



Traiteur & Saveurs

Votre plaisir, notre passion

APÉRITIFS

Nos assortiments de bouchées



Bouchées et verrines - froides

Verrine foie gras et pain d'épices, Dôme tartare saumon aneth, Macaron cèpes, Verrine crémeux champignons et tomatade, wrap saumon fumée, chouquette fraîcheur, club chèvre olive noire à la grecque, briochin de bœuf tomate confite et sauce barbecue.

- le plateau de 48 pièces

62.40€

Verrine foie gras et pain d'épices, Dôme tartare saumon aneth, chouquette fraîcheur, club chèvre olive noire à la grecque

- le plateau de 20 pièces

26.00€



Mini bouchées - à tiédir

Mini bouchée escargot, samoussa aux légumes, mini burger au magret de canard sauce poivre vert, mini quiche, mini croque-monsieur, p'tit hot dog, mini pizza, cake salé aux olives

- le plateau de 48 pièces

62.40€

Mini bouchée escargot, mini croque-monsieur, p'tit hot dog, cake salé aux olives

- le plateau de 20 pièces

26.00€



Planche tapas

Pour 4 pers, à picorer à l'apéritif :

jambon blanc, chorizo, jambon cru, coppa, saucisson... avec condiments

25.00€



Pain surprise

Le Classique, env. 80 pièces

- Charcuterie 42.00€
 - Mixte 45.00€
 - Poisson 49.00€
-



La sélection du fournil

18.00€

Le rustique : Pain de campagne à la charcuterie, env.

20 pc

Le pêcheur : pain viennois au poisson

Le maraicher : pain aux céréales végétarien



Pizza/Quiche

43.00€

Plaque découpée en 96 morceaux, au choix :

jambon fromage, fruits de mer, 3 fromages, quiche lorraine, quiche saumon épinard...



Mini burger

33.60€

Plateaux de 12 mini burgers au choix :

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

A composer selon vos envies

BUFFET FROID

Les salades

4.50€/PERS

Assortiment de salades variées 200g /pers

(Indienne, Italienne, Périgord, Penne du Berger... et autre du moment)

*(possibilité de mettre les salades en bobinette individuelle
2x100g + fourchette kraft : +1.00€/pers)*

Plateau de charcuterie

6.25€/PERS

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

Plateau des viandards

8.00€/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

8.90€/PERS

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

Plateau de crudités

4.90€/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 de la charcuterie, de la viande froide ou du poisson, ajoutez quelques légumes croquants ou du fromage et vous aurez une belle planche gourmande !

Pour tout renseignement, contactez nous au 04 77 52 08 37



Idéal pour démarrer en beauté votre repas !

ENTRÉES FROIDES




Opéra de foie gras, figue et pain d'épices  

8.80€

Médaille de saumon 

6.50€

Demi-langouste mayonnaise  

24.00€

Dôme d'écrevisses   



5.90€

Gourmandise de homard  

11.50€

Parfait de truite aux petits légumes   

5.90€

Artichaut norvégien   





6.40€

Entremets de crudités     

5.80€

Saumon norvégien fumé maison 

8.20€ LES 100G

Dôme tartare de saumon    

6.10€

Liste des allergènes



Gluten



Lait



Œufs



Poisson



Crustacés



Moutarde





Sulfites

Pour un début gourmand et chaleureux

ENTRÉES CHAUDES



Croustade d'escargot	6.00€
Coquille Saint-Jacques	7.95€
Escargots la douzaine	8.90€
Bouchée à la reine	3.60€
Tatin arlésienne 	3.20€
Feuilleté de St Jacques, cabillaud et saumon fumé	5.80€
Feuilleté de chèvre épinards 	2.90€
Quiche lorraine	3.20€

Un plat unique pour un moment convivial

PLATS UNIQUES



Paëlla aux fruits de mer 🍷

(cuisse de poulet, oignons, poivrons, riz, moules, petits pois, crevettes, mélange de fruits de mer, encornets, safran)

