

Carte traiteur automne-hiver 2016-2017



PAUSES ET CAFE D'ACCUEIL

PANIERES REPAS

COFFRETS REPAS

COCKTAILS

BUFFETS

BOISSONS

2€90 HT

Boissons chaudes
Café, Thé, Infusion

PAUSE CAFE

3€50 HT

Boissons chaudes
(café, thé, infusion,..)
et eau minérale 50cl

PAUSE EXPRESS

Boissons chaudes
Café, Thé, Infusion
Jus de fruits, eau
minérale 50cL
Biscuits

4€30 HT

P'TIT CREUX

Boissons chaudes (café, thé,
infusion...),
jus de fruits
Eau minérale 50 cl
Assortiment de mini-
viennoiseries (2/pers)
Biscuits

5€ HT

PAUSE AURORE

4€70 HT

1 Espresso
1 Verrine
2 pièces sucrées
(12 personnes max)

CAFE GOURMAND

Boissons chaudes
(café, thé, infusion...)
Jus de fruits
Eau minérale 50 cl
Réduction sucrée (2/pers)
Biscuits

5€25 HT

PAUSE SUCREE



8€90 HT

BRUNCH

Plateau de charcuteries

Pain, beurre, confiture et miel

Corbeille de fruits

Fromage blanc, céréales

Viennoiseries

Café, thé

Eau minérale

Jus de fruits

Lait froid

FORMULE SANDWICH

Sandwich froid

+Boisson

+Dessert

+Café

9€50 HT

FORMULE SALADE

Salade

+Boisson

+Dessert

+Café

9€50 HT

LE TRADITION

19€75 HT

Tartare de saumon et mangue
 Ballottine de volaille à l'estragon et jambon
 sec

Terrine de légumes du soleil
 Trio de fromages secs (camembert, bûche
 chèvre et fourme d'Ambert)
 Fondant au chocolat crème anglaise

**LE MEDITERANEEN**

19€75 HT

Taboulé oriental au poulet basilic
 Filet de saumon mariné au pesto
 Tagliatelles
 Trio de fromages secs (camembert, bûche
 chèvre et fourme d'Ambert)
 Crème brûlée framboise et son coulis

Composition du plateau
 | une entrée
 | un plat garni (viande
 ou poisson)
 | un fromage
 | un dessert
 | un petit pain pavot
 | eau minérale 50 cl
 | Un Café

LE TEXAN

19€75 HT

Tarte fine aux légumes et oignons confits
 Brochette de bœuf sauce barbecue
 Pommes grenailles
 Trio de fromages secs (camembert, bûche
 chèvre et fourme d'Ambert)
 Salade de fruits et son sirop à la vanille
 bourbon



Le KALI

5 pièces par personne (3 salées, 2 sucrées)

Canapé délices

Canapé du gourmet

Mini salés apéritifs

7€ HT

Mini millefeuille sucrés

Micro doot's fourrés

Le Terminus

8 pièces par personne
(5 salées, 3 sucrées)

