

Pour vos Apéritifs et cocktails

La motte de foie gras maison sur ardoise (400g), et ses chutney assortis/.....	40,00 €
Les chouquettes salées assorties	45 pièces/.....25,00€
Le plateau de Mil'wich surprise (mini sandwichs festifs).....	35 pièces/25,00€
Feuilletés pur beurre assortis.....	100 pièces/25,00 €
Plateau cakes salés assortis.....	49 tranches/.....16,00€
Minis Bouchées assorties (escargot, fromage, reine, mer,)...20 pièces/	12,00€
Pain de campagne surprise Cocktail (fromage, charcuterie, poisson)....	70 pièces /.....35,00 €
Pain de campagne surprise Charcutier	70 pièces /.....35,00 €
Pain de campagne surprise De la Mer	70 pièces /.....35,00 €
Quiches assorties (fromage, champignons, poisson, légumes).....	60 pièces /.....22,00€
Ardoise de petites charcuteries maison (diots pormoniers, sos.).....	120 pièces/25,00€
Ardoise de diots secs et dés de fromages de Savoie.....	120 pièces/25,00 €
Petits farcis (citron, tomate, courgette, artichaut au parfait de foie gras, au thon, au saumon, au fromage).....	40 pièces/.....35,00 €
Petits farcis (citron, tomate, courgette, artichaut au parfait de foie gras, au thon, au saumon, au fromage).....	80 pièces/.....65,00 €
Ardoise de magrets fumés	80 pièces/.....30,00 €
Potiron en coupe de petits légumes et sauces.....	120pieces/.....45,00 €
Verrines de salades assorties.....	45 pièces /.....35,00 €
Verrines de tartare de saumon, parfait de foie gras, gaspacho.....	45 pièces/.....48,00 €
Verrines méditerranéennes assorties.....	45 pièces/.....35,00€
Plateau de pâtés croûte assortis	30 pièces/.....20,00 €
Corbeille de pilons de volailles rôtis aux épices.....	25 pièces /.....20,00 €
Ardoise de fromages de Savoie (sans croûte) Tomme, Beaufort.....	80 pièces /.....25,00 €
Pastèque en corbeille de brochettes de fruits.....	60 pièces/.....50,00 €
Demie Pastèque en corbeille de brochettes de fruits.....	30 pièces/.....30,00 €
Minis gâteaux et verrines assorties.....	45 pièces/38,00 €
Plateau de cakes sucrés assortis.....	49 tranches/.....16,00 €
Plateau de cubes de gâteaux sucrés assortis.....	49 cubes/25,00 €

Les Plaques : 40x60 cm coupées ou non découpées

Plaque de 200 buchettes de quiche lorraine.....	32,00 €
Plaque de 200 buchettes de quiche aux trois fromages de Savoie	32,00 €
Plaque de 200 buchettes de quiche champignons épinard.....	32,00 €
Plaque de 200 buchettes de quiche poireaux/saumon	32,00 €
Plaque de 200 buchettes de pizzas jambon/fromage	32,00 €
Plaque de 200 buchettes de pizza jambon/fromage/champignon	32,00 €
Plaque de 200 buchettes de pizzas 3 fromages	32,00 €
Plaque de 200 buchettes de pissaladière (oignons et olives).....	32,00€
Petite plaque 80 buchettes	16,00 € sauf saumon.....20,00 €
Plaque tarte aux pommes, aux poires ou abricot.....	32,00 €

Les boissons cocktail

Rosé Pamplemousse.....	5 litres /.....	20,00 €
Rosé litchies et soho.....	5 litres/.....	25,00 €
Sangria aux fruits frais.....	5 litres/.....	25,00€
Soupe de Pétilant aux jus d'agrumes et liqueur.....	5 litres/.....	25,00 €
Marquissette au vin blanc, fruits, liqueur et Rhum.....	5 litres/.....	25,00 €
Punch	5 litres/.....	25,00 €
Framboisine au vin rouge, sirop de framboises et liqueur.....	5 litres/.....	25,00 €
Myrtilade au vin rouge, crème de Myrtille.....	5 litres /.....	20,00 €
Kir	5 litres/.....	20,00€
Génépysette au vin blanc et liqueur.....	5 litres/.....	20,00 €
Cocktail de jus de fruits jaunes sans alcool	5 litres/.....	12,00 €
Cocktail de fruits rouges sans alcool.....	5 litres/.....	12,00 €
Génépysette sans alcool.....	5 litres/.....	15,00 €

