

La composition des Formules



Tél. 04 76 66 82 06

commercial@christian-traiteur.net

www.traiteur-christian-meunier.fr

Collection cocktails

Le Cocktail Véga 6 salés 8.50€ HT /pers

- Bruschetta chorizo et poivron grillé
- Mini brochette tomme et raisin
- Toast jambon cru et beaufort
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Mini Pizza tomate fromage
- Mini Quiche lorraine

Le Cocktail Phoenix 8 salés 10.50€ HT /pers

- Blinis Mousse de thon
- Bruschetta tomate confite et ricotta
- Involtini (fromages de chèvre au thym frais roulé avec coppa)
- Mini brochette tomates cerise mozzarella au basilic
 - Mini cookies jambon emmental
- Cuillère de tartare de tomate au pistou
- Toast boeuf mariné et oignons caramélisés
 - Wrap au saumon fumé

Le Cocktail Pégase 9 salés 12.00€ HT/pers

- Blinis au saumon fumé
- Club sandwich crème de foie gras
- Involtini (fromages de chèvre au thym frais roulé avec coppa)
- Mini Tatin de légumes
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Verrine crème d'avocat et coulis de tomates
- Verrine de tartare de saumon aux agrumes
- Mini croque Jambon fromage
- Plaque de quiche aux oignons , lardons et noix

Le Cocktail Orion 12 salés 16.00€ HT /pers

- Toast au saumon fumé
- Blinis gambas crème à l'ail
- Mini Tartelette tomate confite et chèvre frais
- Mini Pita aux légumes du soleil
- Mini Paris Brest chèvre miel et noix
- Mini brochette tomate cerise mozzarella au basilique
- Navette aux rillettes de saumon
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Verrine gaspacho Andalou
- Mini cheese burger
- Mini profiterole d'escargots persillés
- Mini tarte beaufort

Le Cocktail du Petit Gourmet

8 salés et 2 sucrés 18.00€ HT/pers

Pièces froides

- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Petit pain suédois, saumon gravlax et sa crème acidulée
- Croquant de légumes en bâtonnets et stracciatella et Balsamique
- Verrine de crémeux de courgette, crème de parmesan et graine de courge
- Tarte fine de tomate cerise confite aux herbes de Provence

Pièces Chaudes

- Plaque de Quiche au beaufort
- Cuillère de gambas rôtie et sa sauce sweet chili
- Le Mini Pita au Bœuf et oignons confits

Pièces sucrées

- Assortiments de mignardises



Le Cocktail des Baladins

10 salés et 3 sucrés 22.00€ HT/pers

Pièces froides

- Comme un Paris Brest crème de saumon et graine de pavot
- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Mini croque comté à la truffe
- Croquant de légumes en bâtonnets stracciatella et balsamique
- Blinis à la crème de thon
- Tartelette de tomate cerise confite aux herbes de Provence
- Le Mini Wraps pastrami Italien

Pièces chaudes

- Bruschetta boudin et pomme caramélisée
- Mini tatin de légumes
- Le Mini Pita de bœuf et oignons confits

Pièces sucrées

- Assortiment de Mignardises



Le Cocktail des Saveurs

12 salés et 3 sucrés 25.00€ HT /pers

Pièces froides

- Bun's Italien (Jambon cru, parmesan et tomate confite)
- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Mini Wood box salade savoyarde
- Croquant de légumes en bâtonnets stracciatella et balsamique
- Blinis à la crème de thon
- Bruschetta avocat, basilic, huile d'olive et balsamique
- Mini Wraps chèvre et légumes croquants
- La planche de saumon Gravlax, blinis et beurre d'aneth (équivalent 2 pièces)

Pièces chaudes

- Cigare de saint Marcellin
- Cassolette de crozets au reblochon
- Le Mini Pita végétal

