Carte Traiteur Été 2025

La tradition au service du goût



🔔 Informations importantes

Cette carte regroupe l'ensemble de nos plats cuisinés, entrées et salades disponibles en boutique ou sur commande.

Tous nos plats sont cuisinés maison avec des produits frais et de saison.

Notre offre varie selon les jours : certains plats, entrées ou salades peuvent ne pas être disponibles en boutique le jour même.

La boutique se tient à votre disposition pour vous informer des disponibilités du jour et prendre vos commandes.

Nous proposons également une sélection de fromages, charcuteries, champagnes, vins et bières artisanales, ainsi que d'autres plats non listés ici, disponibles selon la saison.

Boisson sans alcool disponible en magasin et en terrasse : jus de fruits/ thé/ soft artisanale



Entrées

- Gambas frits
- Saumon fumé maison
- Foie gras maison
- Verrine selon marché
- Escargots persillés
- Ravioles de langoustine et son coulis de crustacé
- Ravioles aux cèpes
- Bouchée à la reine maison
- Tartines estivales
- Tartare de truite ou saumon
- Carpaccio de bœuf

- Carpaccio de betterave et chèvre
- Œufs mimosa
- Terrine de volaille aux champignons maison
- Terrine de campagne maison
- Mini blinis maison au saumon fumé avec sa crème
- Mini Quiche
- O Bruschetta
- Flamiche aux poireaux
- Quiche Lorraine
- Tarte beaufort et reblochon
- Focaccia jambon cru, roquette & parmesan

Nigiri

- Nigiri de saumon
- Nigiri saumon avocat

- Nigiri saumon cheese avocat
- Nigiri saumon mi-cuit



Salades

- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Salade de betteraves
- Salade piémontaise
- Salade César au poulet croustillant
- Buddha Bowl
- Pokebowl au saumon ou au poulet croustillant
- Salade grecque revisitée (pastèque & orge perlé)

- Salade de pâtes au poulet & légumes croquants
- Salade de pâtes complètes méditerranéenne
- Salade de quinoa, poulet grillé & mangue
- 🧿 Salade de quinoa, légumes rôtis & feta
- Salade de pois chiches au citron et coriandre
- Salade tomate mozzarella au basilic frais
- Taboulé estival



Soupe du jour (varie selon la saison, disponible en boutique)

Plats cuisinés

- Andouillette et sa sauce
- Aubergine farcie
- Poivron farci
- Tomate farcie
- Blanc de volaille avec sauce
- Caillette Dauphinoise
- Cordon bleu / Aiguillette de poulet pané
- Cuisse de canard braisée aux champignons
- Diots avec lardons et oignons
- Plat du jour

- Filet de bœuf en sauce
- Filet mignon en sauce
- Machis parmentier
- Lasagne de saumon
- Lasagne de bœuf
- Pavé de rumstek sauce poivre vert
- Pavé de veau sauce morilles
- Poulet basquaise et riz
- Sauté de veau
- Souris d'agneau confite

🙀 Poissons & plats de la mer

- Brandade de morue maison
- Gratin de poisson blanc à la provençale
- O Dos de cabillaud au chorizo & tomates confites
- Filet de lieu noir en croûte de citron & herbes

- Pavé de saumon laqué au soja & miel
- Saumon grillé et sa sauce
- Tartare de saumon, citron vert & mangue

Plats sur commande (48h à l'avance)

- Pot-au-feu et son os à moelle
- Couscous et sa semoule
- Ohoucroute
- Langue de bœuf
- Navarin d'agneau printanier
- 🧶 Blanquette de veau à l'ancienne
- Osso buco de veau, gremolata

- Bœuf façon goulash paprika doux
- Poulet à la Guinness
- Tajine de veau aux abricots
- Bœuf bourguignon basse température
- Carré de porc rôti à la moutarde
- Cassoulet

Accompagnements

- Haricots verts
- Gratin dauphinois
- Pommes dauphine
- Purée de pommes de terre
- O Purée de carottes
- Purée de patate douce
- Tagliatelles
- Riz

- Ratatouille
- Poêlée de légumes de saison
- Flan de légumes
- Pommes paillasson
- Frites
- Pommes de terre grenaille
- Quinoa



- Andouillette
- Brochettes de bœuf
- Brochettes de volaille
- Ohipolatas
- Merguez
- Côte de bœuf

- Diot de Savoie
- Filet de poulet
- Filet mignon de porc
- Magret de canard
- Pavé de rumsteck

Rôtisserie

- Poulet rôti fermier Label Rouge
- Jambonneau rôti

Ribs de porc sauce barbecue

Sandwichs

- Sandwich poulet rôti, mayonnaise maison, pain du boulanger
- Croque-monsieur

- Burger bœuf, sauce maison, pain du boulanger
- Burger poulet, sauce maison, pain du boulanger

Spécialités de Montagne

- Fondue savoyarde classique (200g de fromage et préparation à base de vin blanc)
- Fondue savoyarde royale (200g de fromage, vin blanc, charcuteries)
- Fondue savoyarde royale cèpes (200g de fromages, vin blanc, charcuteries)
- Fondue bourguignonne classique (300g de bœuf et sauces maison)
- Fondue bourguignonne royale (300g de bœuf, gratin dauphinois, sauces maison)
- Pierrade classique (Bœuf, volaille, magret de canard, sauces maison)

- Pierrade royale (Bœuf, volaille, magret de canard, gratin dauphinois, sauces maison)
- Raclette thermisée (ok femmes enceintes, 200g fromage + charcuterie)
- Raclette au lait cru (200g fromage + charcuterie)
- Raclette aux trois fromages (210g fromage cru, fumé maison, Morbier + charcuterie)
- Raclette fumée (200g fromage fumé + charcuterie)
- Croziflette nature ou aux cèpes
- Tartiflette

Possibilité de prêt d'appareil contre caution.

Fromages

- 🧶 Fromage à raclette au lait cru
- Fromage à raclette fumée
- Fromage à raclette thermisée
- Beaufort d'été
- Comté 24 mois
- Abondance
- Saint-Marcellin

- Bleu de Sassenage
- Tomme de Savoie
- Morbier
- Roblochon fermier
- O Boite chaude
- Fromage de chèvre
- Fromage blanc

Charcuteries

- Rillettes de porc
- Rillettes d'oie
- Terrine de campagne
- Terrine Grand mère
- Rôti de porc
- Rôti de bœuf
- Saucisson (divers)

- Coppa
- O Pancetta
- Viande séchée
- Rosette
- Jambon blanc sans additif
- Jambon de Savoie
- Serrano
- 🥟 Il est possible de commander des plateaux de fromages et de charcuteries sur demande.

Desserts

- Fondant au chocolat
- Tarte aux noix
- Tarte au citron
- Tarte aux pommes
- Tarte aux myrtilles
- Clafoutis myrtilles & pommes

- Fromage blanc
- Confiture de myrtilles
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Tiramisu maison