

**CARTE TRAITEUR A EMPORTER 2024/25**

## **Apéritif, cocktail, cocktail dinatoire**

*Petites pièces sur plateaux à mettre directement sur votre buffet  
pour dégustation debout*

### **A - Les Pâtisseries salées**

- 1 - **Petits fourrés et burgers** charcuterie, fromage, saumon, foie gras - plateau 40 pièces = **40 €**
- 2 - **Feuilletés pâtisseries maison** assortis fromage, anchois, oignon, saucisse...
  - Plateau de 80 pièces = **30 €**
  - Plateau 40 pièces = **20 €**
- 3 - **Plateau pâtisseries salées assorties** quiches, chouquettes, pizza, pissaladière...
  - Plateau de 80 pièces = **30 €**
  - Plateau de 40 pièces = **20 €**
- 4 - **Plaque de quiche lorraine** découpée 160 bûchettes
  - Découpée x 160 p/2 plateaux = **36 €**
  - Demie-plaque de 80 p. = **20 €**
- 5 - **Plaque de quiche aux trois fromages** découpée 160 bûchettes
  - Découpée x 160 p /2 plateaux = **36 €**
  - Demie-plaque de 80 p. = **20 €**
- 6 - **Plaque de pissaladière Niçoise** : oignons, olives noires, anchois :
  - Découpée x 160 p /2 plateaux = **36 €**
  - Demie-plaque de 80 p. = **20 €**
- 7 - **Plaque de quiche végétarienne** : champignons, épinards
  - Découpée x 160 p/2 plateaux = **36 €**
  - Demie-plaque de 80 p. = **20 €**
- 8 - **Plaque de pizza jambon fromage**
  - Découpée x 160 p. /2 plateaux = **36 €**
  - Demie-plaque de 80 p. = **20 €**
- 9 - **Plaque de pizza végétarienne chèvre, fromage, miel**
  - Découpée x 160 p/2 plateaux = **36 €**
  - Demie-plaque de 80 p. = **20 €**
- 10 - **Plaque de mini Croque-Monsieur** jambon fromage
  - La plaque de 72 p. sur 2 plateaux = **50 €**
  - Demie-plaque de 36 p. = **30 €**

### **B - Ardoises fines**

- 1 - **Ardoise de charcuteries savoyardes** diots et pormoniers cuits, rosette - 120 pièces = **25 €**
- 2 - **Ardoise de diots secs et dés de fromages de Savoie** - 120 pièces = **25 €**
- 3 - **Ardoise des délices de canard, magret, terrine, saucisson** - 80 pièces = **30 €**
- 4 - **Ardoise de terrine de foie gras à tartiner (400g) et ses compotées de saison** = **50 €**
- 5 - **Ardoise de fromages de Savoie à piquer** : Tomme, Beaufort, bol de sérac mariné aux herbes
  - 80 pièces = **30 €**

## C - Les verrines et brochettes

- 1 - Corbeille de mini brochettes de viande froide de bœuf et volailles - 30 pièces = 45 €
- 2 - Corbeille de mini brochettes surprises assorties : fruits, mozzarella, terrine, tomates cerise, pruneaux d'agen, magret de canard, jambon... - 30 pièces = 50 €
- 3 - Verrines anti pasti assorties : légumes marinés, tomates séchées, mozzarella, tomates cerises - 50 pièces = 55 €
- 4 - Verrines de saumon à la crème d'avocat + rillettes de jambon et tomates cerises marinées : - 20 pièces de chaque = 55 €

## D - Les Pâtisseries sucrées

- 1 - Mini tartelettes myrtilles, framboises, fraises, abricot, citron meringué 40 pces = 45 €
- 2 - Mini tartelettes myrtilles et Mini tartelettes framboises - 20 pièces de chaque = 40 €
- 3 - Choux assortis : chocolat, vanille, praliné, café, grand marnier - 40 pièces = 45 €
- 4 - Plaque de tarte pommes de Savoie (sur 2 plateaux) - Découpée 80 pièces = 36 €
- 5 - Plaque de tarte poires Williams en (2 plateaux) - Découpée 80 pièces = 36 €
- 6 - Plaque de tarte abricots (sur 2 plateaux) - Découpée 80 pièces = 36 €
- 7 - Plaque de tarte pêches (2 plateaux) - Découpée 80 pièces = 36 €
- 8 - Plaque de tarte aux quetsches (sur 2 plateaux) - Découpées 80 pièces = 36 €
- 9 - Corbeille de brochettes de fruits frais - 60 pièces = 60 €... - 30 pièces = 40 €