Pièces Sucrées

- Assortiment de mignardises

Le Cocktail Gourmet animation

12 salés et 2 sucrés dont animation culinaire

27.00€ HT /pers

Pièces froides

- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Petit pain suédois, saumon gravlax et sa crème acidulée
- Croquant de légumes en bâtonnets stracciatella et Balsamique
- Verrine de gaspacho Andalou
- Tarte fine de tomate cerise confite aux herbes de Provence
- Bruschetta avocat frais , basilic, huile d'olive, velouté vinaigre balsamique
- Cuillère de gambas rôti et sa sauce sweet chili

Pièces Chaudes

- Plaque de Quiche au beaufort
 - Le Mini Pita au Bœuf et oignons confits
- Animation Cuisiniers (équivalent 3 pièces)**
- Wok de tagliatelle Alfredo, tomates confites, pistou, parmesan et stracciatella

Ou

- Le tartare de Bœuf et condiments

Ou

- Ravioles de Royans sauce cèpes ou sauce Bleu de Sassenage

Pièces sucrées

- Assortiments de mignardises (2 par pers)

Le Cocktail Baladins animation

14 salés et 3 sucrés dont animation culinaire

29.00€ HT /pers

Pièces froides

- Comme un Paris Brest crème de saumon et graine de pavot
- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Croquant de légumes en bâtonnets stracciatella et balsamique
- Blinis à la crème de thon
- Tartelette de tomate cerise confite aux herbes de Provence
- Le Mini Wraps magret de canard fumé
- Toast de foie gras maison

Pièces chaudes

- Bruschetta boudin blanc et pommes caramélisées
- Le croque monsieur comte et truffe
- Le Mini Pita de légumes confits
- Mini cheese burger

Animation Cuisiniers (équivalent 3 pièces)

- Plancha de Gambas Flambées au pastis

Ou

- Tartare de Bœuf ou Tartare de saumon

Ou

- Le bar à Velouté (varie selon chaque saison) croûtons et râpé de Savoie

Pièces sucrées

- Assortiments de mignardises (3 par pers)

Le Cocktail Saveurs animations

15 salés et 3 sucrés dont animations culinaires

32.00€ HT /pers

Pièces froides

- Bun's à l'Italienne (Jambon cru, parmesan et tomate confite)
- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Mini Wood box salade estivale du moment
- Croquant de légumes en bâtonnets straciatella et balsamique
- Blinis à la crème de thon
- Bruschetta avocat, basilic, huile d'olive et balsamique
- Mini Wraps chèvre et légumes croquants
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- La planche de saumon Gravlax, blinis et beurre d'aneth (équivalent 2 pièces)

Pièces chaudes

- Mini croque comté et truffe
- Nem de foie gras
- Le mini Cheeseburger

Animation Cuisiniers(équivalent de 3 pièces)

- Plancha d'aiguillettes de canard et sa petite sauce Périgourdine

Et

- Plancha de duo saumon et saint Jacques

Pièces sucrées

- Assortiment de mignardises
- Macarons Assortis
- Animation sucrée fontaine à chocolat avec (fruits frais, chamallow, cigarette Russe)

Live cooking salés

Mini Planchas et braseros

- Blanc de seiche à la Provençale 3,00€
- Boeuf façon stroganoff 3,20€
- Supions persillés flambé au pastis 3,50€
- Duo saumon et st Jaques flambés 3,50€
- Aiguillettes de canard aigre doux 3,00€
- Foie gras maison poêlé 5,00€
- Gambas marinées 3,50€
- Lanières poulet, oignons, poivrons 3,50€
- Lanières de bœuf marinées 3,50€
- Brochette de bœuf 4,50€
- Brochette de diots 3,00€

Woks et fritures

- Poêlée de légumes façon thaï 2,80€
- Calamars à la Romaine 2,80€
- Sauté de porc au curry 2,80€
- Diabolique de poulet aux légumes de saison 2,80€
- Aiguillettes de canard miel et oignons 3,00€
- Poêlée de cuisses de Grenouilles en persillade 4,00€

