



Aux Délicatesses

TRAITEUR



1242 Chemin de la Masse
01 800 Villieu Loyes Mollon
Tél. 04 74 61 43 09
Fax. 09 70 29 82 84
www.auxdelicatesses-traiteur.fr

Votre traiteur conseil

TARIFS 2022

CHERS CLIENTS,



De la plus petite et jusqu'à la plus grande de vos réceptions, déchargez-vous du souci en faisant appel à un service traiteur compétent :

- Des prix très étudiés
- Des produits de 1^{er} choix
- Des conseils avisés

Tous ces éléments réunis sont indispensables pour assurer la pleine réussite de vos projets.

L'organisation d'une réception de qualité, pour laquelle nous pouvons vous garantir une réussite totale, ne saurait être décidée à la seule lecture de ce document.

Il est indispensable que nous nous rencontrions : d'une part, dans le but de comprendre vos besoins et envies, et d'autre part afin que vous preniez connaissance de la prestation qui va être effectuée au cours de votre réception.

Dans le domaine de la cuisine, sachez que notre travail n'a pas de limite, du cocktail le plus simple, au repas le plus élaboré.

Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour tout autre renseignement.

Nous vous remercions par avance de la confiance que vous nous témoignez.

Gastronomiquement vôtre,

LES DÉLICATESSES

GÉNÉRALITÉS SUR LES BUFFETS



Les repas fastueux des cérémonies de jadis tendent à disparaître, pour être remplacés par des buffets. Cérémonie de baptême, communion, mariage, inauguration ou réception d'affaires, revêtent maintenant le plus souvent cette forme.

Un buffet lunch vous libère de tous soucis et apporte une ambiance de fête à votre événement.

Cette délégation de pouvoir vous rend dès lors plus disponibles pour vos invités.

Selon la nature de l'évènement, et selon vos besoins, nos propositions seront différentes et personnalisées.

CONDITIONS GENERALES

Conditions de réservations et paiement:

Toute réservation sera effectuée par écrit, et sera accompagnées d'arrhes qui viendront en déduction de notre facturation. Le règlement définitif interviendra dans les 72 heures qui suivent la réception. Le nombre définitif d'invités sera confirmé au plus tard le vendredi de la semaine précédente, soit 7 jours avant la réception. Au-delà de ce délai, aucune diminution du nombre des invités ne pourra être acceptée, et c'est ce nombre qui sera pris en compte pour la facturation.

LES BOISSONS du Cocktail:



Nous pouvons vous proposer un forfait boissons adapté à vos besoins :

Apéritif :

2 boissons alcoolisées au choix :

Punch, Framboisine (rosé), Mojito, Marquisette, Sangria, Kir pétillant (framboise ou pêche), Chardonnay blanc, Spritz Apérol, Soupe de Champagne (+2.50€)

Softs : Jus de Pomme ou Orange, Coca, Eau plate et gazeuse

Prix par personne : 6.50€ ttc

Prix par personne (avec uniquement les boissons alcoolisées) : 5.00€ ttc

Possibilité de Kir royal (avec Champagne) : + 5.00€ ttc / personne

Pensez également aux lendemains...

A la fin de ce catalogue, nous vous proposons un choix varié de brunchs du lendemain.





Aux Délicatesses

TRAITEUR

NOS MENUS



MENU n° 1

BUFFET APÉRITIF LEGER :

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
 - . Verrine de saison guacamole / crabe
 - . Mappemonde de fruits
 - . Briochine sésame garnie
 - . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
 - . Profiterole de canard au porto
 - . Mini Bouchée de Bourgogne)
 - . Quichette gourmande)
 - . Agra ibérique) *chaud*
 - . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan)
 - . Mini Canelé salé)
- Plancha : 3 Brochettes assorties

BUFFET DINATOIRE LEGER :

- Soleil de Melon (selon saison)
- Jambon cru et Rosette de Lyon
- Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
- Eventail de Terrine maison (Lapin ou forestière)
- Assortiment de 3 compositions de crudités mélangées
- Condiments, mayonnaise, moutarde

PLAT CHAUD :

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après
(à table)

Fromage blanc à la crème avec ses fruits rouges (selon saison)
(fromages secs assortis pour les convives qui préfèrent)

DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties
Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats
Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC 44.00€ (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