9.90€

Choucroute classique 🍷

(Choux, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, côte cuite salée, saucisson à l'ail)

8.00€

Choucroute du chef 🍷

(Choux, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, mini saucisse de Montbéliard, lard cuit, saucisson à l'ail, ¼ de jambonneau)

9.50€

Tartiflette au reblochon de Savoie 🍷

(Pommes de terre, oignons, lardons, crème et reblochon de Savoie)

8.50€

Croziflette 🍷

(Crozet de Savoie Alpina, oignons, lardons, crème et reblochon de Savoie)

8.50€

Tarti-fourme 🍷

(Pommes de terre, oignons, lardons, crème et Fourme de Montbrison)

8.50€

Couscous garni 🌿

(Légumes couscous, semoule, sauté d'agneau, cuisse de poulet, merguez)

9.80€

Axoa de veau

(sauté de Veau aux poivrons, pomme de terre, tomates et piment d'Espelette)

9.60€

Lasagnes 🍷

(Bœuf origine France en panibois individuel)

8.10€




















Tajine de poulet au citron et semoule 🌿

(Mijoté de poulet au citron confit et semoule)

8.50€

VIANDES



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  	7.90€
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  	7.40€
Pavé de filet de bœuf sauce morilles  	17.90€

POISSONS



Traditionnelle 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	 	6.50€

Accompagnement pour votre plat chaud 2.00€/pers

En choisir un parmi :

- Riz pilaf ou basmati,
- Tagliatelles ou coquillettes
- Pommes de terre vapeur,
- Semoule

Choisissez votre garniture pour accompagner votre plat

ACCOMPAGNEMENTS



Cagette dauphinoise

2.60€

Panier de gratin de pommes de terre aux cèpes

3.50€

Pommes dauphines maison

21.10€ LE KG

Moelleux de pommes de terre à la truffe noire (env. 110g)

3.10€

Morilles à la crème (env. 200g)

18.00€

Risotto crémeux au parmesan (env. 200g)

4.90€

Flan au choix:

2.30€

courgettes,

carotte thym miel,

potiron aux éclats de châtaignes,

butternut aux noix de pécan

FROMAGE

Assortiment de fromages secs affinés en plateau :

*fourme de Montbrison, Brie de Meaux, Comté, St
Marcelin, Morbier, Beaufort, Ossau-Iraty...*

- 20 pièces 23.00€
- 48 pièces 52.80€

Composition de fromages entier affinés en plateau

ou en boîte accompagnées de confiture

- 4.95€/personne

Fromage blanc locaux

- 1.50€/pièce



On ne résiste pas à une touche sucrée !

DESSERTS



Assortiment de mini gâteaux premium :

croustillant feuillantín, citron meringué, tartelette aux fruits, verrine exotique, tiramisu, soleil levant, financier, tartelette ardéchoise, macaron "Franck Deville"...

- 32.00€ les 20 pièces
- 72.00€ les 48 pièces

Les entremets :

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

- 4.90€ la part

Tarte aux pommes:

Pâte feuilletée pur beurre maison et pommes tranchées

- 3.00 € la part



LE DOMAINE DU FOREZ

LIEU DE RÉCEPTION

Salles de réception pour vos événements privés ou professionnels
(séminaire, réunion, cocktail, mariage, anniversaire...)

☎ 04 77 92 93 04

📍 45 bd de l'industrie, 42170 St-Just-St-Rambert

✉ contact@ledomaineduforez.fr

🌐 www.ledomaineduforez.fr



TRAITEUR ET SAVEURS

☎ 07 87 81 99 10

☎ 04 77 52 08 37

📍 **Boutique** : 21 rue Colombet Solle,
42170 St-Just-St-Rambert

✉ contact@traiteur-et-saveurs.fr

🌐 www.traiteur-et-saveurs.fr

Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique