myrtilles	9.80€ la part
Nouveau ! Pavé de filet de bœuf sauce Rossini (160 gr)	22.30€ la part
Aiguillettes de volaille à la crème	7.90€ la part



Les accompagnements

Gratin dauphinois (150 gr)	2.50€ pièce
Gratin de pommes de terre aux cèpes (150 gr)	3.30€ pièce
Pommes dauphines maison	21.10€/ Kg
Moelleux de pommes de terre à la truffe noire (environ 110 gr)	2.90€ pièce
Morilles à la crème (200 gr)	18.00€ la part
Risotto crémeux aux morilles (200 gr)	4.90€ pièce
Flan de potiron aux éclats de châtaignes	2.00€ pièce
Flan de courgettes	2.00€ pièce
Flan de butternut aux noix de pécan	2.00€ pièce



Les bûches

1 - La bûche de Daryl et Sacha (Crémeux chocolat noir, caramel beurre salé, biscuit amande)	
2 - Douceur d' Adéline (Sablé breton citron vert, crémeux clémentine de Sicile,	
marmelade d'agrumes et biscuit noix de coco	
Bûche au choix (1 ou 2)	4 personnes >18€ / 6 personnes >26€

Les desserts individuels

Merveilleux chocolat ardéchois	3.90€ pièce
Mousse chocolat Kinder	3.90€ pièce
Verrine façon framboisier	3.90€ pièce

JOYEUSES FÊTES

Menu Enfant 12€

Aiguillettes de Volaille à la crème
et
Pommes dauphines Maison
et
Mousse chocolat Kinder

Menu Festif 17€

Terrine aux 3 plumes
-
Timbale de filet de Sole aux écrevisses
sauce Nantua
et
Risotto crémeux aux morilles

Menu Tradition 21€

Feuilleté de St-Jacques, fondue de
poireaux au Jurançon
-
Médaille de Dinde fermière Label Rouge
rôtie aux marrons
et
Gratin dauphinois + Flan de butternut aux
noix de pécan

Menu Prestige 38.90€

Opéra de Foie Gras, figues, pain d'épices
et gelée de groseilles
-
Pavé de filet de bœuf sauce Rossini
et
Moelleux de pommes de terre à la truffe
noire + Flan de butternut aux noix de
pécan
-
Assortiment de fromages secs affinés de
nos régions

Nos bûches

- 1 - La bûche de Daryl et Sacha (Crèmeux chocolat noir, caramel beurre salé, biscuit amandes)
2 - Douceur d' Adélina (Sablé breton citron vert, crèmeux clémentine de Sicile,
et marmelade d'agrumes et biscuit noix de coco
Bûche au choix (1 ou 2) 4 personnes > 18€ / 6 personnes > 26€



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

www.traiteur-et-saveurs.fr

ouverture du magasin: mardi au samedi 8h30-19h / dimanche 8h-13h

Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un cracker acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.

Un achat utile pour les enfants et leurs familles !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