Pour vos buffets et entrées froides

Saumon fumé maison, beurre, citron	la part de 100g.....	5,00 €
Médaille de Saumon, citron, mayonnaise.....	la part de 100g.....	4,50 €
Saumon en Bellevue le saumon entier	20 à 30 pers.....	80,00 €
Terrine de loup et rouget, petits légumes et citron coulis méditerranéen.....	la part de 100g ..	3,00€
Terrine de légumes multicolores coulis méditerranéen.....	la part de 100g.....	2,00 €
Demi-langouste et sa mayonnaise.....	la par.....	12,00 €
Aspic au thon à la Niçoise.....		2,50 €
Verrine de langouste à l'Italienne.....		8,00 €
Verrine de Parfait de Foie Gras à l'artichaut et coulis de figes		4,50 €
Verrine de tartare de saumon petits légumes et gambas.....		6,00 €
Foie gras maison toast aux figes.....	la part de 50 g.....	4,50 €
Terrine de foie gras français maison, le bocal de 200 g pour 4/5 personnes.....		20,00 €
Terrine de foie gras français maison, le pain de 400 g... pour 8/10 pers.....		35,00 €
Demi Porcelet farci façon porchetta, découpé, dressé sur plat (f r o i d) Pour 30 à 40 personnes.....	le demi porcelet.....	100,00€
Plateau de charcuterie Savoyarde jambon cru, rosette, terrine, coppa, pâté croûte, diots secs, cornichons		
Le petit x 6 pers /		16,00 €
Le moyen x 8 pers /		21,00€
Le grand x 20 pers /.....		42,00 €
Plateau de viandes froides bœuf, porc, volaille		
Le petit x 6 pers /		16,00 €
Le moyen x 8 pers /		20,00 €
Le grand x 20 pers /		40,00 €
Plateau de pilons de volailles rôtis aux épices.....	25 pièces /.....	20,00 €

Les salades sur plats décorés

Plat x 8/10 personnes/.....	20.00 €
Corbeille x 20 personnes/.....	30.00€
Présentation en pastèque ou en courge selon la saison X 15/20 personnes	40,00 €

Cocktail de choux vert et rouge aux noix, pommes, raisins et lardons

Cocktail de melons et pastèque et ses fantaisies

Mosaïque de crudités multicolores selon la saison

Macédoine de légumes en mayonnaise aux crevettes, fines herbes

Taboulé, citron, huile d'olive, poivrons multicolores, raisins, menthe

Rémoulade aux trois légumes au curry (carottes, courgette, céleri)

Crozets à la crème aux lardons et fines herbes

Riz à la Niçoise aux petits légumes et thon

Pates multicolores à la Provençale

Fusilli à la crème de saumon citronnée

Cocktail de crevettes et mandarines à l'Italienne

Savoyarde aux pommes de terre, tomate, diots et pommoniers cuits

Lentilles à la paysanne aux lardons et diots cuits

Méditerranéenne aux haricots verts, poivrons, tomate, œufs durs, thon, olives

Strasbourgeoise aux pommes de terre, petits légumes, œufs durs et knacks

Pastèque en corbeille de taboulé, couronne de tomates 15p/40 €

Les salades économiques (présentation simple en saladier)

- Saladier moyen x 6/8 personnes à 10 €
- Saladier grand x 15/20 personnes à 20 €
-

Choisir ci-dessous une salade par saladier

+ Carottes râpées

+ Rémoulade aux trois légumes

+ Taboulé

+ Crozets

+ Tomates aux fines herbes

+ Lentilles

+ Riz aux petits légumes

+ Savoyarde

+ Macédoine

Pour vos entrées et plats cuisinés

Escargots de Bourgogne maison.....	les 12.....	6,50 €
Ramequin de 8 escargots et champignons à la crème.....	la pièce.....	7.00 €
Cuisses de grenouille en persillade.....	la part de 200g.....	5.50 €
Boudin Blanc au porto.....	Prix au kilo.....	12.95 €
Boudin Blanc forestier.....	Prix au kilo.....	12.95 €
Quenelle de Veau sauce Nantua	la part (2 quenelles).....	3.00 €
Bouchée à la reine	la pièce.....	2,50 €