Supplément de 2.00€/personne

pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n° 2

BUFFET APÉRITIF :

- | | |
|--|--|
| . Saveurs gourmandes sur petits toasts | <u>Chaud :</u> |
| . Verrine guacamole/crabe | . Quichette gourmande |
| . Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais) | . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan |
| . Mappemonde de fruits et légumes | . Acra Ibérique |
| . Profiterole de canard au porto | . Mini Bouchée de Bourgogne |
| . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo) | . Mini Canelé salé (2) |
| . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...) | |
| . Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche) | |

ATELIER : Plancha : Brochette de Poulet Yakitori(provençale, curry, buffalo)

Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées

Mignonnette de Caille

Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (+2.00€ / personne)

BUFFET DINATOIRE :

- Soleil de Melon (selon saison)
Jambon cru et Rosette de Lyon
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
Eventail de terrine maison (lapin ou forestière)
Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées
Rosace de poitrine farcie
Echelle de rôti de porc
Marquise de Rosbif
½ Pavé froid de l'Océan
Condiments, mayonnaise, moutarde

PLAT CHAUD :

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après
(à table)

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)
(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties
Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats
Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC 46.00€ (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

Supplément de 2.00€/personne

pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée

MENU n° 3

BUFFET APÉRITIF :

- | | |
|--|--|
| . Saveurs gourmandes sur petits toasts | <u>Chaud :</u> |
| . Verrine guacamole/crabe | . Quichette gourmande |
| . Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais) | . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan |
| . Mappemonde de fruits et légumes | . Acra Ibérique |
| . Profiterole de canard au porto | . Mini Bouchée de Bourgogne |
| . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo) | . Mini Canelé salé (2) |
| . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...) | |
| . Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche) | |

ATELIER ; Plancha : Brochette de Poulet Yakitori(provençale, curry, buffalo)

Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées

Mignonnette de Caille

Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (+2.00€ / personne)

BUFFET DINATOIRE :

- Soleil de Melon (selon saison)
- Jambon cru et Rosette de Lyon
- Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
- Eventail de terrine maison (lapin ou forestière)
- Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées
- ½ Avocat garni
- Rosace de poitrine farcie
- Echelle de rôti de porc
- Marquise de Rosbif
- ½ Pavé froid de l’Océan
- Condiments, mayonnaise, moutarde

PLAT CHAUD :

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après
(à table)

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)
(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties
- Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)
- Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats
- Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC 48.50€ (TVA 10%)

Prix par personne TTC (sans plat chaud) : 38.00€ (TVA 10%)

(Vaisselle, serviettes, nappes et service non inclus)

Supplément de 2.00€/personne

pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée



MENU n° 4

BUFFET APÉRITIF LEGER :

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Verrine de saison guacamole / crabe
- . Mappemonde de fruits
- . Briochine sésame garnie
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
- . Profiterole de canard au porto
- . Mini Bouchée de Bourgogne)
- . Quichette gourmande)
- . Acrá ibérique) *chaud*
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan)
- . Mini Canelé salé)

Plancha : 3 Brochettes assorties

REPAS À TABLE:

Entrée du gourmet

(*terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade*)

ou

Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émietté de crabe

ou

Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées

Pavé de loup, sauce crème et crustacés

ou

Soufflé de la Dombe, sauce crème et ciboulette

ou

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et crustacés

ou

Velouté de potiron (d'octobre à avril)

Trou Normand

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)

(*fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc*)

DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties

Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)

Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats

Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC(menu complet) 49.00 € (TVA 10%)

PRIX SANS POISSON ET SANS TROU NORMAND TTC...43.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

Supplément de 2.00€/personne

pour prestation en château, domaine en salle non équipée



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n° 5

BUFFET APÉRITIF :

- | | |
|--|--|
| . Saveurs gourmandes sur petits toasts | <u>Chaud :</u> |
| . Verrine guacamole/crabe | . Quichette gourmande |
| . Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais) | . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan |
| . Mappemonde de fruits et légumes | . Acra Ibérique |
| . Profiterole de canard au porto | . Mini Bouchée de Bourgogne |
| . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo) | . Mini Canelé salé (2) |
| . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...) | |
| . Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche) | |

ATELIER : Plancha : Brochette de Poulet Yakitori(provençale, curry, buffalo)

Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées

Mignonnette de Caille

Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (+2.00€ / personne)

REPAS À TABLE:

Entrée du gourmet

(terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade)

ou

Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émietté de crabe

ou

Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées

Pavé de loup, sauce crème et crustacés

ou

Soufflé de la Dombe, sauce crème et ciboulette

ou

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et crustacés

ou

Mise en bouche du moment

ou

Velouté de potiron (d'octobre à avril)

Trou Normand

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)

(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties

Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)

Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats

Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC (menu complet) 49.00 € (TVA 10%)

PRIX avec 1 seule entrée et sans trou normand TTC...44.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

Supplément de 2.00€/personne

pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée



MENU n° 6 : Cocktail prestige et repas à table

APÉRITIF :

Miniatures chaudes

(servies aux invités)

- . Cassolette de poulet aux morilles
- . Cassolette de Saint-Jacques et Queue d'écrevisses
- . Mini bouchée de Bourgogne
- . Agra ibérique
- . Quichette gourmande
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
- . Mini canelé salé

ATELIER :

Plancha:

Brochette de Poulet Yakitori : provençale, curry, buffalo

Brochette de Saint-Jacques et Gambas

Mignonnette de Caille

Point chaud :

Foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique sur toast

Miniatures froides

(sur le buffet)

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Mappemonde de fruits
- . Mappemonde de légumes
- . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo)
- . Profiterole mousse de canard au porto
- . Verrine guacamole / crabe
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé)
- . Mini Cuillère foie gras/poire ou Saumon fumé/fromage frais
- . Mini Macaron salé (foie gras ou truffe blanche)

REPAS À TABLE :

Entrée du gourmet

(terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade)

ou

Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émietté de crabe

ou

Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées

ou

Pavé de loup, sauce crème et crustacés

ou

Soufflé de la Dombe, sauce crème et ciboulette

ou

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et crustacés

ou

Mise en bouche du moment

ou

Velouté de potiron (d'octobre à avril)

Viande et Accompagnements au choix – pages ci-après

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)

(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties

Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)

Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats

Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC (menu complet) 51.00 € (TVA 10%)

PRIX SANS ENTRÉE TTC..... 43.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

Supplément de 2.00€/personne, pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n° 7 : Cocktail prestige et buffet froid

APÉRITIF :

Miniatures chaudes

(servies aux invités)

- . Cassolette de poulet aux morilles
- . Cassolette de Saint-Jacques et Queue d'écrevisses
- . Mini bouchée de Bourgogne
- . Agra ibérique
- . Quichette gourmande
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
- . Mini canelé salé

ATELIER :

Plancha:

Brochette de Poulet Yakitori : provençale, curry, buffalo
Brochette de Saint-Jacques et Gambas

Mignonnette de Caille

Point chaud :

Foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique sur toast

Miniatures froides

(sur le buffet)

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Mappemonde de fruits
- . Mappemonde de légumes
- . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo)
- . Profiterole mousse de canard au porto
- . Verrine guacamole / crabe
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé)
- . Mini Cuillère foie gras/poire ou Saumon fumé/fromage frais
- . Mini Macaron salé (foie gras ou truffe blanche)

BUFFET DINATOIRE :

- Soleil de Melon (selon saison)
- Jambon cru et Rosette de Lyon
- Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
- Eventail de terrine maison (lapin ou forestière)
- Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées
- ½ Avocat garni
- Rosace de poitrine farcie
- Echelle de rôti de porc
- Marquise de Rosbif
- ½ Pavé froid de l'Océan
- Condiments, mayonnaise, moutarde

DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties
- Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)
- Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats
- Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC 48.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

Supplément de 2.00€/personne

pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n° 8 : Cocktail et repas debout

BUFFET APÉRITIF LEGER :

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Verrine de saison guacamole / crabe
- . Mappemonde de fruits
- . Briochines sésame garnies (fromage des Alpes et chorizo)
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
- . Profiterole de canard au porto
- . Mini Bouchée de Bourgogne)
- . Quichette gourmande)
- . Acra ibérique) *chaud*
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan)
- . Mini canelé salé)

BUFFET DINATOIRE : (présentation piquée ou bigoudis)

