



Carte Traiteur Hiver

Cette carte vous présente l'ensemble de nos plats cuisinés, entrées et desserts disponibles en boutique ou sur commande.

Tous nos plats sont préparés maison à partir de produits frais et de saison.

Notre offre peut varier selon les jours :

certains plats, entrées ou desserts peuvent ne pas être disponibles en boutique le jour même, n'hésitez pas à passer commande à l'avance.

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous informer des disponibilités du jour et prendre vos commandes. N'hésitez pas à commander le plus tôt possible afin que nous puissions vous garantir entière satisfaction. Nos fournisseurs ne nous livrent pas tous les jours.

Nous proposons également une sélection de fromages, charcuteries, épicerie fine, ainsi que des boissons softs, champagnes, vins et bières artisanales. D'autres plats non mentionnés ici peuvent également être disponibles selon la saison.

Panier repas : nous préparons sur demande des paniers repas à emporter (entrée, pain bagnat, dessert et boisson) pour vos sorties en extérieur (à commander minimum la veille).

Pour le goûter, laissez vous tenter par nos Churros et autres douceurs maison.





ENTRÉES

- Gambas frits
- Saumon fumé
- Foie gras
- Ravioles de langoustine et son coulis de crustacé
- Ravioles aux cèpes
- Bouchée à la reine maison
- Paté en croûte aux morilles
- Carottes râpées
- Salade de betteraves
- Taboulé
- Concombre à la crème
- Terrine de campagne
- Bruschetta
- Flamiche aux poireaux
- Quiche Lorraine
- Tarte Beaufort, Reblochon et pomme de terre
- Salade Grecque
- Céleri rémoulade

Les tartes peuvent être faites en portion individuelle.





HAMBURGERS et SANDWICHES

- **Burger Boeuf Angus**
- **Burger Poulet Croustillant**
- **Burger Végétarien**

- **Pain bagnat poulet rôti mayonnaise salade tomate**
- **Pain bagnat saumon fumé concombre crème salade**

- **Croque-monsieur (normal ou truffé)**

Panier repas : nous préparons sur demande des paniers repas à emporter (entrée, pain bagnat, dessert et boisson) pour vos sorties en extérieur (à commander minimum la veille).





Amuses bouches (Sur commande)

- Plateau de charcuterie et fromage
- Mini-quiche Lorraine
- Mini flamiche
- Mini quiche savoyarde
- Mini burger bœuf
- Mini burger bœuf et foie gras
- Mini croque monsieur nature ou truffé
- Mini feuilleté saucisse
- Mini coquille St Jacques
- Mini feuilleté escargot
- Mini bouchée à la reine aux champignons
- Navette de foie gras et figues rôties
- Blinis saumon fumé
- Gambas croustillantes
- Nems au poulet
- Samoussas

Soupes

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





Plats cuisinés

- Filet de bœuf en sauce
- Filet mignon en sauce
- Hachis Parmentier
- Lasagne de saumon
- Lasagne de bœuf
- Pavé de rumsteck et sa sauce
- Pavé de veau et sa sauce
- Poulet basquaise
- Sauté de veau
- Souris d'agneau confite
- Filet de canard et sa sauce
- Escalope panée
- Gnocchiflette
- Boudin blanc
- Andouillette et sa sauce
- Poivron farcie
- Courgette farcie
- Tomate farcie
- Blanc de volaille avec sauce
- Suprême de volaille et sa sauce
- Caillette Dauphinoise
- Cordon bleu
- Aiguillette de poulet pané
- Cuisse de canard aux champignons
- Diots avec lardons et oignons
- Plat du jour
- Moussaka
- Onglet Boeuf Angus et sa sauce

Les sauces peuvent varier : poivre, cèpe, morille, moutarde, citron-thym, ail des ours, thym-miel etc...





Poissons & Plats de la mer

- **Brandade de morue**
- **Gratin de poisson blanc à la provençale**
- **Dos de cabillaud et sa sauce**
- **Filet de lieu noir et sa sauce**
- **Saumon grillé et sa sauce**
- **Crevettes, langoustines, etc (sur commande)**
- **Huîtres (sur commande 48h en avance) minimum 12 pièces**

Les sauces peuvent varier : vierge, piperade, poulet, chorizo, persillade, crème citron, beurre blanc, sauce tomatée etc...