Vol au vent aux poissons et fruit de mer	la pièce.....	3.00 €
Saucisson brioché 4 pers.		6.00 €
Chausson à la viande et champignons marinés		2.50 €
Feuilleté chèvre		2.50 €
Roulé au fromage		2.50 €

✓ **POISSONS ET CRUSTACES**

Moules farcies maison	la douzaine.....	6,50 €
Coquille de fruits de mer et St Jacques	la pièce.....	3.90 €
Gâteau de truite à la fondue de poireaux	la pièce.....	3.50 €
Pavé de Fera ou Sandre (selon saison) sauce Chignin et écrevisses	la part.....	6.00 €
Aile de Raie aux câpres	la part	5.00 €
Saumon à l'oseille	la part	4.00 €
Quenelle de brochet sauce Nantua aux écrevisses	la part.....	3.50 €
Quenelle de Féra ou Sandre (selon saison) sauce Chignin et écrevisses	la part.....	6.00 €
Filet de loup sauce normande	la part.....	5.00 €
Filet de Bar provençale, Fenouil, tomates cerises	la part.....	6.95 €
Soufflé de loup sauce corail	la part.....	4.00 €
Gratin de fruits de mer	la part.....	5.00 €
Crevettes papillons en persillade	la part.....	6.00 €

✓ **VOLAILLES CUISINEES**

Chapon fermier farci, rôti, sauce crème aux cèpes et châtaignes

Découpé pour 8 personnes.....60,00€

Le demi chapon pour 4 personnes.....35,00€

Dinde fermière farcie, rôtie, sauce forestière et châtaignes

Découpée pour 8 personnes.....60,00 €

La demie dinde pour 4 personnes.....35,00 €

Emincé de chapon à la crème aux champignons et châtaignes.....la part.....5,50 €

Fricassée de poularde aux morilles.....la part.....8.00 €

Magret de canard sauce Thym-miel.....la part.....5.80 €

Magret de canard sauce Poivre vert.....la part.....5.80 €

Magret de canard aux Pêches.....la part.....5.80 €

Suprême de pintade farcie au boudin blanc, sauce foie gras.....la part.....6.00 €

Fricassée de poulet aux écrevisses.....	la part.....	6.00 €
Coq au Gamay.....	la part.....	3.50 €
Cuisse de lapin chasseur.....	la part.....	6.00 €
Demi coquelet crème forestière.....	la part.....	4.00 €

✓ VIANDES CUISINEES

Mignon de porc sauce forestière.....	la part.....	4.00 €
Civet de porc à la Mondeuse.....	la part.....	3.00 €
Noix de joue de porc confite, Bordelaise.....	la part.....	4.50 €
Andouillette lyonnaise sauce moutarde.....	la part.....	3.50 €
Tripes tomates.....	la part.....	2.50 €
Cuisseau de veau rôti aux chanterelles et sauce.....	la part.....	7,00 €
Jambon à l'os crème forestière.....	la part.....	3.00 €
Le jambon entier + sauce forestière ou madère (3L).....	pour 30/40 personnes.....	80,00 €
Epaule de bœuf en daube à la Provençale.....	la part.....	4.50 €
Bœuf en bourguignon.....	la part.....	3,00 €
Gigot entier rôti à l'ail et romarin.....	le gigot entier 2,5 kg avant cuisson x 8 pers.....	40,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne.....	la part.....	4,00 €
Diots maison au vin blanc (2 diots moyens par personne).....	la part.....	3,00 €
Longe de porc farcie aux champignons et châtaignes, sauce forestière.....	la part.....	4,50 €

✓ GIBIERS

Civet de cerf aux aïrelles.....	la part.....	5,50 €
---------------------------------	--------------	--------