Melon en cube (selon saison)
Jambon cru et Rosette de Lyon
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
Eventail de terrine maison (f lapin ou forestière)
Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées en barquette
½ Avocat garni
Rosace de poitrine farcie
Echelle de rôti de porc
Marquise de Rosbif
½ Pavé froid de l'Océan
Condiments, mayonnaise, moutarde

ATELIER : Plancha : Brochette de Poulet Yakitori(provençale, curry, buffalo)
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées
Mignonnette de Caille

Plateau de fromages secs assortis coupés (au buffet)

DESSERT AU BUFFET :

6 Petits fours de soirée assortis
Fruits rouges frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC 49.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

Supplément de 2.00€/personne

pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée



LES VIANDES

Noix de veau braisée (origine France)
ou
Suprême de Pintadeau fermier braisé forestier
ou
Eventail de magret d'oie
ou
Filet de canette de Barbarie aux Baies Roses
ou
Pavé de charolais au poivre vert ou au Gamay (origine France)
ou
Mignon de porc sauce forestière
ou
Suprême de Volaille fermière à la crème
ou
Magret de canard du Sud-Ouest, au miel épicé
ou
Moëlleux de Pintade aux cèpes
Ou
Noix de Jambon rôtie au miel
Ou
Cuissot de Porcelet rôti

Avec supplément de 2.00 € / personne :

Fondant de grenadin de veau à l'échalote (origine France)
ou
Suprême de Poulet fermier à la crème et aux morilles

Les Broches

Avec supplément de 2.00 € / personne :

Cochon de lait à la Broche
ou
Cuissot de Veau à la broche (origine France)
Ou
Jambon de porc braisé
Viandes d'origine de tout pays (UE)

LES POISSONS

Filet de loup sauce crème et crustacé
ou
Sandre, sauce fine Champagne



Aux Délicatesses

TRAITEUR

LES LÉGUMES

3 légumes ou féculents au choix

Gratin dauphinois

ou

Millefeuille de courgettes, tomates et ravioles

ou

Risotto aux champignons des bois ou aux pointes d'asperges vertes ou nature

ou

Rosace dauphinoise

Ou

Pommes grenaille à l'huile d'olive

Ou

Crumble de Vittelotte aux éclats d'amandes

Ou

Moelleux de pomme de terre, cœur morilles

* et *

Tomates provençales

ou

Tomates, brunoise de légumes provençaux

ou

Tomates cerises en grappe, confites à l'huile d'olive

Ou

Pressé de Carottes en 2 façons

* et *

Fondant de courgettes

ou

Bouquet de Haricots verts en lien végétal

ou

Eclaté de Champignons à la crème

ou

Poêlée de Champignons des bois

ou

Tian de légumes d'été



LES ENFANTS

MENU ENFANT

½ Cockail

Assiette de charcuterie (jambon, rosette, salade verte) ou entrée au buffet

Filet de poulet rôti et gratin dauphinois

Fromage blanc à la crème

Dessert comme les adultes

PRIX PAR ENFANT TTC 18.50 €



LES INVITÉS

Pour les personnes supplémentaires invitées seulement à l'apéritif

* BUFFET APÉRITIF pour Menus 1, 4 et 8

Forfait TTC.....14.50 € / personne

* BUFFET APERITIF pour Menus 2, 3, 5

Forfait TTC.....17.00 € / personne

* BUFFET APERITIF pour Menus 6 et 7

Forfait TTC 20.00 € / personne

Pour les personnes invitées seulement aux desserts

Forfait TTC 7.00 € / personne



LES OPTIONS

Une PIECE MONTEE de choux

3 choux par personne 7.50 € TTC/personne

Un WEDDING CAKE à la française..... 7.00 € TTC/personne
(sans pâte à sucre)

* Une CASCADE (Champagne ou Pétillant)..... 75.00 € TTC
(bouteilles fournies par le client)



BRUNCH DU LENDEMAIN :

Par personne et toutes taxes comprises (TTC)

Choix n°1 :

7.50 €

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison
3 Sortes de salades composées
Condiments, moutarde

Choix n°2 :

9.00 €

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison
3 Sortes de salades composées
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif
Condiments, moutarde

Choix n°3 :

11.50 €

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison
3 Sortes de salades composées
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif
Plateau de fromages
Condiments, moutarde

Choix n°4 :

