

MENU LE CHATILLONNAIS

34,50 €

ENTRÉES AU CHOIX

Salade de caille tiède et son foie gras poêlé
Cassolette de fruits de mer, lotte, Saint Jacques, homard
Terrine de cuisses de grenouilles sauce fines herbes
Ballotin de saumon ou truite fumée.

PLAT CHAUD AU CHOIX

Filet de canette au poivre vert et baies roses
Volaille de Bresse à la crème d'Étrez, morilles et champignons
Suprême de pintade farcie, sauc reblochon

BARQUETTE DE LÉGUMES AU CHOIX

Gratin Dauphinois
Mousse de légumes
Paniers courgettes et ses légumes
Fonds d'artichauts et ses légumes

MENU LE BELLEGARDIEN

38,50 €

ASSORTIMENT DE SALADES ET CRUDITÉS

Salade Landaise, quartier de melon et pastèque (en saison),
Salade Groenland, tagliatelles de légumes du soleil, salade César,
Salade Niçoise, pressé de chèvre et son coulis de poivrons,
Salade Savoyarde (pommes de terre, lardons, oignons, diots)
OU bar à salades à confectionner vous même avec votre cuisinier.

PRÉSENTATION DE CHARCUTERIE FINE ET TERRINES MAISON

Mini pâté croute, saucisson cuit pistaché
Terrine de campagne forestière
Terrine de volaille au trompettes des morts

ASSORTIMENTS DE POISSONS FROIDS

Terrine de cuisses de grenouilles sauce fines herbes
Saumon en Bellevue
Truite Gravelax

PLAT CHAUD ET SA GARNITURE

Volaille de Bresse à la crème, morilles et champignons
Mignon de veau à la crème, morilles et champignons de Paris
Filet de boeuf au jus forestier ou à la crème, morilles et champignons,
avec escalope de foie gras suppl. de 3€50 par personne
Bouquetière aux trois légumes.

Vous pouvez panacher les différentes formules
selon vos souhaits
Nous vous proposons également de vous confectionner
votre buffet selon votre thème de soirée.
(couleurs, objets, Pays...)

MENU LE GASTRONOMIQUE

48,90 €

AMUSE BOUCHE AU CHOIX

*Tartare de tomate et magret de canard fumé en verrine.
*Tartare de saumon et tartare de Saint Jacques, citron vert
*Guacamole, mousse de saumon ou truite et crème chantilly

ENTRÉE AU CHOIX : POSSIBILITÉ DE PANACHER

*Duo de foie gras (nature, pain d'épices, trompettes, confiture de figues)
*Assiette gourmande tout poisson (terrines de langouste aux épinards,
saumon ou truite Gravelax, queue de gambas au citron vert).
*Cassolette de langouste, sauce américaine et son fleuron suppl. 3€
*1/2 langouste mayonnaise, suppl. 3.5€/pers

PLAT CHAUD AU CHOIX :

*Volaille de Bresse à la crème d'Étrez, morilles et champignons
*Longe de veau à la crème d'Étrez, morilles et champignons
*Filet de boeuf à la crème d'Étrez ou au jus.

BARQUETTE DE LÉGUMES AU CHOIX :

*Gratin Dauphinois
*Mousse de légumes
*Panier courgettes et ses légumes
*Fond d'artichauts et ses légumes

OPTIONS

Location de vaisselle
Mise à disposition de salle
Prestation tourne broche, cochon, mouton
(à partir de 35 personnes)
Desserts et tartes
Boissons :
Eau, jus de fruits et alcools
Portage de repas à domicile



215 rue Centrale - 01200 VALSERHÔNE
valserhonetraiteur@outlook.com

La carte
Prix TTC

COCKTAIL GOURMAND

6 pièces par personne	9.60 €
8 pièces par personne	12.80 €
10 pièces par personne	16.00 €
13 pièces par personne	20.80 €
15 pièces par personne	24.00 €

PAIN SURPRISE 40 PIÈCES

Saumon ou Truite fumée, charcuterie, fromage

ASSORTIMENT DE CANAPÉS (exemples)

Saumon ou truite fumée, crevettes, oeufs de caille, asperges,
Tomate oeuf anchois, mousse de foie gras et magret fumé
Blinis fromage frais saumon ou truite fumée aneth.

