



NOTRE CARTE

215 rue Centrale – 01200 VALSERHÔNE
04 50 48 05 02

✉ valserhonetraiteur@outlook.com

🌐 www.valserhone-traiteur.com

📘 www.facebook.com/xavier.tavel

COCKTAIL GOURMAND

ASSORTIMENT DE CANAPÉS – 1,80 €/PIÈCE

Truite fumée par nos soins & wasabi
Truite gravlax & pavot
Foie gras & baies roses (+0,30 €)
Crevettes
Tomate, œuf & anchois

MINI CLUB SANDWICH – 1,80 €/PIÈCE

Poulet tandoori & concombre
Mousse de truite
Végétarien
Rillettes de saumon à l'aneth
Rillettes de porc maison

MINI NAVETTES – 1,80 €/PIÈCE

Saumon fumé
Charcuterie & beurre moutarde
Fromage frais

MINI BLINIS – 1,80 €/PIÈCE

Magret & fromage frais
Fromage tartare
Truite fumée

MACARONS SALÉS – 1,80 €/PIÈCE

Figue, chèvre & thym
Truffe blanche & noisette

BROCHETTES – 1,80 €/PIÈCE

Gambas & agrumes
Magret de canard, olives & Comté
Crevettes & Saint-Jacques, sésame & soja
Tortillas de chorizo
Tataki de truite aux algues
Terrine forestière et olives
Tomate, mozzarella

VERRINES – 1,80 €/PIÈCE

Duo tartare de Saint-Jacques & saumon
Guacamole mousse saumon ou truite & chantilly
Crabe & concombre
Mosaïque de betterave, chèvre frais et oignons frits
Mousseline patate douce, émulsion paprika & lard croustillant
Salade lentilles, moutarde à l'ancienne & gésiers de canard confits
Rougaille tomate & tartare de saumon
Basquaise (Céleri branche, oignons blancs, tomates, sauce cocktail)

PIÈCES CHAUDES – 1,80 €/PIÈCE

Crevettes Tempura
Mini nems (poulet, porc ou végétarien)
Brochette de poulet Teriyaki
Mini choux escargot gratiné

MINI PÂTÉ-CROÛTE

Pur porc avec son croquant – 0,50 €/tranche
Volaille citron confit – 0,75 €/tranche
Volaille noisettes & pistaches – 0,75 €/tranche

FEUILLETÉS CHAUDS – 0,75 €/PIÈCE

Allumettes au fromage
Saucisse
Anchois
Saumon
Mini pizza
Mini quiche
Mini tarte à l'oignon

PAINS SURPRISES (≈ 40 PIÈCES)

Fromage & charcuterie – 42 €
Charcuterie & saumon ou truite fumée – 52 €

PLANCHES APÉRITIVES – 22 €

(4 pers. – 5 choix – 120 g / pers)

Jambon à l'os, Jambon de pays, Saucisson Lyonnais, Saucisson aux poivres, Mortadelle, Coppa, Poitrine fumée, Mini pâté-croûte (au choix)

PLANCHE VÉGÉTARIENNE – 15 €

(5 pers. – 150 g / pers)

Assortiment de légumes crus de saison avec sauce

PIÈCES SUCRÉES – 1,80 €/PIÈCE

VERRINES :

- Mousse chocolat
- Fruits rouges
- Exotiques
- Salade de fruits et sirop de menthe (selon saison)
- Crème citron meringuée

MINI PIÈCES :

- Cannelé (2/personnes)
- Mille-feuille vanille
- Cheesecake
- Opéra
- Tartelettes citron ou fruits (selon saison)
- Paris-Brest

NOS FORMULES COCKTAIL

(Toutes nos formules cocktail sont modulables selon vos envies)

FORMULE 6 PIÈCES

(6 salées)

10 €/PERS.

FORMULE 9 PIÈCES

(6 salées + 3 sucrées)

15 €/PERS.

FORMULE 12 PIÈCES

(9 salées + 3 sucrées)

20 €/PERS.

SALADES COMPOSÉES – 5,50 € / PERS. (200 g)

ARLEQUIN : *Ebly, miettes de crabe, crevettes, petits légumes*

BŒUF RAVIGOTE : *Effiloché de bœuf, tomates, pommes de terre, œufs, vinaigrette*

BRESSANE : *Quinoa, blanc de volaille fermier, courgettes, tomates*

CARDINAL : *Billes de melon, céleri branche, jambon cru, raisins secs*

DANICHEFF : *Pointes d'asperges, céleri branche, fonds d'artichaut, crevettes*

EVE : *Endives, blanc de volaille, pommes, céleri*

HONG KONG : *Vermicelles de riz, poulet, tomates, concombres, cacahuètes*

JURASSIENNE : *Pommes de terre, tomates, cornichons, saucisse de Morteau*

LOUISIANE : *Concombre, maïs, crevettes sauce cocktail*

COLESLAW : *Chou blanc, carottes, raisins secs, moutarde, mayonnaise* 🍷

NIÇOISE : *Riz, olives, maïs, thon*

OPÉRA : *Céleri branche, Comté, jambon blanc, pommes*

PIÉMONTAISE : *Pommes de terre, tomates, œufs, sauce estragon* 🍷

STRASBOURGEOISE : *Pommes de terre, cervelas, cornichons, sauce moutarde*

TABOULÉ : *Semoule, tomates, poivrons, oignons rouges, menthe, persil* 🍷

THAÏ : *Vermicelles de riz, crevettes à la Thaï, julienne de carottes, cacahuètes, coriandre*

LES CLASSIQUES : *Carottes râpées ; Céleri rémoulade ; Macédoine de légumes ; Chou* 🍷

VIANDES FROIDES (40 g / pers.)