Live cooking salés

Les Ateliers culinaires

- Bœuf façon stroganoff 3,20€
- Blanc de seiche à la Provençale 3,00€
- Supions persillés flambé au pastis 3,50€
- Duo saumon et st Jaques flambés 3,50€
- Aiguillettes de canard aigre doux 3,00€
- Foie gras maison poêlé 5,00€
- Gambas marinées 3,50€
- Lanières poulet, oignons, poivrons 3,50€
- Lanières de bœuf marinées 3,50€
- Brochette de bœuf 4,50€
- Brochette de diots 3,00€

Les Ateliers de découpes

- Jambon à l'os tranché 4,00€
- Trancheuse Italienne (Charcuterie artisanale maison de notre Salaison du cayon (coppa, jambon cru, rosette, carré de porc nature et fumé) 8,00€
- Saumon gravlax , crème citronné 4,50€
- Saumon fumé , crème de ciboulette 4,50€
- Mi-cuit de foie gras et son chutney de fruits de saison et ses pains spéciaux 5,50€
- Pâté croute à tranché et condiments 4,00€
- Découpe de tataki Bœuf ou Thon sauce façon thaï 4,90€

Buffets froids

Le buffet froid campagnard 15.50€ HT /pers

Salade Piemontaise

Salade de lentilles et condiments

Taboulé oriental

Jambon cru

Rosette

Assortiment de Terrines « maison »

Rôti de porc

Rosbeef

Poulet froid

Condiments

Plateaux de fromages régionaux

Tarte aux fruits de saison et Salade de fruits frais

Le buffet froid Savoyard 17.50€ HT/Pers

Salade savoyarde (chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)

Salade chambérienne (salade, diots maison, pommes, croûtons)

Salade de crozets (crozets, œufs dur, jambon, carottes)

Planche de charcuteries des Salaisons du cayon (jambon cru de Savoie, coppa, pancetta, saucisson sec)

Mini Brochette Beaufort, noix de jambon

Mini Brochette Tomme, raisins

Mini Brochette roulé de pruneau au lard

Rôti de veau savoyard (veau, bacon, lardons fumé, fromage de Savoie)

Plateaux de fromages régionaux

Tarte aux Myrtilles

Biscuit de Savoie et sa crème Anglaise

Buffets froids

Le buffet froid Végétal 18.00€ HT /pers

La Romaine savoyarde du végé

(Salade romaine, oignons frits, crozets, graine de courge, P de terre et ciboulette, vinaigrette au miel et huile de noix)

Les Légumes marinés aux aromates (Aubergines, courgettes, poivrons grillés)

La Coupelle de crémeux de straciatella

(Ficelle de Gressini, huile d'olive et balsamique)

Le Méli-mélo de terrines de légumes de saison (terrines de légumes selon la saison) et son coulis d herbe

Farandole de tartes Gourmandes

Quiche de légumes et Quiche au beaufort

Ou

Tarte de Betterave, chèvre et noix et la tarte aux poireaux et mascarpone

Ou

Tarte de pomme de Terre, oignons confits et la tarte au Potimarron et comté

Fromage

Plateaux de Fromages de nos régions

Dessert

La tarte aux fruits de saison du moment et la salade de fruits frais

Buffets froids

Le buffet froid Du Montagnard 22.00€ HT /pers

La Romaine Montagnarde (Salade , oignons confits, diots de la salaison du Cayon, pommes , dès de Savoie, vinaigrette au miel)

Escalivade (Aubergine, courgettes, poivrons grillés.....)