## E - Les boissons composées

- 1-Sangria, Punch, Framboisine, Framboisine rosée pétillante, Cocktail savoyard au vin rouge, sirop et vermouth 5 L = 30 €
- 2-Soupe de pétillant, Marquisette, Génépisette 5 L = 30 €
- 3-Cocktails jus de fruits rouges sans alcool, cocktail jus de fruits exotiques 5 L = 22,50 €

# Pour vos Buffets froids traditionnels

Sur plats décorés à disposer sur votre buffet

## F - Les spécialités fines

1 - Saumon fumé maison, beurre, citron :	- la part de 100 g	= 6 €
2 - Médailillon de Saumon cuit citron, mayonnaise,	- la part de 100 g	= 6 €
3 - Le Saumon en Bellevue présenté entier prédécoupé pour 20/30 personnes		= 120 €
4 - Corbeilles de gambas marinées cuites et mayonnaise - 30 pièces		= 40 €
5 - Verrine de la mer, saumon, loup, agrumes, crevettes en éventail - à l'unité		= 7 €
6 - Verrine avocat et sa pulpe aux petits légumes et crevettes	- à l'unité	= 6 €
7 - Verrine pamplemousse farci au crabe et crevettes	- à l'unité	= 6 €
8 - Foie gras maison tranché et ses compotées de saison - 50 g de foie		= 7 €

## G - Les charcuteries et viandes

1 - Plateau de Charcuteries jambon cru, rosette, pancetta, coppa, chorizo		
- Le plateau x 10 p = 30 €	- Le plateau x 15 p = 40 €	
2 - Plateau de Viandes froides bœuf, volaille, porc (assortiment des 3 viandes ou plateau unitaire)		
- Le plateau x 10 personnes = 30 €	- Le plateau X 15 p = 40 €	
3 - Corbeille de pilons de volailles	- 25 pièces	= 30 €
4 - Le jambon entier froid sur son support griffe (prévoir un coupeur) - 40/50 pers		= 110 €
5 - Terrine de campagne entière prédécoupée	- 30/40 pers.	= 40 €
6 - Le demi-porcelet farci froid découpé en éventail pour 30 personnes		= 130 €
• Sauce forestière		= 20 €

## H - Les salades

1 - Macédoine de petits légumes La corbeille pour 15 personnes		= 20 €
2 - Assortiment de crudités : carottes, céleri, tomates, betteraves, maïs		
- Corbeille pour 15 personnes		= 30 €
3 - Carottes fraîches - Corbeille pour 15 personnes		= 20 €
4 - Rémoulade aux trois crudités carottes, céleri, courgette	- Corbeille pour 15	= 20 €
5 - Cocktail de choux aux pommes, raisin, lardons et noix	- Corbeille pour 15	= 30 €
6 - Eventail de melon et pastèque	- Corbeille pour 15	= 30 €
7 - Taboulé citron, huile olive, poivrons, menthe, raisin	- Corbeille pour 15	= 20 €
8 - Savoyarde, pommes de terre, tomate, œuf, jambon, cornichons	- Corbeille pour 15	= 30 €
9 - Lentilles paysanne	- Corbeille pour 15	= 20 €
10 - Salade de crozets aux diots et fines herbes	- Corbeille pour 15	= 30 €
12 - Pâtes multicolores provençales	- Corbeille pour 15	= 20 €
12 - Salade Niçoise haricots verts, poivrons, tomates, œuf, thon, olives, anchois		
- Corbeille pour 15		= 30 €
13- Pennes au saumon citronné	- Corbeille pour 15	= 30 €
14 - Riz à la Niçoise aux petits légumes et thon	- Corbeille pour 15	= 30 €
15 - Salade de tomates campagnarde : tomates, olives, œufs durs, sérac mariné, dés de jambon		
- Corbeille pour 15 personnes		= 30 €

# Plats cuisinés

A remettre en température au Micro-onde/four à 80/100° max  
Présentés en gros plats de buffet ou en plats pour 6/8

## I - Les entrées

1 - Escargots de Bourgogne maison	- les 12	= 8 €
2 - Ramequin d'escargots et champignons à la crème	- la pièce de 8 escargots	= 8 €
3 - Quenelle de Veau sauce financière	- la part (2 quenelles)	= 6 €
4 - Cuisses de grenouilles en persillade	- la part de 300 g	= 10 €
5 - Moules farcies maison	- la douzaine	= 8 €
6 - Coquille de fruits de mer et St Jacques	- la pièce	= 8 €
7 - Vol au vent de fruits de mer et St Jacques	- la pièce	= 6 €
8 - Gâteau de truite à la fondue de poireaux	- la pièce	= 7 €
9 - Saumon en papillote aux petits légumes	- la part	= 10 €
10 - Aile de raie aux câpres	- la part	= 8 €

