

POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

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	33.60€ /plateau
12 mini bouchées aux Escargots	19.90€ /plateau
Feuilletés apéritifs (saucisses, anchois, tomates confites, fromages...)	10.50€ les 250gr

Assortiments Premiums

Toasts et verrines Froides

Plateau de 48 pièces	72.00€ /plateau
Plateau de 20 pièces	31.00€ /plateau

Assortiments Classiques

Pièces cocktails Froides (ou à réchauffer)

Plateau de 48 pièces	47.90€ /plateau
Plateau de 20 pièces	21.00€ /plateau

Pains surprises

Pain surprise Charcuterie (80 toasts)	42.00€ le pain
Pain surprise Mixte (80 toasts)	45.00€ le pain
Pain surprise Poisson (80 toasts)	49.00€ le pain

Entrées froides

Foie gras de canard maison origine France	15.50€ 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	24.00€ pièce
Dôme d'écrevisses	5.90€ pièce
Gourmandise de homard	11.50€ pièce
Artichaut Norvégien	6.40€ pièce
Nouveau ! Quatuor de plumes en croûte (canard, pintade, dinde et caille)	4.60€ les 100gr
Entremets de crudités (millefeuilles de crêpes, crudités, thon et œuf)	5.80€ pièce
Saumon Norvégien fumé maison au bois de hêtre	8.20€ les 100gr

Entrées chaudes

Nouveau ! Feuilleté de St Jacques, cabillaud et saumon fumé	5.80€ pièce
Croustade d'escargots	6.00€ pièce
Coquille St-Jacques	7.95€ pièce
Escargots au beurre d'Isigny AOP	8.90€ les 12
Tourte volaille, ris de veau et morilles	7.80€ pièce
Nouveau ! Blanquette de Sandre aux petits légumes (consigne +2€)	9.50€ pièce

Feuilletés entiers

Feuilleté Volaille/Morilles	39.90€/ Kg
Feuilleté Saumon/Oseille	34.50€/ Kg
Feuilleté Jambon/Champignons	27.90€/ Kg

Les poissons

Traditionnelle Lotte à l'Américaine	13.60€ la part
Timbale de filet de sole aux écrevisses sauce Nantua	8.50€ la part
Nouveau ! Quenelle de poisson sauce Homardine	6.80€ la part
Médailillon de cabillaud	14.20€ la part
Nouveau ! Pavé de Sandre sauce champenoise	10.20€ la part
Cuisses de grenouilles en persillade	44.90€/ Kg

Les viandes

Sauté de chapon aux morilles	11.50€ la part
Civet de cerf sauce grand veneur	8.60€ la part
Médailillon de dinde rôti aux marrons	12.00€ la part
Mijoté de sanglier aux myrtilles	9.90€ la part
Pavé de filet de bœuf sauce Rossini (160 gr)	22.30€ la part
Aiguillettes de volaille à la crème	7.90€ la part
Ballotine de volaille farcie des sous bois	11.20€ la part

Les accompagnements

Gratin dauphinois (150 gr)	2.60€ pièce
Gratin de pommes de terre aux cèpes (150 gr)	3.50€ pièce
Pommes dauphines maison	21.10€/ Kg
Moelleux de pommes de terre à la truffe noire (environ 110 gr)	3.10€ 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	2.30€ pièce
Moelleux de courgettes	2.30€ pièce
Fondant de butternut aux noix de pécan	2.30€ pièce
Crumble de légumes d'autrefois	4.20€ pièce



Les bûches

4 personnes 19.60€ - 6 personnes 29.40€

Bûche "C'est fort en Chocolat" (Duo de chocolat au lait et blanc, glaçage chocolat noir)

Bûche "La force du fruit" (Bûche à la framboise et crémeux vanille bourbon)

Les desserts individuels

Bûchette traditionnelle roulée à la framboise	4.90€ pièce
Bûchette aux 3 chocolats	4.90€ pièce
Mousse chocolat Kinder	4.90€ pièce

Menu Enfant 13€

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

Menu Festif 17€

Quatuor de plumes en croûte
-
Timbale de filet de Sole aux écrevisses
sauce Nantua
et
Risotto crémeux aux morilles

Menu Tradition 26€

Feuilleté de St-Jacques, cabillaud et
saumon fumée
-
Médailillon de Dinde aux marrons
et
Gratin dauphinois + Flan de butternut aux
noix de pécan
-
Buchette traditionnelle roulée à la
framboise
ou
Buchette aux 3 chocolats

Menu Prestige 44€

Opéra de Foie Gras, figues, pain d'épices
et gelée de groseilles
-
Pavé de filet de bœuf sauce Rossini,
Moelleux de pommes de terre à la truffe
noire + Flan de butternut aux noix de
pécan
-
Assortiment de fromages secs affinés de
nos régions
-
Buchette traditionnelle roulée à la
framboise
ou
Buchette aux 3 chocolats

Desserts individuels

Buchette traditionnelle roulée à la framboise 4.90€ pièce
Buchette aux 3 chocolats 4.90€ pièce

Bûches

4 personnes 19.60€ - 6 personnes 29.40€

Bûche "C'est fort en chocolat" (Duo de chocolat au lait et blanc, glaçage chocolat noir)
Bûche "La force du fruit" (Bûche à la framboise et crémeux vanille bourbon)



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 : du 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 sachet de guimauves 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

