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

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 être disponibles selon la saison.

Pour le goûter, laissez-vous tenter par nos **churros** et autres douceurs maison.



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

ENTRÉES

- Soupe du jour
  selon la saison, en boutique
- Gambas croustillantes
- Aumônière croustillante de gambas
- Saumon fumé
- Foie gras
- Bouchée à la reine maison
- Pâté en croûte chapon et morilles
- Terrine de campagne
- Feuilleté cœur coulant au reblochon
- Feuilleté saumon à l'oseille
- Croustade volaille sauce suprême
- Quiche lorraine
- Quiche saumon et épinards
- Bruschetta
- Nems
- Samoussas
- Carottes râpées
- Salade de betteraves
- Salade piémontaise
- Salade grecque
- Taboulé
- Concombre à la crème
- Salade de riz
- Tartare de courgettes



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

HAMBURGERS & SANDWICHES

- **Burger bœuf Angus**
- **Burger poulet croustillant**
- **Burger végétarien**
  sur demande
- **Pain bagnat**
  saumon fumé, concombre, crème, salade
- **Croque-monsieur**
  nature ou truffé

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

AMUSE-BOUCHES *sur commande*

- **Plateau de charcuterie et fromage**
- **Mini quiche lorraine**
- **Mini flamiche**
- **Mini quiche savoyarde**
- **Mini burger bœuf**
- **Mini croque-monsieur nature ou truffé**
- **Mini feuilleté saucisse**
- **Mini coquille Saint-Jacques**
- **Mini feuilleté escargot**
- **Mini bouchée à la reine aux champignons**
- **Blinis saumon fumé**
- **Gambas croustillantes**
- **Nems au poulet**
- **Samoussas**

Autres choix possibles sur demande.



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

PLATS CUISINÉS

- Filet de bœuf en sauce
- Onglet de bœuf Angus et sa sauce
- Pavé de rumsteck et sa sauce
- Pavé de veau et sa sauce
- Blanquette de veau
- Souris d'agneau confite
- Filet mignon en sauce
- Filet de canard et sa sauce
- Cuisse de canard aux champignons
- Hachis Parmentier
- Lasagnes de bœuf
- Lasagnes de saumon
- Poulet basquaise
- Blanc de volaille et sa sauce
- Suprême de volaille et sa sauce
- Roulé de volaille sauce thym citron
- Aiguillettes de poulet panées
- Cordon bleu
- Paupiette et sa sauce
- Andouillette et sa sauce
- Diots aux lardons et oignons
- Caillette dauphinoise
- Gnocchiflette
- Tomate farcie

Les sauces peuvent varier : poivre, cèpes, morilles, moutarde, citron-thym, ail des ours, thym-miel...



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

POISSONS & PLATS DE LA MER

- **Brandade de morue**
- **Curry de cabillaud et gambas**
- **Dos de cabillaud et sa sauce**
- **Filet de lieu noir et sa sauce**
- **Saumon grillé et sa sauce**
- **Blanquette de cabillaud et Saint-Jacques**
- **Crevettes, langoustines...**
  sur commande
- **Huîtres**
  sur commande 48 h à l'avance, 12 pièces minimum

Les sauces peuvent varier : vierge, piperade, poulette, chorizo, persillade, crème citron, beurre blanc, sauce tomate...



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

PLATS DU JOUR

- Pot-au-feu
- Potée aux choux
- Couscous
- Choucroute
- Cassoulet
- Coq au vin
- Bœuf bourguignon basse température
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Suprême de volaille et sa sauce
- Tartiflette
- Lasagnes de bœuf
- Lasagnes saumon et épinards
- Lasagnes chèvre épinards
- Brandade de morue
- Blanquette de la mer



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Gratin de chou-fleur
- Poêlée de champignons
- Haricots verts
- Épinards à la crème
- Fondue de poireaux
- Ratatouille
- Flan de butternut
- 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
- Riz
- Pâtes

Plus de choix en boutique.

RÔTISSERIE

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



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

FONDUES SAVOYARDES

- **Fondue savoyarde classique**
  200 g de fromages, préparation à base de vin blanc
- **Fondue savoyarde aux cèpes**
  200 g de fromages, vin blanc et cèpes
- **Fondue savoyarde royale**
  *200 g de fromages, vin blanc et charcuterie**
- **Fondue savoyarde royale aux cèpes**
  200 g de fromages, vin blanc, charcuterie et cèpes*

*** Charcuterie des fondues royales**

- 1 tranche de jambon 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.



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

FONDUES BOURGUIGNONNES & PIERRADES

- **Fondue bourguignonne classique**
  *300 g de bœuf et sauces***
- **Fondue bourguignonne royale**
  *300 g de bœuf, gratin dauphinois et sauces***
- **Pierrade classique**
  *100 g de bœuf, 100 g de volaille, 100 g de magret de canard et sauces***
- **Pierrade royale**
  *100 g de bœuf, 100 g de volaille, 100 g de magret de canard, gratin dauphinois et sauces***

*** Sauces : mayonnaise, tartare et cocktail.*

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



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

RACLETTES CLASSIQUES

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

RACLETTES APPAREIL À L'ANCIENNE

- **Raclette au lait cru**
  300 g, minimum 2 personnes
- **Raclette pasteurisée**
  300 g, minimum 2 personnes

Toutes nos raclettes sont servies avec de la charcuterie

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

Supplément possible : 250 g de pommes de terre. Sans charcuterie, nous proposons le fromage au poids.
Prêt d'appareil : caution de 50 € en espèces.



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com

DESSERTS

- **Churros**
  au sucre ou au Nutella
- **Fondant au chocolat**
- **Mousse au chocolat**
- **Tartelette au citron**
- **Tarte Tatin**
- **Crumble pomme myrtille**
- **Allumette gianduja praliné**
- **Flan**
- **Tiramisu**
  M&M's, Oreo, Spéculoos, Daim...
- **Salade de fruits**
- **Fromage blanc**
- **Confiture de myrtilles**
- **Compotes**

FROMAGES & CHARCUTERIE

Une large gamme de fromages et de charcuteries est disponible en boutique.



Alpe Traiteur · 136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez · 04 76 80 45 43 · www.alpetraiteur.com