La focaccia aux légumes de saison et son coulis de pesto

Le Méli-mélo de charcuterie de la salaison du Cayon (Jambon cru de Savoie, rosette, coppa, terrine gourmande de porc et ses condiments)

Viande Froide

Emincé de volaille et ses condiments

Le rôti de cochon aux herbes et condiments

Le truite gravlax sauce citronnée à l'aneth

Fromages

Plateaux de Fromages de nos régions

Dessert

La tarte aux fruits de saison et la salade de fruits frais

Buffets froids et chauds

Le buffet froid et Chaud végétal 24.00€ HT /pers

Les Entrées

La Romaine savoyarde du végé

(Salade romaine, oignons confits, crozets, graine de courge, P de terre et ciboulette, vinaigrette au miel et huile de noix)

Les Légumes marinés aux aromates (Aubergine, courgettes, poivrons grillés)

La Coupelle de crémeux de straciatella

(Ficelle de Gressini, huile d'olive et balsamique)

Le Méli-mélo de terrines de légumes de saison (terrine de légumes selon la saison et ses coulis d'aromates soit 2 variétés)

Plats chauds servit en buffet

Riz pilaf aux saveurs des bois en persillade

Ou

Le Hachis parmentier de légumes

Ou

L'aubergine en gratinée façon Parmigiana

Fromage

Plateaux de Fromages de nos régions

Dessert

La tarte aux fruits de saison du moment et la salade de fruits frais

Buffets froids et chauds

Le buffet froid et Chaud du Montagnard 25.00€ HT /pers

Les Entrées

La salade savoyarde (Choux vert, noix, raisins secs, Gruyère de Savoie)

La salade du maraîcher (Haricots verts, oignons rouges, P de terre, olives noires, graines de courge et herbes fraîches)

Le wrap végétal (carotte, concombre, tomate confite)

Le Méli-mélo de charcuterie de la salaison du Cayon (Jambon cru de Savoie, rosette, coppa, jambon blanc, terrine gourmande de porc et ses condiments)

Plat chaud servit en buffet (1 choix à définir)

Emincé de volaille sauce moutarde , P de terre sautées et légumes de saison
Ou

Le sauté de porc au curry, riz gourmand aux petits légumes

Ou

Diots au vin blanc et oignons confits, polenta crémeuse

Ou

Pavé de saumon sauce beurre blanc citronnée, riz pilaf et légumes de saison

Fromage

Plateaux de Fromages de nos régions

Dessert

Farandole de cakes maison assortis, salade de fruits frais

Buffets froids et chauds

Le buffet froid et Chaud du Savoyard 28.00€ HT /pers

Les Entrées

La Romaine Montagnarde (Salade romaine, oignons confits, diots de la salaison du Cayon, dès de Savoie , pommes, vinaigrette au miel)

La Crozétoise (Salade de crozet, oignons confits,gruyère de Savoie, lardons, noix , croquant de légumes, vinaigrette balsamique)

La Truite Gravlax, marinée aux agrumes , sauce citronnée à l'aneth

Le Méli-mélo de charcuterie de la salaison du Cayon (Jambon cru de Savoie, rosette, coppa, jambon blanc, terrine gourmande de porc et ses condiments)

*Animations chaudes Typées Savoyardes

Ces animations nécessitent du service en complément

Nos arbres à fondue Savoyarde en format debout convivialité et partage

Ou

Le Bar à Raclette Savoyarde et Pommes de terre
(Appareil à 1/2 meule ou 1/4 de Meule en buffet)

Ou

La pierrade 3 viandes (bœuf, volaille, cochon) et ses sauces (aioli, curry, béarnaise, Bourguignonne) et Pommes de terre sautées

*Dessert

Le flan de nos grands-mères, tarte aux Myrtilles, salade de fruits frais

Les Formules Rôtisseries

Rôtisserie n°1 25.00€ HT /pers

Buffet d'entrées(3 choix à définir)

Salade de tomates, fenouil et concombre

Salade Savoyarde

Taboulé oriental

Salade de pâtes tortis au basilic et petits légumes

Salade de duo de carottes et céleri

Rôtisserie(1 choix à définir)

Jambon à la broche (badigeonné au miel)

Porcelet (à partir de 50 pers)

