



Carte Traiteur

2023



Les Formules Apéritives

La bande de quiche	14.50 €
Cake olives – jambon	13.50 €
La plaque de pizza	18.50 €
Le kilo de feuilletés apéritifs	20.50 €

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	10.80€
Cassoulet, fromage sec, tarte	10.90€
Choucroute, fromage sec, tarte	10.80 €
Paella "Valenciane", fromage sec, tarte	11.90 €
Lasagne Bolognaise, fromage sec, tarte	8.10 €
Lasagne de saumon épinards, fromage sec, tarte	8.40 €
Tagliatelles carbonara Ou saumon, fromage sec, tarte	7.90 €
Pot au feu, fromage sec, tarte	9.80 €
Poule au riz sauce suprême, fromage sec, tarte	9.60 €
Jambon braisé à l'os au Madère, Pommes persillées, fromage sec, tarte	8.10 €

Nos buffets

Buffet à 16.00 €

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:

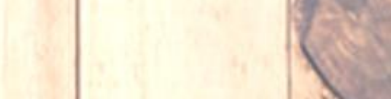
(Rosette, jambon cru, pâté croûte, jambon blanc)

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Fromage blanc à la crème

Tarte aux fruits.



Buffet à 21.50 €

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	9.50 €
Comprenant : crudités de saison, taboulé, charcuteries assorties, salade de pâtes au basilic, terrine de légumes, etc. ...	
Plats de charcuteries et viandes assorties	6.80 €
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	5.90 €
Tartare de saumon	6.90 €
Timbale d'escargots en persillade anisée	6.50 €
Terrine de foie gras "maison"	7.50 €
Mousseline de daurade au safran	6.70 €
Escalope de saumon à l'oseille	7.10 €
Dos de cabillaud aux poireaux	6.70 €
Dos de sandre rôti Val de Loire	7.10 €
Gratin de flétan "Florentine"	7.10 €
Gâteau de Saint Jacques au coulis d'écrevisses	7.10 €
Duo de sandre et saumon au Whisky	7.60 €
Cassolette de Saint Jacques au Sancerre	7.90 €
Poulet sauté basquaise	6.10 €
Estouffade de bœuf bourguignonne	6.50 €
Fricassée de volaille à l'ancienne	6.50 €
Sot l'y laisse de dinde aux trompettes de la mort	6.50 €
Joue de porc braisée à la Côte Roannaise	6.70 €
Filet de poulet "fermier" aux morilles	6.90 €
Suprême de pintade à la bière brune	7.10 €
Coq au Riesling ou "vin rouge"	7.30 €
Sauté de veau "Chasseur"	7.20 €
Civet de canard à la Française	7.20 €
Pavé de canard au poivre vert	7.90 €
Pavé de longe de veau au Roquefort	7.90 €
Filet de bœuf "Périgueux"	9.70 €

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)	1.90 €
Gâteaux décorés (la part)	2.60 €
Mini gâteaux, verrines (la pièce)	1.10 €

Divers

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

Location de vaisselle 2.00 € 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.