Rosbeef	2,30 €
Rôti de porc	1,80 €
Gigot d'agneau	2,30 €
Escalopine de volaille à l'estragon	1,80 €
Cuisse de poulet (≈ 100 g)	1,50 €
Jambon à l'os	1,60 €

POISSONS CHAUDS

Cassolette de homard et Saint-Jacques sauce homardine	17,00 €
Cassolette de langoustine et morille à la crème	17,00 €
Soufflé d'écrevisses sauce Nantua	12,00 €
1/2 langouste à l'Armoricaine	27,00 €
Noix de Saint-Jacques et sole sur fondue de poireaux	16,00 €
Gratin de fruits de mer	16,00 €

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques	9,90 €
Bouchée à la reine	9,00 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	8,80 €
Croûte aux morilles (30 g) et champignons	11,00 €
Donuts saumon & Saint-Jacques sur fondue de poireaux	9,90 €

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard (50 g)	9,00 €
Foie gras aux figues (50 g)	9,50 €
Terrine de poisson	8,80 €
Terrine forestière ou volaille	7,00 €
Saumon Bellevue	13,00 €
Pâté-croûte pur porc	5,00 €
Pâté-croûte volaille noisettes & pistaches	6,50 €
Pâté-croûte volaille citron confit	6,50 €

VIANDES & VOLAILLES

Filet de bœuf aux morilles	26,00 €
Filet de bœuf façon Rossini	29,00 €
Filet mignon de veau	22,00 €
Filet mignon de porc	13,00 €
Jambon sauce Madère / Chablis / Riesling	11,00 €
Poulet fermier des Dombes aux morilles	17,80 €
Jambonnette de volaille aux cèpes	13,50 €
Suprême de pintade fermière	14,80 €
Magret de canard aux baies roses ou à l'orange	18,00 €

GIBIER (en saison)

Gigue de chevreuil sauce grand veneur	17,00 €
Civet de chevreuil	15,00 €
Civet de sanglier sauce poivrade	13,00 €
Cuissot de sanglier sauce grand veneur	15,00 €

*Prix indiqués par personne,
sauf mention contraire*

PLATS CONVIVIAUX

- Cassoulet.....16,50 € la portion
(haricots blancs, cuisse de canette, lard fumé, diots et saucisson à cuire)
- Couscous Royal.....14,00 € la portion
(semoule, légumes, merguez, bœuf, agneau et cuisse de volaille)
- Paella.....16,00 € la portion
(riz, poulet, grosses moules d'Espagne, coques, palourdes, calamars, grosses et petites crevettes)
- Choucroute.....17,00 € la portion
(choux, pomme de terre, saucisses de Francfort et de Toulouse, poitrine fumée et échine)
- Pot-au-feu.....14,80 € la portion
(paleron, plat de côtes, navets, carottes, poireaux et pommes de terre)
- Croziflette.....13,00 € la portion
(crozets, lardons, oignon et reblochon fermier)
- Tartiflette.....13,00 € la portion
(pommes de terre, lardons, oignon, reblochon fermier)
- Poule au riz sauce suprême.....12,00 € la portion
(poule, riz, carottes, navets et champignons)
- Diots & pommes de terre.....10,00 € la portion
- Lasagnes de bœuf 400 g.....12,50 € la portion
- Lasagnes végétariennes 400 g.....11,00 € la portion
- Fondue chinoise.....12,00 € la portion
(poulet, bœuf, crevettes et légumes avec sauce)
- Plateau de nems maison (au choix) avec sauce : poulet, porc ou végétarien.....2,00 € la pièce

DESSERTS

GÂTEAUX – 5,20 € la part :

- Framboisier
- Fraisier
- Jour & Nuit
- Bavarois à la pêche
- Paris-Brest

TARTES – 2,50 € la part :

- Pommes
- Abricots
- Sucre
- Crème pâtissière

Autres desserts
disponibles sur demande

PLATEAUX REPAS – 16,50 €

2 salades composées
1 viande ou charcuterie
1 fromage IGP (Tomme, Comté ou Bleu de Gex)
1 dessert
1 pain
1 bouteille d'eau
Couverts

PETIT-DÉJEUNER

FORMULE 10 PERS. – 44 €

20 viennoiseries
1 bouteille de 1 L de jus d'orange
1 bouteille de 1 L d'eau minérale
1 L de café dans thermos jetable
10 sucres
20 gobelets en carton, 10 touillettes, 10 serviettes

FORMULE 10 PERS. – 78 €

30 viennoiseries
10 bouteilles de 25 cl de jus d'orange
10 bouteilles de 25 cl d'eau minérale
1 thermos de café + 1 thermos d'eau chaude
10 sucres
20 gobelets en carton, 10 touillettes, 10 serviettes

NOS SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Location de vaisselle
Mise à disposition de salle
Prestation tournebroche et brasero
(Cochon, mouton, cuisse de bœuf, volaille – à partir de 45 convives)
Boissons : eaux, jus de fruits, alcools
Portage de repas à domicile

Prestations dans un rayon de 100 Km
autour de Valserhône



SIRET : 93170031400012 - Ne pas jeter sur la voie publique

