

CARTE TRAITEUR

2025



Boutique de Montbrison

04.77.58.18.19

Boutique de Montrond-les-Bains

04.77.54.46.09

Boutique de Ste-Foy-l'Argentière

04.74.26.15.20

Boutique de Pouilly-les-Feurs

04.77.27.02.31

NOS APÉRITIFS

Petits fours Salés	4€20 LES 100 G	Plaque de quiche, pizza et pissaladière (40x60cm soit environ 120 bouchées)	39€00
Toast & Pièces cocktails	1€50 - PIÈCE	Plateau de charcuteries tranchées fines (coppa, jambon serrano, saucisson sec, mortadelle, saucisson cuit, jambon aux herbes, terrine de viande) et son pain tranché (100 pièces, environ 15 à 20 personnes)	42€00
NOS : 80 bouchées (2parfums) (Jambon cru & Mousse de jambon blanc / Saumon & Mousse de crustacés / Comté & Fourme noix)	42€ PIÈCE	Plateau de Fromages Affinés, 45 morceaux - Pain aux Noix	37€00
Cube pain surprise multicolore 32 bouchées (4 parfum) (Saumon / Mousse de jambon blanc / Chèvre / Mousse de canard)	30€ PIÈCE	Assortiment de 6 verrines - Crémeux de ciboulette et tartare de saumon. - Chutney mangue magret & foie gras, popcorn aux épices douces. - Tiramisu de crevettes, confit de pamplemousse.	9€60

NOS ENTRÉES CHAUDES



NOS FEUILLETÉS 4 OU 6 PARTS

- Ris de veau et champignons.....7€10 - la part
 - Morilles.....7€40 - la part
 - Fruits de mer et poissons.....6€20 - la part
 - Jambon champignons.....4€80 - la part
-
- Coquille St Jacques.....6€10 - la part
 - Cassolette de Gambas persillées.....7€90 - la part
 - Cocotte Escargots & Risotto de Céleri.....8€30 - la part

NOS FOIES GRAS

- Foie gras de canard maison*.....9€90 - la part
- Accompagné d'un pain d'épices et son chutney de fruits secs

NOS ENTRÉES FROIDES

- Médaillon de saumon 7€00
- Accompagné d'une verrine carotte cumin et crevettes mayonnaise
- Ceviche de Thon Frais..... 6€20
- Accompagné d'une crème ciboulette et pain grillé
- Demi-queue de langouste..... 19€90
- Accompagnée d'une verrine carotte cumin et son mini club saumon
- Chartreuse d'asperge et saumon mariné..... 7€50
- Accompagnée d'une verrine carotte cumin et son mini club saumon
- Pressé de Canard & Foie Gras, confit de griottes..... 7€20
 - Opéra de Saumon fumé et St Jacques..... 7€20
- Accompagné d'une verrine carotte cumin et son mini club saumon
- NOUVEAU ! Entremet Quinoa & saumon gravlax 7€00
- Accompagné d'une verrine carotte cumin et son mini club saumon



NOS POISSONS ET CRUSTACÉS CHAUDS

- Pavé d'espadon aux amandes grillées..... 9€50
- Lotte au Xérès et Cèpes.....12€50
- Nougat de Saint-Jacques aux légumes d'Hiver.....8€90
- Ravioles aux Écrevisses & Bouillon Thai.....10€60

NOS VIANDES ET VOLAILLES

- Mignon de Porc en croûte, sauce moutarde..... 7€20
- Suprême de Poulet Fermier, crème de foie gras..... 11€00
- Filet de Canette de Vendée, jus d'agrumes..... 10€50
- NOUVEAU ! Paleron de Veau aux Langoustines 10€50
- Souris d'Agneau confite, jus corsé au romarin.....12€80
- Bocal de Joue de porc confite façon Bourguignonne*..... 7€30

*3€50 de consigne

ACCOMPAGNEMENTS

- Risotto d'épeautre & dés de butternut.....3€60
- Gratin dauphinois (300g).....3€70
- Lasagnes de Légumes4€00
- Pommes dauphines.....3€40 les 6
- Pressé de Charlotte aux cèpes4€00
- Polenta fondante aux éclats de marrons.....4€90

PLATS UNIQUES

- Choucroute garnie.....8€10
- Choucroute de la mer.....9€40
- Couscous8€80
- Cassoulet.....9€20
- Colombo de Poulet, riz Créole.....8€10
- Bœuf bourguignon et tagliatelles.....7€50
- Tartiflette.....6€80
- Blanquette de veau, riz pilaf.....8€50

LES DUOS CULINAIRES

CONSIGNE - 3€50 PIÈCE

- CABILLAUD RÔTI, FONDU DE POIREAUX, JUS CITRON & CIBOULETTE.....9€50
- SAINT-JACQUES RÔTI AUX HERBES ET PANAI CROUSTILLANT.....10€80
- JOUE DE PORC CONFITE, GRATIN DE CROZETS AU LARD FUMÉ.....10€20
- POULET CROUSTILLANT, POÊLÉE ASIATIQUE.....9€90



Osez la gourmandise !
et découvrez notre gamme pâtisseries

NOS MENUS

à partir de 4 personnes



MENU - 22€90

Opéra de saumon fumée et Saint-Jacques
Accompagnée d'une verrine carotte cumin et son mini club saumon

Pavé de bœuf au poivre doux

Gratin dauphinois

Dessert



MENU - 25€00

Sole et poisson blanc en chaud froid d'épinards
Accompagnée d'une verrine carotte cumin et son mini club saumon

Paleron de veau aux morilles

Lasagnes de Légumes

Dessert



MENU - 29€20

Foie gras de Canard maison
Accompagné d'un e mouillette aux oignons et son chutney d'abricot

Souris d'agneau confite et son jus corsé au romarin ou Lotte à l'américaine

Timbale de pleurote et patate douce

Dessert



MENU - 13€20

Tarte salée

Aiguillettes de volaille panée

Pommes de terre sautée

Tarte paysanne