Agneau (à partir de 50 pers)

Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)

Supplément de 6,00€ HT/personne pour le cuisseau de veau

Garnitures

Gratin Dauphinois

1/2 Tomates Provençale

Fromage

Plateaux de fromages régionaux

Desserts

Salade de fruits et Tarte aux pommes

Les Formules Rôtisseries

Rôtisserie n°2 30.00€ HT /pers

Buffet d'entrées

Planche de charcuterie

Terrine de saumon à l'aneth et sa mayonnaise citronnée

Assortiment de terrines maison

Salade de tagliatelles au saumon fumé

Salade savoyarde

Millefeuille de tomates et mozzarella

Rôtisserie (1 choix à définir)

Jambon à la broche (badigeonné au miel)

Porcelet (à partir de 50 pers)

Agneau (à partir de 50 pers)

Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)

Cuisseau de veau Supplément de 6,00€ HT/personne

Garnitures

Gratin Dauphinois

1/2 Tomates Provençale

Fromage

Plateaux de fromages régionaux

Desserts

Salade de fruits

et

Entremet au choix (framboisier ou Fraisier Ou chocolat)

Les Formules Rôtisseries

Rôtisserie n°3 35.00€ HT /pers

Buffet d'entrées

Foie gras de canard maison

Saumon fumé maison

Jambon cru de Pays

Terrine de légumes

Mille-feuilles Tomates-Mozzarella, Salade Savoyarde

Rôtisserie (1 choix à définir)

Jambon à la broche (badigeonné au miel)

Porcelet (à partir de 50 pers)

Agneau (à partir de 50 pers)

Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)

*Supplément de 6,00€ HT/personne pour le cuisseau de veau

Sauce en option :

Poivre vert – au bleu d' Auvergne – Béarnaise + 2,00 €/pers

Garnitures

Gratin Dauphinois et 1/2 Tomates Provençale et Flan d'Asperges

Fromages

Plateaux de fromages régionaux

Desserts

Salade de fruits, Mini macarons, mignardises

Entremets au choix(Chocolat ou Framboisier, fraisier)

Les Formules Braséros

Braséro n°1 27.00€ HT /pers

Buffet d'entrées

Salade d'escalivade

Focaccia chèvre et tomates confites

Taboulé oriental

Salade de pâtes aux légumes d'été et son pesto de saison

Terrine de légume et son coulis du moment de saison

Assortiment de terrine de campagne et condiments

Brasero (3 choix de viande Ou poisson à définir)

Côte de porc

Pavé de bœuf

Brochette d'agneau

Steak végétal spécial végétarien

Aiguillettes de canard en marinade

Pièces de poulet(Haut de cuisses ,pilon, ailes, cuisses de poulets)

Brochette de queue de lotte marinée

Garnitures

Pommes de terre sautées et Poêlée de légumes de saison

Desserts

Salade de fruits

et

Entremets aux choix(framboisier, fraisier ou Chocolat)

Les Formules Braséros

Braséro n°2 32.00€ HT /pers

Buffet d'entrées

Salade de riz à l'indienne

Salade Savoyarde

Mille feuilles de tomates et mozzarella pistou de saison

Focaccia et crémeux de stracciatella et balsamique

Terrine de campagne et condiments

Terrine de Saumon à l'aneth et sa mayonnaise citronnée

Brasero (3 choix de viande ou poisson à définir)

Filet de saumon

Gambas à la diable (ail, piment, pastis)

Noix de pétoncle marinées

Aiguillettes de canard marinées

Côte de bœuf maturée

Bâtonnets de porcelet marinés à la chinoise

Lanières de poulet, oignons, poivrons,

Garnitures

Poêlée de Légumes

Pommes de terre grenailles persillées

Fromages

Camembert ou Tomme de Savoie cuit au braséro

Desserts

Salade de fruits frais

Et

Entremet au choix (framboisier, fraisier, chocolat)