MINI BROCHETTES

Tomate, mozzarella, basilic
Ananas ou melon, magret de canard fumé
Gambas et agrumes de saison

MINI SANDWICHES

Saumon ou Truite fumée
Mini navette tomate mozzarella

MINI VERRINES

Tartare de Saint Jacques brochette fruits de mer
Rougaille de tomate et tartare de saumon ou Truite fumée
Crabe et concombre,
Guacamole mousse de saumon ou Truite fumée chantilly
Ratatouille froide et magret de canard fumé
Salade Groenland (surimi, crevettes, orange)

MINI PICS

Terrine de cuisse de grenouille
Terrine de Saumon ou Truite

AMUSE BOUCHE CHAUDS (exemples)

Beignet de crevettes
Feuilletés d'escargots
Mini bouchées ris de veau et morilles
Mini nems, mini samossas

MIGNARDISES SUCRÉES (3 par personnes)

COCKTAIL TRADITION

6 pièces par personne	7.80 €
8 pièce par personne	9.90 €
10 pièces par personne	12.80 €
13 pièces par personne	13.80 €

PAIN SURPRISE 40 PIÈCES

Saumon ou Truite fumée, charcuterie, fromage

ASSORTIMENT DE CANAPÉS (exemples)

Saumon ou truite fumée, crevettes, blinis fromage, asperges, magret de canard fumé, tomate oeuf anchois etc...

FEUILLETAGES CHAUDS

Allumettes au fromage, feuilletés saumon ou truite fumée, anchois, saucisses, pizzas, quiches, tarte à l'oignon...

MINI PATÉ CROÛTE

Porc
Poulet

PIÈCES AU DÉTAIL

PAIN SURPRISE 40 PIÈCES

Charcuterie, Saumon ou Truite fumée,	42€00
Charcuterie fromage	52€00

TOASTS AU FOIE GRAS

1€90

MINI CUBES

2€50

Opéra de foie gras maison (trompettes et pistaches)

Foie gras de canard maison

Foie gras de canard maison et pommes gelée au Sauterne

AMUSES BOUCHE CHAUDS

Mini bouchée escargot, mini bouchée ris de veau et morille	1€80
Mini bouchée foie gras, confiture, mini bouchée jambon	1€80
Tartes à l'oignon, tarte au poireau	Le kilo 38€60
Petits fours assortis (environ 75 pièces par kilo)	Le kilo 37€80
Plaque quiche et pizza	Le kilo 16€50

LÉGUMES

Assortiment de petites crudités avec sauces (pour 5 personnes) 7€50

MINI PÂTE CROÛTE

Pièce entière environ 40 tranches 22€00

ENTRÉES FROIDES

Le kilo	150€00	Foie gras frais de canard maison et sa gelée au Sauterne (env 60g / pers)
Le kilo	155€00	Opéra de foie gras maison (Pain d'épices, trompette et pistaches)
Le kilo	155€00	Foie gras aux figues
Le kilo	55€10	Terrine de cuisses de grenouilles (envi 80g / pers)
Le kilo	75€00	Terrine de langouste aux épinards (envir 80g / pers)
Le kilo	60€00	Truite Gravelax
Le kilo	24€50	Pâté croûte du chef au fois gras et sa gelée au Port, volaille, trompettes, pistaches
Le kilo	36€60	Terrine de gibier en saison (envir 80 à 100g / pers)

ENTRÉES CHAUDES

La portion	7€80	Bouchées à la reine "Tradition" (jambon blanc, quenelle de volaille, champignons)
La portion	9€80	Cassolette d'escargots aux Cèpes
Les 12	12€00	Escargots
La portion	15€80	Cassolette de ris de veau, quenelle de volaille, morilles à la crème

POISSONS FROIDS

La portion	12€80	Brochet farci aux petits légumes, crevettes, 1/2 oeuf mimosa
La portion	9€90	Darne de saumon mayonnaise
La portion	12€00	Demie Langouste mayonnaise, macédoine
La portion	11€60	Saumon en Bellevue (1/2 oeuf mimosa, crevettes, mayo)