Canapé du gourmet

2 Mini salés apéritifs
feuilleté

Mini flammekuche

Mini macaron

Mini financier

Petit four sucré

11€90 HT

Le Douceurs

6 Pièces sucrées par
personne

Barquette à la framboise

Eclair au chocolat

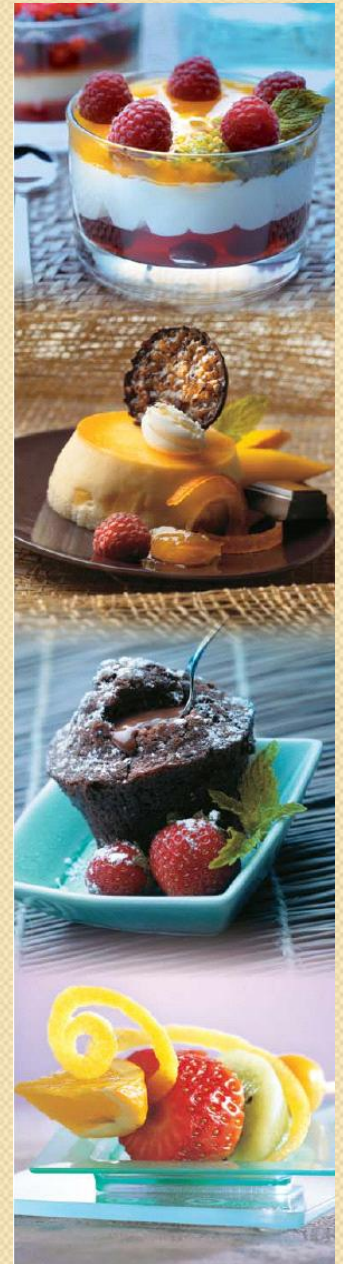
Eclair au café

Fondant au praliné

Mini opéra

Mini macarons

7€70 HT



Pièces salées froides:

Canapés salés
2 verrines salées du chef
Canapé moelleux (poivrons,
asperges, légumes confits)
Briochain foie gras figues
Mini pastel légumes chèvre

19€50 HT

Pièces salées chaudes

Trio brochettes et
légumes du jour :
Caille - Bœuf mariné - Chapon
Magret canard Sarladaise

Pièces sucrées:

Petits four gourmands
Salade de fruits
1 verrine
Mini Tartelette citron
Mini cheesecake caramel et
chocolat

Café et thé

**Liste non exhaustive*

LE ROMARIN XL (23€55)
21 pièces
(Extra 4 bouchées surprises
+1 macaron)

LE ROMARIN VIP (29€50) :
14 pièces

Buffet dressé, nappé.
boissons non comprises

19€50 HT

Pièces salées froides:

Canapé du gourmet
2 Verrines du jour
Pic apéro champêtre
Canapé traiteur
Mini pastel brocolis saumon

Pièces salées chaudes

Couppelles individuelles :
Curry d'émincé de volaille
et riz pilaf
Wok de crevettes et nouilles
chinoises

Pièces sucrées:

Verrine douceur du moment
Assortiment petits fours
Les petits gourmands
Les foli'choux
Collection de mini Carolines

Café et Thé

LE PAPRIKA XL (23€55)

21 pièces

**(Extra 4 bouchées surprises
+1 macaron)**

LE PAPRIKA VIP (29€50) :

14 pièces

***Liste non exhaustive**

Buffet dressé, nappé.
boissons non comprises

LE LYONNAIS

19€60 HT

Salade de museau pomme de terre
& Salade Lyonnaise

Andouillette moutarde /
Quenelle de brochet sauce Nantua
Gratin dauphinois

Cervelle de canut

Tarte aux pralines

LE CHEF

19€95 HT

Terrine végétarienne
& salade hivernale
Brochette de poulet sauce
forestière
Cabillaud coulis de tomates
Légumes & féculents du jour
Faisselle à la crème
Bande feuilletée aux pommes

SAVEURS DU MONDE

21€30 HT

Verrine gourmande, guacamole et
saumon fumé

Couscous poulet et merguez
Ou

Paella (poulet, poisson)

Plateau de fromages

Cheesecake et coulis de fruits
rouges

Buffet dressé et nappé. Boissons non
comprises - Liste non exhaustive - Autres
buffets sur demande.

BLANC

Viognier de l'Ardèche
Bourgogne Aligoté

15€60
15€15

ROUGE

Côte du Rhône
St Nicolas De Bourgueil

16€85
17€

ROSES

Côtes de Provence

12€85

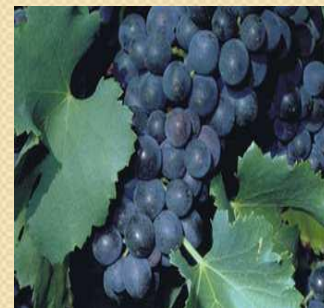
Pétillant

Crémant de bourgogne
Cidre (brut-doux)

19€95
7€65

Thermos: Café ou thé

12€



Forfait service
100,50€ ht -
1 pour 50 convives

SOFT

San Pellegrino 1 l	3€85
Vittel 1,5 l	3€65
Coca cola 1,5 l	4€05
Jus de fruits 1 l	4€30
Neslé 50 cl	1€65