## J - Les viandes

1 - Tournedos de filet de bœuf sauce morilles	- la part	= 15 €
2 - Bœuf en bourguignon	- la part	= 6 €
3 - Filet de veau sauce girolles	- la part	= 12 €
4 - Blanquette de veau	- la part	= 7 €
5 - Gigot d'agneau rôti à l'ail sauce miel romarin	- entier pour 8/10 personnes	= 60 €
6 - Jambon à l'os sauce forestière ou Madère	- la part	= 5 €
7 - Jambon à l'os sauce forestière ou Madère complet découpé pour 30 pers.		= 120 €
8 - Le jambon entier cuit à l'os (pour finition au four) ou à la broche (sans sauce*)		= 100 €
9 - Le porcelet farci, cuit entier pour finition à la broche ou découpé pour 30 pers. (sans sauce *)		= 200 €
10 - Diots maison au vin blanc	- 2 diots moyens par personne	= 3,50 €
11 - Mignon de porc sauce forestière	- la part	= 7 €
12 - Noix de joue de porc confite au vin	- la part	= 7 €
*La sauce forestière ou Madère 3 litres		= 20 €

## K - Les volailles

1 - Chapon fermier farci rôti : sauce forestière, châtaignes, champignons découpés- 8/10 pers.		= 70 €
2 - Dinde fermière farcie rôtie : sauce forestière, châtaignes, champignons découpés- 8/10 pers		= 85€
3 - Magret de canard au thym et miel - le magret entier découpé pour 1 à 2 personnes		= 15 €
4 - Magret sauce forestière	- le magret entier pour 1 à 2 personnes	= 15 €
5 - Suprême de pintade sauce forestière	- la part	= 8 €
6 - Coq au vin (gros coq charnu)	- entier pour 8 /10 personnes	= 60 €
7 - Blanquette de volaille aux châtaignes et champignons		= 6,50 €

(uniquement pour fêtes de fin d'année)



# Plats familiaux complets

(pour 12 personnes minimum)

## L - Les plats

1 - Lasagne pur bœuf ...	- la part	= 4,50 €
2 - Hachis Parmentier ...	- la part	= 4 €
3 - Petit salé et diots aux lentilles	- la part	= 4,50 €
4 - Choucroute, chou, pomme de terre, diot, knack, poitrine fumée, maigre/ pers.		= 7 €
5 - Couscous légumes, poulet, bœuf, merguez	- la part	= 8 €
6 - Chili con carne haricot et riz	- la part	= 6 €
7 - Tajine de volaille et riz	- la part	= 7 €
8 - Paëlla, poulet, crustacés, chorizo, 2 gambas, riz, légumes	- la part	= 8 €
9 - Cassoulet, haricot, diot, poitrine, confit de canard	- la part	= 9 €
10 - Potée savoyarde = chou, pdt, carotte, navet, diot, pormonier, maigre de porc salé/pers		= 8 €
11 - Tartiflette	- la part	= 6 €
12 - Croziflette	- la part	= 7 €
13 - Spaghetti bolognaise ou carbonara	- la part	= 4 €
14 - 2 tomates farcies + riz	- la part	= 4,50 €
15 - 2 endives au jambon	- la part	= 3 €

## M - Les garnitures

15 - Gratin de pommes de terre à la crème et fromage	- la part de 250 g	= 3 €
16 - Gratin de pommes de terre à la crème sans fromage	- la part de 250 g	= 2,50 €
17 - Crozets à la crème	- la part de 250 g	= 3,50 €
18 - Gratin de cardons au fromage de Savoie	- la part de 250 g	= 5 €
19 - Polenta en timbale aux petits légumes	- la part	= 2,50 €
20 - Pommes Dauphines maison	- la part de 250 g	= 4 €
21 - Flan de de courges et de châtaignes	- la pièce	= 3,50 €
22 - Poêlée de champignons et fagotin de haricots verts	- 250 g la part	= 6 €
23 - Riz blanc	- la part	= 1 €
24 - Pommes vapeur	- la part	= 1 €
25 - Haricots verts en persillade	- la part	= 2 €
26 - Endive braisée au jus	- la part	= 4 €
27 - Epinards aux champignons de Paris à la crème	- la part	= 3 €

## Le Plateau de fromages.

-Tomme, Beaufort, Reblochon, Bleu découpé - pour 8 = 25 € - pour 15/20 p. = 40 €

# Pour vos buffets de desserts

Nous fabriquons nos desserts et les personnalisons

## Les gâteaux/bûches et vacherins

### N - Choisissez votre gâteau

#### Gâteaux

- 1 - Forêt Noire aux Amarena, Royal feuillant au chocolat, Croustillant aux 3 chocolats
- 2 - Framboisier, Fraisier (de mars à juin), Génoise aux fruits rouges
- 3 - Poirier chocolat caramel / Génoise aux pêches nectarines
- 4 - Bavarois aux fruits exotiques/Bavarois aux fruits rouges
- 5 - Mille-feuille, Paris Brest/ Ambassadeur