POISSONS CHAUDS

La portion	15€80	Cassolette de homard et St Jacques sauce homardine
La portion	16€80	Cassolette de langoustine et morilles à la crème
La portion	29€50	Demie Langouste à l'Américaine
La portion	11€50	Soufflé d'écrevisses sauce Nantua
La portion	11€80	Quenelles de Brochet, ou truite sauce Nantua
La portion	14€50	Gratin de queue d'écrevisses
La portion	15€50	Noix de St Jacques et Sole à la crème de poireau
La portion	15€50	Gratin de fruits de mer

GIBIER

La portion	18€50	Gigue de Chevreuil sauce grand veneur
La portion	13€60	Civet de sanglier sauce poivrade
La portion	15€80	Civet de Chevreuil
La portion	14€50	Cuissot de sanglier sauce poivrade

VIANDES ET VOLAILLES

La portion	24€80	Filet de boeuf aux morilles, crème, champignons de Paris
La portion	26€80	Filet de boeuf, escalope de foie gras et jus au Madère
La portion	14€50	Filet de canette au jus forestier
La portion	18€50	Filet mignon de veau, crème, morilles, champignons
La portion	10€50	Jambon sauce Madère, Chablis, ou Riesling
La portion	15€60	Magret de canard aux baies roses ou à l'orange
La portion	12€80	Suprême de pintade ou poulet fermier à la crème, jus forestier
La portion	11€00	Gigot de volaille désocée et rôtie au Cèpes *aux morilles et champignons de paris suppl. 2€50
La portion	19€80	Poulet de Bresse aux morilles, crème et champignons de Paris

PLATS UNIQUES sans service, ni livraison

Cassoulet.....	14€50	la portion
Haricots blancs, cuisse de canette, lard fumé, saucisse, saucisson cuit		
Couscous.....	13€50	la portion
Légumes, semoule, merguez, boulettes de boeuf, cuisse de poulet, agneau.		
Paëlla.....	14€00	la portion
Riz, poulet, lapin, chorizo, moules, coques, crevettes, calamars, langoustines.		
Choucroute.....	14€00	la portion
Choux, pommes de terre, knack, saucisse, poitrine fumée et salée, échine.		
Pot au feu.....	12€80	la portion
Légumes (pomme de terre, choux, carottes, navet, poireaux), boeuf 300g.		
Croziflette.....	12€50	la portion
Crozets, lardons, oignons, Reblochon fermier		
Tartiflette.....	12€50	la portion
Pomme de terre, lardons, oignons, Reblochon fermier		
Poule au riz sauce suprême.....	13€50	la portion
Poule 1/4 par pers, riz, carottes, navets, sauce crème champignons		
Diots pommes de terre vapeur (2/pers).....	10€50	la portion
Lasagnes de boeuf (400g/pers environ).....	11€50	la portion
Lasagnes végétariennes (400g/pers environ).....	10€00	la portion
Fondue chinoise (poulet, boeuf, crevettes, légumes) + sauce.....	14€00	par pers.
Braserade (poulet, boeuf, canard, porc) + sauce.....	14€50	par pers.
Plateau Nems au choix : végétarien, porc, poulet + sauce.....	9€00	par pers.

PLATEAUX REPAS

Assiette Anglaise	9€50
Salade, charcuterie, viande froide, fromage, dessert, pain	
Plateau Basic	13€50
2 salades, 2 charcuteries, 2 viandes froides, cornichons, fromage, tarte, baguettine, sachet couverts, serviette	
Plateau prestige	23€00
Foie gras et saumon Gravelax maison, crudités de saison, charcuerie, viandes froides, fromage, dessert, pain, bouteille d'eau 50cl, sachet vinaigrette, sachet moutarde, sachet mayonnaise.	

MENU LE CAMPAGNARD

19,50 €

ASSORTIMENT DE SALADES ET CRUDITÉS

Taboulé, carottes râpées, céleri rémoulade, salade de tomates, macédoine de légumes, choux carottes, melon et pastèque (en saison)

PRÉSENTATION DE CHARCUTERIE FINE

Charcuterie à la coupe

Terrine de campagne, pâté d'été

Jambon blanc

Mini pâté croûte de volaille, ou porc, ou poulet citron confits

ASSORTIMENTS DE VIANDES FROIDES

1/2 cuisse de poulet

Rosbeef

Rôti de porc

Condiments

