



Liste des plats traiteurs



APERITIFS

Plaque de quiche, pizza, tarte à l'oignon : **18,50 €**
(la plaque découpée pour 30 personnes environ)

Feuilletés Apéritifs : **2,50 €** les 100 gr

Pain surprise fermier 40 toasts : **30 €** pièce

Pain surprise du poissonnier : **32 €** pièce

ENTREES

Assortiments de charcuterie fermière : **5,80 €** par pers.
(décoré sur plat avec un cornichon et beurre) avec rôti ou poulet

Assortiment de salades composées et crudités : **4,50 €** par pers. (200gr) minimum 15 personnes

Saumon en médaillon, crevette, macédoine : **5,80 €** par pers.

Terrine de truite du Lignon, crevette, macédoine : **4,80 €** par pers.

Feuilleté jambon champignons : **2,50 €** pièce

Feuilleté au ris de veau et morilles : **4,30 €** pièce

Feuilleté d'escargot : **4,00 €** pièce

Feuilleté de truite du Lignon et st jacques : **4,30 €** pièce

Cuisses de grenouilles (330gr) : **9,00 €** la part

PLATS COMPLETS

Lasagnes : **4,90 €** la part

Paëlla au poulet et fruits de mer : **6,50 €** la part

Couscous de volaille et agneau : **7,00 €** la part

Cassoulet au confit de canard : **7,00 €** la part

Hachis parmentier de canard : **6,50 €** la part

Tartiflette jambon cru et reblochon : **6,50 €** la part

Poêlée de saumon et pâtes aux légumes : **6,50 €** la part

Choucroute garnie : **8,00 €**