

GUIDE DU TRAITEUR

Pour vos apéritifs, cocktails, buffet, entrées, plats, desserts, etc...



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 (fromages, champignons, poissons, légumes)	60 pièces	22,00 €
• Ardoise de petites charcuteries maison (diots pormoniers, saucisson)	120 pièces	25,00 €
• Ardoise de diots secs et dés de fromages de Savoie	120 pièces	25,00 €
• Petits farcis (<i>citron, tomate, courgette, artichaut au parfait de foie gras, au thon, au saumon, au fromage</i>)	40 pièces	35,00 €
• Petits farcis (<i>citron, tomate, courgette, artichaut au parfait de foie gras, au thon, au saumon, au fromage</i>)	80 pièces	65,00 €
• Ardoise de magrets fumés	80 pièces	30,00 €
• Potiron en coupe de petits légumes et sauces	120pièces	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 abricots		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 Pétillant 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 part	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 figues		4,50 €
• Verrine de tartare de saumon petits légumes et gambas		6,00 €
• Foie gras maison toast aux figues	la part de 50 g	4,50 €
• Terrine de foie gras français maison, le bocal de 200 g	4/5 pers	20,00 €
• Terrine de foie gras français maison, le pain de 400 g	8/10 pers	35,00 €
• Demi Porcelet farci façon porchetta, découpé, dressé sur plat (froid)	30 à 40 pers	100,00 €
• Plateau de charcuteries Savoyardes (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 pers 20.00 €
- Corbeille x 20 pers 30.00 €
- Présentation en pastèque ou en courge selon la saison x 15/20 pers 40,00 €

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

- Cocktail de melons et pastèque et ses fantaisies

- Mosaique 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, courgettes, céleris)

- 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 pormoniers 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 15pers 40,00 €

• Les salades économiques (présentation simple en saladier)

- Saladier moyen x 6/8 pers 10,00 €

- Saladier grand x 15/20pers 20,00 €

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 crustacés

• 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 écrevisse	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 cuisinées

• Chapon fermier farci, rôti, sauce crème aux cèpes et châtaignes		
- Découpé	8 pers	60,00 €
- Le demi chapon	4 pers	35,00 €
• Dinde fermière farcie, rôtie, sauce forestière et châtaignes		
- Découpé	8 pers	60,00 €
- La demie dinde	4 pers	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 cuisinées

• 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 €
• Epoule 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 de 250 g 2.00 €
- Pommes vapeur la part de 250 g 1.00 €
- Pommes Dauphines la part de 250 g 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 Albervianades la part 3.00 €
- Lasagnes au saumon la part 5.00 €
- Hachis Parmentier Albervianades 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 (*pommes 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 (<i>poulet, crustacés, moules coquille, crevette, merguez</i>)	la part	7.00 €
• Cassoulet (<i>haricots, diot, poitrine, confit de canard</i>)	la part	6.50 €
• Potée savoyarde (<i>pommes de terre choux, carottes, navet, diot, pormonier, porc salé</i>)		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 (<i>un reblochon, 20 parts de tomme, 20 parts de Beaufort ou Bauge</i>)	15 à 20 pers.	35 €
• Petit pain individuel (<i>Prévoir deux petits pains par personne en moyenne</i>)	la pièce	0,30 €

Les pièces montées personnalisées

• Chalet, cœur, ski, guitare, berceau	1 € le chou (mini 100 choux)
• Carrosse, charrette, tracteur, camion	1,50 € le chou (mini 100 choux)
• Pièce montée traditionnelle en cône, nougatine et décor simple	1 € le chou (mini 50 choux)

Les desserts personnalisés

1° Choisissez la taille de votre gâteau :

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

2° Choisissez votre gâteau :

- Forêt Noire aux cerises et Amarena
- Forêt Noire Nature
- Forêt Noire aux framboises
- Gâteau aux 3 chocolats
- Feuillantini au chocolat
- Opéra
- 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, abricots, pêches, prunes, citrons, citron meringuée, flan, normande, tropézienne)
- Les tartes fruits rouges rondes 6 parts 7.95 €
(Myrtilles, fraises, framboises)

Les pâtisseries individuelles :

- Tarte (poires, pommes, abricots) 1.20 €
- Tarte citron nature ou meringué 1.00 €
- 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.albervaisselle-location.fr**

Suggestions pour vos buffets

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

Buffet froid n° 1 à 11 €

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

Buffet froid n° 2 à 13€

- Crudités multicolores
- Savoyarde
- Charcuteries
- Terrine de poisson
- Viandes froides
- Gâteau personnalisé de votre fête
- 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
- Pignons de volailles rôtis
- Tranchettes de charcuteries
- Ardoise de fromages
- Gâteau personnalisé de votre fête 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 personnalisé de votre fête
- 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 personnalisé de votre fête
- Pièce montée en supplément

Suggestions menu traditionnel

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 personnalisé de votre fête
- 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 personnalisé de votre fête
- 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 personnalisé de votre fête
- 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 choux fleur et pommes de terre
- Gâteau personnalisé de votre fête
- 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 personnalisé de votre fête
- 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 carottes et courgettes au cerfeuil
- Gâteau personnalisé de votre fête
- 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 personnalisé de votre fête
- 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 personnalisé de votre fête
- Pièce montée en supplément

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



542, rue Louis Armand 73200 Albertville
04 79 32 77 41 - contact@lecomptoirgourmand.fr