#### Vacherins glacés

- 6 - Poire, chocolat, caramel
- 7 - Framboise, citron
- 8 - Trois chocolats
- 9 - Vanille, chataîgnes, marrons glacés

#### Bûches gâteaux (uniquement pendant les fêtes)

- 10 - Forêt Noire aux Amarena, Royal feuillant au chocolat, Croustillant aux 3 chocolats
- 11 - Framboisier, Fraisier, Génoise aux fruits rouges
- 12 - Poirier chocolat caramel / Génoise aux pêches nectarines
- 13 - Bavarois aux fruits exotiques/Bavarois aux fruits rouges



#### Bûches glacées maison décorées (uniquement pendant les fêtes)

- 14 - Poire, chocolat, caramel
- 15 - Framboise, citron
- 16 - Trois chocolats
- 17 - Vanille, chataîgnes, marrons glacés

## O - Choisissez la taille de votre gâteau/bûche

### Les gâteaux

- 4 à 6 parts = 20 €
- 10 à 15 parts = 35 €
- 20 à 30 parts = 60 €
- 40 à 60 parts = 100 €

### Les bûches et vacherins

- Petit (3 à 4 parts) = 15 €
- Moyen (6 à 8 parts) = 30 €
- Grand (12/16 parts) = 50 €



## **Les galettes maison**

Uniquement en décembre et janvier

- Frangipane
- Pain de Modane
- Tropézienne
- Couronne provençale aux fruits confits

10/12 parts = 18 €

- Brioche au sucre
- Brioche à l'anis

10/12 parts = 15 €

## **Les Pièces montées**

Plusieurs formes de pièces montées possibles : Chalet, cœur, ski, alliances entrelacées, berceau, anneaux olympiques.

- 1.50 € le chou - minimum 80 choux
- Cône traditionnel à 1.20 € le chou - minimum 50 choux

## **Les tartes**

### **P - Choisissez votre tarte aux fruits jaunes**

- Tartes aux pommes de Savoie
  - Poires William
  - Abricots
  - Pêches
  - Ananas
  - Bananes
  - Citron
  - Citron meringué
- 
- Tartelette ronde individuelle = **2 €**
  - Tarte ronde 8/12 parts = **12 €**
  - Plaque 40 parts = **36 €**

### **Q - Choisissez votre tarte aux fruits rouges et autres**

- Myrtilles
  - Framboise
  - Fraise (de mars à juin)
  - Chocolat
- 
- Tartelette ronde individuelle = **3 €**
  - Tarte ronde 8/12 parts = **18 €**
  - Plaque 40 parts = **50 €**





## Forfait location de vaisselle à 6 € par personne



- Pour l'apéritif : 1 flûte, un verre tube, Une coupe à punch, louches
- Pour le repas : 2 verres + flûte + 4 assiettes + 1 couteau, une fourchette, une petite cuiller, la tasse, cuiller à café,
- Des salières, poivrières, panières, carafes
- 1 percolateur café

**Forfait pour l'ensemble du we - Retrait de la vaisselle le vendredi - Restitution vaisselle sale le lundi**

## Location de mobilier et linge

- Tables rondes 1m50 (8/10 personnes) - la table = **12 €**
- Tables rectangles 1m80 x 0m80 (6/8 personnes) - la table = **10 €**
- Table d'honneur ovale 2,40 m x 1,20 m(10/12 places) - la table = **50 €**
- Chaises blanches - la chaise = **2.50 €**
  
- Nappes carrées coton blanc 2.30 x 2.30 pour tables rondes et buffet - la nappe = **12 €**  
(Prévoir 2 nappes pour les tables ovales)
- Nappes coton blanc rectangles 2 m x 1,20 m - la nappe = **10 €**
- Serviettes blanches - à l'unité = 1,20 €

## Et aussi pour les entreprises

**Plateaux repas simples comprenant :**

- Une entrée du jour, un plat du jour en boîte séparée micro ondable, un fromage, un dessert, du pain, bouteille d'eau 50 cl, le tout sur un plateau à compartiments et couvercle avec couverts bois et serviette **= 11,50 €**

## **R - Demandes devis et commandes**

Merci d'exprimer vos demandes de devis par mail

[philippetraiteur@orange.fr](mailto:philippetraiteur@orange.fr) / [philippetraiteursavoie.com](http://philippetraiteursavoie.com)



