



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

Env. 20 pièces par pain :

18.00€


- Le rustique : Pain de campagne charcuterie : Jambon blanc, jambon cru, rosette
- Le pêcheur : pain viennois poisson : Saumon fumée, surimi, mousse de poisson
- Le maraicher : pain aux céréales végétarien :  Houmous, tapenade de tomate, crème aux légumes provençales



Pizza/Quiche

Plaque découpée en 96 morceaux, au choix :

43.00€

- Pizza : jambon fromage, fruits de mer, 3 fromages...
- Quiche : quiche lorraine, quiche saumon épinard, légumes de saison... 



Mini burger

Plateaux de 12 mini burgers au choix :

33.60€


- 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,
médailon 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€

Option végétarienne possible 

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

Panier de gratin de pommes de terre aux cèpes

Pommes dauphines maison

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

Morilles à la crème (env. 200g)

Risotto crémeux au parmesan (env. 200g)

Flan au choix:

courgettes,

carotte thym miel,

potiron aux éclats de châtaignes,

butternut aux noix de pécan

2.60€

3.50€

21.10€ LE KG

3.10€

18.00€

4.90€

2.30€

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 du Pilat

- 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