✓ GARNITURES

Gratin brocolis.....	la part de 250 g.....	2.00 €
Gratin de pommes de terre à la crème.....	la part de 250 g.....	2.00 €
Gratin de pommes de terre forestier.....	la part de 250 g.....	3.00 €
Gratin de choux fleur et pommes de terre.....	la part de 250 g.....	2.00 €
€		
Gratin de potiron.....	la part de 250 g.....	2.00 €
Gratin du jardinier.....	la part de 250 g.....	2.00 €
Gratin de cardons.....	la part de 250 g.....	2,50 €
Gratin de crozets.....	la part de 250 g.....	2,00 €
Polenta en timbale aux petits légumes.....	la part.....	2.00 €
Pommes vapeur.....	la part.....	1,00 €
Pommes Dauphines.....	la part de 250g.....	2.60 €
Tomate fourrée au potiron et châtaignes.....	la pièce.....	2,00 €
Ramequin d'épinards à la crème aux champignons.....	la pièce.....	3.00 €
Endive braisée au jus de veau.....	la part.....	1,50 €
Epinards à la crème aux champignons.....	la part.....	2.50€
Ratatouille.....	la part de 200 g.....	3.00 €
Gâteau de girolles.....	la pièce.....	4.00 €
Gâteau de châtaignes.....	la pièce.....	2.50 €
Flan de carottes et courgettes au cerfeuil.....	la pièce.....	2,00 €

PLATS FAMILIAUX GARNIS

Bourguignon polenta ou crozets	la part.....	3.60 €
Blanquette de veau et riz	la part.....	4.95 €
Boulettes de bœuf (2) et coquillettes.....	la part.....	3.95 €
Colombo de volaille et riz.....	la part.....	5,00 €
Lasagnes de bœuf Albervian des	la part.....	3,50 €
Lasagnes au saumon.....	la part.....	5.00 €
Hachis Parmentier Albervian des.....	la part.....	3.50 €
Lentilles à la Paysanne aux diots et lardons.....	la part.....	4,00€
Diots crozets ou polenta (deux diots moyens).....	la part.....	4,00 €
Choucroute, pomme de terre, diot, knack, poitrine fumée, maigre.....	la part.....	6,00 €
Chili con carne.....	la part.....	3.60 €
Couscous, légumes, poulet, bœuf, merguez, agneau.....	la part.....	7,00 €
Tajine de veau et riz.....	la part.....	7,00 €
Tajine de volaille et riz.....	la part.....	6,00 €
Paëlla, poulet, crustacés, moules coquille, crevette, merguez.....	la part.....	7,00 €
Cassoulet haricot, diot, poitrine, confit de canard.....	la part.....	6,50 €
Potée savoyarde pdt, choux, carottes, navet, diot, pormonier, porc salé.....		6,50 €
Croziflette.....	la part.....	4.00 €
Tartiflette.....	la part.....	4,00 €
Saumon à la Provençale et riz.....	la part.....	7.95 €
2 endives au jambon et beaufort.....		4,50 €
2 tomates farcies et riz.....		3,00 €
Spaghetti bolognaise	la part.....	2.95
€ Spaghetti carbonara	la part.....	

2.95 €

Le Fromage et Le Pain

Le plateau de fromage tranché pour 15 à 20 personnes à 35 €

(un reblochon, 20 parts de tomme, 20 parts de Beaufort ou Bauge)

Petit pain individuel..... la pièce.....0,30 € (Prévoir deux petits pains par personne en moyenne)

Les pièces montées personnalisées

- Chalet, cœur, ski, guitare, berceau à 1 € le chou (mini 100 choux)

- Carrosse, charrette, tracteur, camion, à 1,50 € le chou (mini 100 choux)

- Pièce montée traditionnelle en cône, nougatine et décor simple à 1 € le chou (mini 50 choux)

Les desserts personnalisés

1° Choisissez la taille de votre gâteau :

- 12 à 16 parts (20x30 cm) à 30 euros (avec une fontaine étincelante)
- 24 à 30 parts (30x40 cm) à 45 euros (avec deux fontaines étincelantes)
- 40 à 60 parts (40x60 cm) à 80 euros (avec trois fontaines étincelantes)

2° Choisissez votre gâteau :

- Forêt Noire aux cerises et Amarena
- Foret Noire Nature
- Forêt Noire aux framboises
- Gâteau aux 3 chocolats
- Feuillantín au chocolat
- Opera
- Framboisier
- Fraisier
- Poirier chocolat caramel
- Pêches et nectarines
- Abricotier
- Agrumes et Grand Marnier
- Mille feuilles
- Paris Brest
- Ambassadeur aux fruits confits et pâte d'amandes
- Tutti frutti
- Succès

3° Nos pâtisseries personnalisent votre gâteau selon vos souhaits.

