



Tarif Entrées, Fromages & Desserts

Cette année notre offre évolue, nous vous proposons différents produits par catégorie tarifaire avec pleins de nouveautés.

- *Devis personnalisés à partir de 20 personnes.*
- *Fabrication à partir de produits frais sur toutes nos recettes*
- *Matière première de 1er choix en privilégiant les circuits courts*
- *Liste des allergènes et provenances sur demande*
- *Mise à disposition en liaison froide ou chaude , selon demande*
- *Possibilité de livraison (forfait de livraison en cas de hors secteur)*
- *Possibilité de modifier l'offre a votre convenance selon vos envies*

N'hésitez pas a nous joindre pour toute demande complémentaire ou explication

Les Entrées Froides Familiales

Idéal pour un buffet simple ou un repas entre amis

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

Les Crudités (180gr/pers)

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers				
Carottes râpés	2,80	2,60	2,40	+ de 80 person nes nous consult er			
Céleri rémoulade							
Coleslaw							
Tzatziki de concombre							
Courgettes à la Thaï							
Tomates au basilic							
Betteraves aux dèes de Comté							
Tomates mozzarella							
Macédoine de légumes					3,50	3,20	3,00
Salade de papaye verte à la thaï							
Trio de Dips : homos / caviar d'aubergine / tapenade d'olives Kalamata							
Champignons à la Grecque							
Antipasti de légumes d'été							
Poivrons grillés à l'huile.							

en saison
Le Traiteur
by Les Fous du Cochon



en saison

en saison

Les Salades composées (200gr/pers)

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Taboulé à la volaille	3,80	3,50	3,20	+ de 80 person nes nous consult er
Salade Piémontaise (pomme de terre, jambon, œuf, olives, tomates)				
Quinoa aux légumes confits				
Salade Niçoise (pomme de terre, thon, œuf, poivrons, haricots, olives, tomates, anchois)				
Lentilles au chorizo				
Caponata Grecque				
Pâtes aux petits légumes et saumon				
Harengs pomme à l'huile				
Museau de bœuf à la Lyonnaise (museau, oignons, persil, mayonnaise)				
Pieds de veau vinaigrette				
Cervelas sauce blanche (cervelas de porc, échalottes, câpres, persil, mayonnaise)				
Riz safrané au fruits de mer				

Les Entrées Froides Brasserie

Les entrées « du Dimanche » à déguster en famille lors d'une occasion spéciale

Prix TTC en €uro à la part selon nombre de convives

Les Entrées & Salades Gourmandes		10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Gaspacho Andaloux (tomate, concombre, poivrons, ail, huile olive)					+ de 80 person nes nous consult er
Crème de concombre à la Féta					
Cappuccino de potiron au Piment d'espelette		6,20	5,80	5,50	
Velouté de poivrons jaunes aux tomates séchées					
Salade d'orange et olives noirs à la Marocaine					
Salade Lyonnaise (verte, lardons, croûtons, œuf)					
Salade César (verte, poulet, parmesan, œuf, croûtons, sauce césar=huile/moutarde/ anchois, parmesan)					
Salade Grecque (Tomates, concombre, oignons, poivrons, féta, olives, huile d'olive, câpres)		8,00	7,80	7,50	
Salade Grenobloise (verte, noix, pommes, Bleu, jambon cru)					
Salade de lentilles, épinards et briques au chèvre miel					
Salade Landaïse (verte, magret fumés, gésiers confits, foie gras sur toast)		11,00	10,50	10,20	

Les Entrées Froides à base de Viande		10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Assiette de charcuterie Maison (Assortiment de 3 charcuteries, parts de 180gr)					+ de 80 person nes nous consult er
Terrine aux foies blonds de volailles, mesclun de salade					
Terrine de légumes, farce à la volaille (part de 150gr)		6,20	5,80	5,50	
Pâté en croûte Bressan (tranche de 120gr)					
Tiramissu à l'émulsion de foie gras et figues					
Foie gras de Canard entier IGP Sud -ouest (80gr / pers)		9,50	9,20	9,00	