Les Formules Braséros

Braséro n°3 40.00€ HT /pers

Buffet d'entrées

Foie Gras maison et son confit de fruits de saison

Saumon gravlax aux agrumes et crème citronnée

Planche de charcuterie de la salaison du cayon

Eventail melon/pastèque (uniquement en saison)

Pissaladière

Mesclun aux pignons de pin grillés et Salade de riz à l'indienne

Croquant de légumes en bâtonnets et crémeux de

stracciattella des pouilles et balsamique

Brasero (3 choix de viande ou Poisson à définir)

Filet de saumon

Gambas à la diable (ail, piment, pastis)

Noix de pétoncle marinées

Côte de bœuf maturée

Bâtonnets de porcelet marinés à la chinoise

Lanières de poulet, oignons, poivrons, chorizo

Poulpe grillé en marinade

Magret de canard en marinade

Côte de veau

Garnitures

Poêlée de Légumes

Pommes de terre grenailles persillées

Fromages

Camembert ou Tomme de Savoie cuit au braséro

Desserts

Mignardises et macarons, Salade de fruits frais

Entremet au choix (framboisier, fraisier, chocolat)

Les Formules Barbecues

Barbecue n°1 18.00€ HT /pers

Buffet d'entrée (3 choix à définir)

Salade Savoyarde

Taboulé oriental

Salade de pâtes tortis au basilic

Duo carotte et céleri

Tomates fenouils concombres

Barbecue (3 viandes au choix)

Merguez, Chipolatas,

Diots maison

Côtes de porc

Steack végétal spécial végé

Cuisse de Poulet

Pièces de dinde marinées thym citron

(possibilité de viande halal)

Garnitures

Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème

Ciboulette

Fromage

Plateaux de fromages régionaux

Desserts en Buffet

Salade de fruits

Tarte aux pommes

Les Formules Barbecues

Barbecue n°2 23.00€ HT /pers

Buffet d'entrée

Taboulé oriental

Salade savoyarde

Salade de tagliatelles au saumon fumé

Terrine de légumes

Terrine de campagne

Terrine de saumon à l'aneth

Barbecue 3 viandes et/ou poissons au choix

Merguez, Chipolatas, Diots maison

Côtes de porc, Pavé de bœuf, brochette chorizo

Steack végétal spécial végé

Brochette de bœuf marinée

Brochette de poulet, Brochette d'agneau

Brochette de queue de lotte marinée

(possibilité de viande halal)

Garnitures

Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème ciboulette

1/2 Tomates provençale

Fromage

Plateaux de fromages régionaux

Desserts

Salade de fruits

Entremets au choix (Chocolat ou Framboisier)

Les Formules Barbecues

Barbecue n°3 36.00€ HT /pers

Buffet d'entrées

Foie Gras maison

Saumon fumé maison

Mille-feuille tomates mozzarella

Planche de jambon cru de Savoie

Eventail melon/pastèque (uniquement en saison)

Mesclun aux pignons de pin grillés

Terrine de légumes

Viandes 3 viandes aux choix

Brochette saumon et St Jacques,

Brochette queue de gambas au citron vert

Brochette de bœuf et magret

Brochette d'agneau,

Steack végétal spécial végé

Côte d'agneau (2 par personnes),

côte de bœuf maturée, côtes de veau

Magret de canard au miel

Garnitures

Brochette de légumes

Flan d'asperges vertes

Gratin Dauphinois

Fromage

Plateaux de fromages régionaux

Desserts en buffet

Entremets aux choix

(Chocolat ou Framboisier)Mignardises

Nos menus à l'assiette

Menu du Marché 22.00€ HT/pers

Entrée

Terrine de myrtilles à l'ancienne
et sa petite mâche , graine de courge et pickles acidulés

Ou

Panacotta de chèvre pesto de saison, jeunes pousses

Plats(viande ou Poisson)