Les Tartes et pâtisseries individuelles

Les tartes classiques rondes 6 parts 5.95 €
(Pommes, poires, abricot, pêche, prune, citron, citron meringué, flan, normande, tropézienne)

Les tartes fruits rouges rondes 6 parts 7.95 €

(Myrtilles, fraises, framboises)

Les pâtisseries individuelles :

- Tarte (poire, pomme, abricot).....1.20 €
- Tarte citron nature ou meringué1.00 €

- *Tarte tropézienne (brioche, crème vanille)*.....1,20 €
- *Tarte amandine (frangipane, amandes effilées)*.....1,20 €
- *Tarte aux noix et miel*1,50 €
- *Paris Brest (pâte à choux, praliné)* 1,50 €
- *Religieuse (chocolat, vanille, café)*1,50 €
- *Eclair (vanille, café, chocolat)*.....1.50 €
- *Polonaises*2,50€

LES PLAQUES 40X60 =40 PARTS :

- **Tarte aux pommes ou poires ou abricots**.....**32.00 €**

Les viennoiseries

- *Croissant, pain chocolat, pain au raisin*.....0,60 €
- *Mini viennoiseries assorties idem*0,40€



**Retrouvez tout notre matériel et vaisselle en location
Sur www.albervaisselles-location.fr**

SUGGESTIONS POUR

VOS BUFFETS

Nos buffets ne peuvent réalisés qu'à partir de 20 personnes

Buffet froid n° 1 à 11 €

Crudités multicolores
Salade savoyarde
Charcuteries
Viandes froides
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Buffet froid n° 2 à 13€

Crudités multicolores
Savoyarde
Charcuteries
Terrine de poisson
Viandes froides
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Buffet dinatoire n° 3 à 20 €

(Cocktail facile type mange debout)

Petits farcis
Quiches assorties
Motte de foie gras
Verrines
Aspic assortis
Pilons de volailles rôtis
Tranchettes de charcuteries
Ardoise de fromages
Gâteau de votre fête personnalisé ou mini gâteaux et verrines sucrées
Pièce montée en sus

Buffet froid + plat cuisiné N° 4 à 14 €

Crudités assorties
Charcuteries maison
Cocktail de melons et pastèque et fantaisies
Jambon à l'os, sauce champignons, gratin Dauphinois
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Buffet froid + plat cuisiné N° 5 à 16 €

Crudités assorties

Charcuteries maison
Terrine de poisson
Cocktail de melons et pastèque et fantaisies
Jambon à l'os, sauce champignons, gratin Dauphinois
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

SUGGESTIONS

MENUS TRADITIONNELS

Menu n° 1 à 19.50 €

Douzaine d'escargots
Emincé de volaille à la crème aux champignons et châtaignes
Gratin de pommes de terre à la crème aux cèpes
Tomate fourrée au potiron et châtaignes
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Menu n° 2 à 23.00 €

Saumon fumé
Douzaine d'escargots
Pièce de veau sauce chanterelles
Gratin de pommes de terre à la crème aux cèpes
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Menu n° 3 à 13.50 €

Coquille de fruits de mer et St Jacques
Emincé de volaille à la crème aux champignons et châtaignes
Gratin de pommes de terre à la crème aux cèpes
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Menu n° 4 à 20.00 €

Foie Gras

Soufflé de loup sauce corail
Pintade fermière rôtie sauce crème aux cèpes et châtaignes
Gratin de chou fleur et pommes de terre
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Menu n° 5 à 14.00 €

Foie gras
Civet de cerf aux aïelles
Polenta en timbale aux petits légumes
Tomate fourrée au potiron et châtaignes
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Menu n° 6 à 25.50 €

Demi-langouste et sa mayonnaise aux petits légumes
Fricassée de poularde aux morilles
Gratin Dauphinois
Flan de de carottes et courgettes au cerfeuil
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Menu n° 7 à 12.00 €

Terrine de loup et rouget, petit légumes et citron
Civet de cerf aux aïelles
Polenta en timbale aux petits légumes
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Menu n° 8 à 10.00 €

Aspic de parfait de foie gras à l'artichaut et coulis de figues
Emincé de volaille à la crème aux champignons et châtaignes
Riz aux trois saveurs
Gâteau de votre fête personnalisé
Pièce montée en supplément

Autres menus et buffets, sur devis, ou consulter notre guide du mariage sur notre site