Plats du jour

- Potée aux choux
- Couscous
- Choucroute
- Suprême de volaille et sa sauce
- Boeuf bourguignon
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Tartiflette
- Lasagnes de boeuf
- Bœuf façon goulash paprika doux
- Poulet à la Guinness
- Tajine de veau aux abricots
- Bœuf bourguignon basse température
- Cassoulet
- Brandade de morue
- Lasagnes saumon et poireau
- Blanquette de la mer
- Lasagnes chèvre épinards





Accompagnements

- Risotto aux légumes
- Gratin Dauphinois
- Gratin Dauphinois aux cèpes
- Poêlée de champignons
- Haricots verts
- Purée de pomme de terre
- Purée de pomme de terre aux truffes
- Purée de carotte
- Purée de patate douce
- Pommes Dauphines
- Pommes de terre grenailles
- Galette de pomme de terre paillasson
- Ratatouille
- Flan de légume
- Fondue de poireau
- Riz
- Pâtes
- Carottes rôties
- Épinards





Boucherie (Sur commande)

- Andouillette
- Côte de bœuf
- Diot de Savoie
- Filet de poulet
- Filet mignon de porc
- Filet de canard
- Pavé de rumsteck

Rôtisserie

- Poulet rôti fermier Label Rouge
- Jambonneau rôti
- Ribs de porc sauce barbecue





Fondues Savoyardes

- **Fondue Savoyarde classique**
(200g de fromage et préparation à base de vin blanc)
- **Fondue Savoyarde aux Cèpes**
(200g de fromages, préparation à base de vin blanc et cèpes)
- **Fondue Savoyarde Royale**
(200g de fromage, préparation à base de vin blanc, charcuterie*)
- **Fondue Savoyarde Royale aux Cèpes**
(200g de fromages, vin blanc, charcuterie* et cèpes)

*** Charcuterie:**

- 1 tranche de jambons de pays
- 1 tranche de jambon blanc
- 2 tranches de coppa
- 2 tranches de rosette
- 2 tranches de pancetta
- 2 tranches de viande séchée

Prêt d'appareil :
caution de 50€ en espèces)





Fondues Bourguignonnes et Pierrades

- Fondue Bourguignonne classique

300g de bœuf et sauces**

- Fondue Bourguignonne royale

300g de bœuf, gratin Dauphinois, sauces**

- Pierrade classique

100g de bœuf, 100g de volaille, 100g de magret de canard, sauces**

- Pierrade Royale

100g de bœuf, 100g de volaille, 100g de magret de canard,
gratin Dauphinois, sauces**

****Sauces : Mayonnaise, Tartare et Cocktail**





RACLETTES CLASSIQUES

- **Raclette pasteurisée** (200g)
- **Raclette au lait cru** (200g)
- **Raclette 3 fromages**
(70g de morbier, 70g de lait cru, 70g de fumée)
- **Raclette fumée** (200g)

Supplément possible de 250G de pomme de terre

Toutes nos raclettes sont servies avec de la charcuterie :

- 1 tranche de jambon blanc
- 1 tranche de jambon de pays
- 2 tranches de coppa
- 2 tranches de rosette
- 2 tranches de pancetta
- 2 tranches de viande séchée

Si vous nous voulez pas de charcuterie, nous proposons le fromage au poids.

(Prêt d'appareil : caution de 50€ en espèces)





RACLETTES APPAREIL À L'ANCIENNE

- **Raclette lait cru : 300g (minimum 2 personnes)**
- **Raclette pasteurisée : 300g (minimum 2 personnes)**

Supplément possible de 250G de pomme de terre

Toutes nos raclettes sont servies avec de la charcuterie :

- 1 tranche de jambon blanc
- 1 tranche de jambon de pays
- 2 tranches de coppa
- 2 tranches de rosette
- 2 tranches de pancetta
- 2 tranches de viande séchée

(Prêt d'appareil : caution de 50€ en espèces)





Fromages et Charcuterie

- Une large gamme de fromages et charcuterie sont disponible en boutique.

Desserts

- Churros au sucre OU au Nutella (uniquement sur place)
- Fondant au chocolat
- Tartelette aux noix
- Tartelette au citron
- Tartelette aux pommes
- Tartelette aux myrtilles
- Tartelette tatin
- Clafoutis myrtilles & pommes
- Fromage blanc
- Confiture de myrtilles
- Mousse au chocolat
- Compotes
- Salade de fruits
- Tiramisu (m&m's, Kinder bueno, Oréo, Spéculoos, Kit Kat, Daim, etc...)