13.50 €

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison
3 Sortes de salades composées
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif
Plateau de fromages
2 Mignardises sucrées
Condiments, moutarde

Choix de salades et composition :

Taboulé : Semoule, Tomates, Poivrons et Citron

Piémontaise : Pomme de terre, Tomates, Cervelas, Cornichons, Echalote, Mayonnaise

Nicoise : Pomme de terre, Haricots verts, Tomates, Thon, Œufs, Echalote

Grecque : Féta, Concombre, Tomates, Olives noires, Oignons

Océane : Pâtes tricoloris, Crevettes, Surimi, Echalote

Lentilles : Lardons, Echalotes, Lentilles

Mexicaine : Riz, Raisins secs, Maïs, Poivrons



Aux Délicatesses

TRAITEUR

Liste des Boissons Pour l'Apéritif :

Alcools : 5.00 € TTC / Personne

2 alcools au choix

- Punch
- Framboisine (Vin rosé, Sirop de framboise, Crème de Framboise, 1 Framboise)
- Mojito
- Sangria
- Marquisette (Vin blanc, Limonade, Pétillant, Rhum, Sucre, Citron, Orange)
- Kir Pétillant (crème framboise, ou pêche, ou cassis)
- Chardonnay blanc
- Spritz Apérol
- Soupe de Champagne (Cointreau, Sirop de sucre de canne, jus de citron, Champagne) **+ 2.50€**

Soft : + 1.50 € TTC / Personne

- Coca-Cola
- Jus de fruits (Pomme – Orange)
- Eau plate
- Eau Gazeuse
- Ice-Tea ou Orangina



Aux Délicatesses

TRAITEUR

Liste des Boissons Pour le repas:

Choix n°1

Prix par personne : 9.00€ ttc

- Vin Blanc Chablis « Le Finage »
- Vin Rouge Bourgogne Mercurey
- Ou
- Vin rouge Maranges premier cru
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)
-

Choix n°2

Prix par personne : 7.50€ ttc

- Vin blanc Saint-Véran
- Ou
- Vin blanc Luberon
- Vin rouge Crozes Hermitage
- Ou
- Vin rouge Pinot Noir
- Ou
- Vin rouge Luberon
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)

Choix n°3

Prix par personne : 6.00€ ttc

- Vin blanc Chardonnay Jamelles
- Ou
- Vin Blanc Viogner Jamelles
- Ou
- Vin Rosé Magic Provence
- Ou
- Vin rosé Valadas Provence
- Vin rouge Syrah Pays d'Oc
- Ou
- Vin rouge « les Magérans », Côtes du Rhône
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)

Liste des Boissons Pour le dessert:

- Cerdon, méthode ancestrale
- Champagne Jacquart

Prix par personne : 3.00€ tt

Prix par personne : 6.00€ ttc

Eau plate et gazeuse pour le repas (bouteilles en verre consignées)

- **Prix par personne : 2.00€ ttc**



NOUVEAUTE 2023

Nous vous proposons la mise à disposition de tireuses à bières, pour toute commande de fût.

Notre carte de bières :

Bières Fûts	Cont.	Tarifs (TTC)
AFFLIGEM BLONDE 6.7°	8 L	61.00 €
AFFLIGEM BLANCHE 4.8°	8 L	61.00 €
AFFLIGEM CUVEE CARMIN 5.2°	8 L	69.00 €
BIRRA MORETTI 4.6°	8 L	57.00 €
DESPERADOS 5.9°	8 L	66.00 €
GALLIA CHAMP LIBRE 5.8°	8 L	63.00 €
HAPKIN 8.3°	8 L	67.00 €
HEINEKEN 5°	8 L	59.00 €
HEINEKEN 0.0	8 L	58.00 €
METEOR PILS 5 ° (Blonde)	30 L	138,00 €
BLANCHE de METEOR 4,7°	20 L	126,00 €
WENDELINUS B.ABBAYE 6,8°	20 L	138,00 €
WENDELINUS ROSSA 6°	20 L	138,00 €
METOR PILS 5 ° (Fût recyclable)	20 L	130,00 €
HEFEWEIZEN METEOR 5° (Fût recyclable)	20 L	162,00 €
METEOR TRIPLE 8° (Fût recyclable)	20 L	165,00 €

