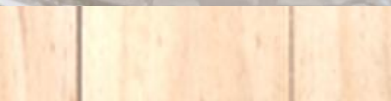




# Carte Traiteur



## Les Formules Apéritives

La bande de quiche	15.30 €
Cake olives – jambon	14.20 €
La plaque de pizza	19.50 €
Le kilo de feuilletés apéritifs	21.50 €

Formule apéritive par personne 3 mini-quiches, 3 mini-pizzas	3.90 €
---	--------

Formule toasts	8.00 €
6 toasts par personnes, comprenant : Saumon fumé, foie gras, asperges, œuf de lump, rosette, tomate œuf de caille, tarama crevette, jambon de Bayonne .....	

## Nos Menus "Plat unique"

Couscous, fromage sec, tarte	11.30 €
Cassoulet, fromage sec, tarte	11.45 €
Choucroute, fromage sec, tarte	11.40 €
Paella "Valenciane", fromage sec, tarte	12.50 €
Lasagne Bolognaise, fromage sec, tarte	8.90 €
Lasagne de saumon épinards, fromage sec, tarte	9.20 €
Tagliatelles carbonara Ou saumon, fromage sec, tarte	8.30 €
Pot au feu, fromage sec, tarte	10.30 €
Poule au riz sauce suprême, fromage sec, tarte	10.30 €
Jambon braisé à l'os au Madère, Pommes persillées, fromage sec, tarte	8.60 €

## Nos buffets

### **Buffet à 16.90 €**

Taboulé " oriental "

Salade de pommes de terre à l'échalote

Ou salade de macaroni à la ciboulette

Crudités assorties :

(Carotte, chou rouge, tomate, haricots verts, macédoine)

Charcuteries assorties:

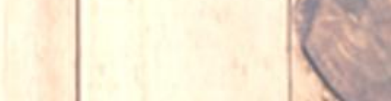
(Rosette, jambon cru, pâté croûte, jambon blanc)

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Fromage blanc à la crème

Tarte aux fruits.



### **Buffet à 22.90 €**

Taboulé " oriental "

Salade de lentilles

Salade " Piémontaise "

Trois crudités de saison

Œufs " Mimosa "

En saison, melon

Charcuteries assorties, comprenant :

(Rosette, jambon cru, jambon blanc et pâté croûte)

Saumon fumé de Norvège

Terrine de poisson

Ballottine de saumon " Bellevue "

Emincé de poulet rôti

Rôti de bœuf

Fromage blanc et sec

Gâteau d'anniversaire ou des mariés





## Notre carte des plats

Buffet d'entrée 10.50 €

Comprenant : crudités de saison, taboulé, charcuteries assorties, salade de pâtes au basilic, terrine de légumes, etc. ...

Plats de charcuteries et viandes assorties 7.20 €

Comprenant : Jambon torchon, Jambon de Bayonne, saucisson sec, pâté croûte Richelieu, pilon de poulet, rôti de bœuf.

Ballottine de saumon à la russe et crevettes roses 6.20 €

Tartare de saumon 7.20 €

Timbale d'escargots en persillade anisée 6.50 €

Terrine de foie gras "maison" 7.50 €

Mousseline de daurade au safran 7.00 €

Escalope de saumon à l'oseille 7.50 €

Dos de cabillaud aux poireaux 6.90 €

Dos de sandre rôti Val de Loire 7.50 €

Gratin de flétan "Florentine" 7.50 €

Gâteau de Saint Jacques au coulis d'écrevisses 7.70 €

Duo de sandre et saumon au Whisky 7.90 €

Cassolette de Saint Jacques au Sancerre 8.30 €

Poulet sauté basquaise 6.50 €

Estouffade de bœuf bourguignonne 6.80 €

Fricassée de volaille à l'ancienne 6.80 €

Sot l'y laisse de dinde aux trompettes de la mort 7.20 €

Joue de porc braisée à la Côte Roannaise 7.20 €

Filet de poulet "fermier" aux morilles 7.70 €

Suprême de pintade à la bière brune 7.30 €

Coq au Riesling ou "vin rouge" 7.80 €

Sauté de veau "Chasseur" 7.90 €

Civet de canard à la Française 7.90 €

Pavé de canard au poivre vert 8.20 €

Pavé de longe de veau au Roquefort 8.20 €

Filet de bœuf "Périgueux" 10.10 €

## Notre carte de légumes

Assortiment de 2 légumes au choix 2.50 €

Gratin Dauphinois

Mélimélo de légumes de saison

Fagots de haricots verts

Tomates "Provençale"

Pommes "Grenaille" persillées

Champignons persillés

Riz Pilaf

Rizotto aux champignons

Tagliatelles fraîches

Choucroute à la bière

Flan ou purée de légumes

(Epinards, brocolis, poireaux, champignons, carottes, navets, etc. ...)

## Notre carte de pâtisseries

Tarte aux fruits (la part)	2.00 €
Gâteaux décorés (la part)	2.90 €
Mini gâteaux, verrines (la pièce)	1.20 €

## Divers

Prêt de container isotherme caution de 500 € unitaire  
(Sous réserve de disponibilité)

Location de vaisselle 2.50 € par personne  
(Comprenant : couteau, fourchette, petite cuillère, grande assiette, petite assiette, verre)

Soupe à l'oignon 2.10 €  
Accompagnée de croûtons et emmental râpé

## Conditions de livraison

A partir de 200.00 € de commande, livraison gratuite sur Roanne et ses communes limitrophes.  
En dehors de cette zone, frais de livraison sur devis.

## Conditions Générales de Ventes

Tous nos prix sont TTC, TVA Incluse de 10 % pour mets et boissons non alcoolisées, et 20 % pour les boissons alcoolisées.

Un minimum de 45 personnes pour toute commande de week-end est obligatoire, pour les prestations livrées et servies.

Toute modification de commande doit être faite une semaine avant la date de la prestation.

Les commandes sont payables à la livraison et sur facture.

En cas de casse de vaisselle ou de matériel, nous vous facturerons la réparation ou le changement au tarif en vigueur.