Les entrées froides à base de poisson		10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Saumon fumé et œuf mollet sur sa Ratatouille froide					+ de 80 person nes nous consult er
Rillettes aux deux Saumons					
Tartare de Saumon aux baies roses		9,80	9,40	9,00	
Trio de rillettes de la Mer : thon / sardines / saumon					
Terrine de Rougets et écrevisses, mayonnaise Andalouse					
Saumon fumé ou Saumon Gravelax					
Pâté en croûte truite de mer st jacques		10,50	10,00	9,80	
Céviche de crevettes, mangue et avocat					

Les Entrées Chaudes Brasserie

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

Les Entrées Gourmandes

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Feuilleté Francomtois (béchamel, jambon, comté) , salade verte	7,50	7,20	6,90	+ de 80 person nes nous consult er
Pâté de viande Lorrain et son Mesclun de salade				
Saucisson brioché et son jus de porc au vin rouge				
Bouchée à la reine : Volaille, olives vertes, champignons, quenelle.				
Mousseline de saumon et épinards sce Homardine	9,50	9,30	9,00	
Tatin d'endives au roquefort				
feuilleté Volaille Ecrevisses sauce Nantua				
Gratin de fruits de mer				
Feuilleté au ris de veau et Morilles	12,00	11,60	11,20	
Blanquette de St jacques aux petits légumes				
Croustade d'escargots et champignons persillés				



Les Fromages

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Fromage blanc à la crème	1,50	1,20	1,10	+ de 80 person nes nous consult er
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	1,70	1,50	1,40	
Cervelle des Canuts				
Demi St Marcellin affiné	3,00	2,70	2,50	
Plateau de fromage de notre région (80g / pers) (Comté / rigotte de chèvre / bleu / St marcellin / St Nectaire fermier)	5,30	4,90	4,50	

Les Desserts

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Salade de fruits frais de saison				
Mousse au chocolat				
Tartelette feuilletée aux pommes				
Flan aux oeuf	3,00	2,80	2,50	
Pannacotta fruits rouges				
Moelleux annanas mascarpone				
Parfait au chocolat , crème à la menthe				
Muffin aux poires confites, caramel au beurre salé				
Poire au vin, crème fouettée et craquant de Speculoos				+ de 80 person nes nous consult er
Iles flottantes aux pralines				
Tarte bourdaloue aux Poires				
Flan pâtissier vanillé	3,50	3,30	3,00	
Verrine de tarte au citron meringué revisitée				
Crumble poires, amandes framboise				
Tiramisu traditionnel				
Brownies chocolat noix de Pécan, caramel crémeux au beurre salé				
Tarte aux abricot sur crème de pistache				
Tarte Tatin aux pommes, glace vanille				
Tiramissu façon forêt noir				
Flan Pâtissier à la pistache	4,50	4,20	4,00	
Nougat glacé aux fruits secs, coulis de fruits rouges				
Crème brulée vanille				
Opéra tout chocolat , coulis de fruits rouges et menthe fraiche				



N'hésitez pas à consulter sur notre site, notre menus Thai concocté par notre cheffe **Tata Wan** pour d'autres idées d'entées ou de desserts

Conditions générales de vente :

- 1/ les prix indiqués sont TTC au barème du nombre de parts commandées
- 2/ nous souhaitons recevoir vos commandes le lundi avant 18h pour une prestation le vendredi, samedi de la semaine en cours. Ceci en dessous de 20pers. En dessus , prévoir un minimum de 15 jours)
- 3/ La marchandise sera à récupérer au laboratoire ou livrée, **avec forfait si hors secteur**, en liaison chaude ou froide selon votre demande.
- 4/ la facture sera établie pour le jour de la prestation.
- 5/ le règlement de la facture devra être effectué lors de la livraison ou de l'enlèvement.
- 6/ conditions générales de vente visiblent sur notre site.