Suprême de volaille sauce forestière

Polenta croustillante et tomates provençales

Ou

Dos de cabillaud sauce estragon

Riz sauvage et sa tomate rôtie au thym

Dessert

Tartelette chocolat intense, cœur coulant chocolat, crème
fouettée vanillée

Ou

Tartelette citron meringuée

Nos menus à l'assiette

Menu Plaisir 25.00€ HT/pers

Entrée

Terrine aux deux saumons, mousseline citronnée à l'aneth
ou

Fan de courgette au pesto sur son sablé de parmesan, pignons de pin
Tomate cerise confite et son mesclun

Plat (Viande ou Poisson)

Filet mignon de cochon, jus court

Gratin de crozets au beaufort et poêlée de légumes
ou

Pavé de saumon grillé, sauce citronnée

Riz sauvage, haricots verts en persillade et tomates rôties

Fromage

Trilogie de fromages
et son mesclun, noix et raisins

Dessert

Entremet Framboisier et son coulis de fruits

Ou

Tartelette Normande et son caramel beurre salé

Nos menus à l'assiette

Menu Tradition 28.00€ HT/pers

Entrée

Gâteau de foie de volaille à la Lyonnaise

Ou

Gaspacho de petits pois à la menthe fraîche, crème fouettée au curcuma,
tuile de parmesan(Suivant la saison)

Ou

Velouté de butternut, éclats de châtaignes et foie gras
(suivant la saison)

Plat(Viande ou Poisson)

Suprême de volaille en croûte de thym sauce forestière,

Poêlée de légumes de saison, écrasé de Pommes de terre aux herbes

ou

Pavé de saumon aux mendiants, sauce beurre blanc acidulée

Flan de quinoa aux herbes, légumes poêlés de saison

Fromage

Assiette savoyarde et son mesclun noix et raisins frais

(tomme de Savoie, beaufort, abondance)

Ou

1/2 st Marcellin et sa sucrine à l'huile de noix

Dessert

Entremet au choix (Chocolat ou framboisier)

Ou

Tartelette chocolat intense, crème montée mascarpone vanillée, tuile
amande

Nos menus à l'assiette

Menu **Elégance** 35.00€ HT/pers

Entrée

Assiette périgourdine

(Magret fumé, foie gras, gésiers, haricots verts, mesclun, tomates cerises)

ou

Gravlax de saumon aux agrumes et pickles, mesclun et sa vinaigrette acidulée

Plat (viande ou Poisson)

Pavé de saumon rôti au sésame
sur sa fondue de poireaux et riz sauvage

ou

Pavé de veau sauce Velours foie gras
1/2 tomate Provençale, Gratin dauphinois

Ou

Risotto safrané, gambas rôties, croquant de légumes façon pickles

Fromage

1/2 st Marcellin et sa sucrine à l'huile de noix

Ou

Trilogie de fromages et son mesclun noix et raisins

Dessert

Entremets au choix et son coulis de fruits rouges
(Chocolat ou Framboisier)

Ou

L'Opéra et sa crème montée praliné

Nos menus à l'assiette

Menu Prestige 38.00€ HT/pers

Entrée 1

Trilogie de foie gras

(nature, basilic, fumé), confiture d'oignons rouge, sa briochette et son mesclun

ou

Déclinaison de saumon

(fumé, rilette, tartare mariné), mesclun et petit pain

Entrée 2

Cassolette de St Jacques aux petits légumes et son risotto

ou

Duo de sandre rôti au miel, croquant de légumes

Plat

Pavé de porclet aux agrumes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, carottes fanes glacées et légumes sautés de saison

ou

Eventail de magret de canard aux griottes
gratin dauphinois, poêlée de légumes de saison

Fromage

1/2 st Marcellin et sa sucrine à l'huile de noix

ou

Plateau de fromages assortis et ses herbes du jardin

Dessert

Le caramélia

Ou

La charlottine framboise ou Poire et son coulis