

PRESTATIONS 2026

LIVRAISON CHAUD OU FROID POSSIBLE (sur Saint Etienne)
NOUS N'EFFECTUONS PAS DE SERVICE A TABLE



TRAITEUR FAYE J-M
Viandes Volailles Charcuteries

04 77 74 17 46
traiteur.faye@gmail.com

3 rue EDMOND CHARPENTIER
42000 SAINT-ETIENNE

En face de la citée du desing !



Pain surprise de campagne 10 pers, 36.90€

- 10 saumon fumé.
- 10 mousse de canard.
- 10 tzatziki.
- 10 thon/tomate/basilic.
- 10 jambon Serrano.



Canapés pour apéritifs 63 pièces 10 pers, 65.90€

Composés de 9 variétés

- Chiffonnade coppabasilic sur cake aux olives x 7
- Bloc de foie gras, chutney mangue-abricot et sésame torréfié sur brioche perdue x 7.
- Saumon fumé, tzatziki, concombre et pavot sur mini blinis x 7.
- Chèvre affiné et figue rôtie sur pain de mie spécial aux noix x 7.
- Fromages, tomate mi-séchée sur cake à la tomate x 7.
- Délice de saumon, œufs de truite et fève de soja sur pain polaire x 7.
- Fromage curry et crevette marinée paprika et cerfeuil sur pain de mie spécial aux graines x 7.
- Thon piquillos, câpres et olive noir sur pain de mie x 7
- Courgette et fromage de brebis sur pain de mie spécial à la tomate x 7.

Les salades

Prévoyez 130g par personnes environ toutes salades confondues si vous prenez de la charcuterie ou de la viande froide avec.

A base de légumes

- carotte râpées 12.50€/Kg
- céleris rémoulade 13.50€/Kg
- betterave 13.50€/Kg
- lentilles oignons 13.50€/Kg
- coleslaw (choux carottes oignons doux) 16.80€/Kg

Les salade composés

- taboulé 15.80€/Kg
- macédoine de légumes 15.80€/Kg
- piémontaise 17.80€/Kg
- lentilles cervelas 16.80€/Kg
- pomme de terre thon 16.80€/Kg
- trio de choux jambon et comté 17.80€/Kg

Les salades charcutières

- cervelas 16.80€/Kg
- museau de bœuf 18.80€/Kg
- pied de veau 17.80€/Kg

Les salades élaborées

- Gambas surimi mandarine 27.80€/Kg
- perles des mers 22.90€/Kg
- tartare de légumes 21.80€/Kg
- cocktail de crevette surimi 24.80€/Kg



Mini feuilletés à réchauffer Barquette 300g 4 pers 4.50€ par pers

pizza
fromage
Strasbourg
Sésame



PLATEAU DE CHARCUTERIE apéro découpé en bouchées : 6 Variétés

PRESENTATION SUR PLAT

5.90€ par pers

1 tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon cru italien 10 mois
1 tranche de pâté croute
5 tranches de saucisson sec
1 terrine de campagne
1 tranche chorizo doux espagnol
Cornichons



MINI BURGER x 20 3.80€ par pers

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES :

PRESENTATION SUR PLAT 7.90€ par pers

1 tranche de rôti porc cuit
1 tranche de rôti de bœuf cuit
1/2 cuisse de poulet
Sauces au choix (mayonnaise, cocktail, moutarde, ketchup)



ASSORTIMENT DE TERRINES VEGETARIENS

PRESENTATION SUR PLAT 6.50€ par pers

1 TRANCHE TERRINE 3 POISSONS (cabillaud, lieu noir, saumon)
1 TRANCHE TERRINE SAUMON
1 TRANCHE TERRINE 3 LEGUMES
Sauces au choix (mayonnaise, cocktail)



Les verrines

Verrines colslow X6	7€90
Verrines tartare légumes X6	9€90
Verrines perles océane X6	11€90
Verrines gambas mandarine X6	11€90

Plaque pizza taille 26x32 cm 21€80
10 personnes ou 25 personnes pour apéro

Plaque quiche taille 26x32 cm 21€80
10 personnes ou 25 personnes pour apéro



PLATS CUISINEES

minimum 5 pers

LASAGNES VEGETARIENNES	7€90 Par Personne
PAELLA	9€50 Par Personne
COUSCOUS	9€90 Par Personne
CHOUCROUTE GARNIE	10€50 Par Personne
LASAGNE BOLOGNAISE	9€90 Par Personne
BŒUF BOURGUIGNON	11€90 Par Personne
POULET BASQUAISE	9€90 Par Personne
BRANDADE DE MORUE	10€90 Par Personne
BLANQUETTE DE VEAU	10€80 Par Personne
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	8€90 Par Personne
PAUPIETTE DE LAPIN AU ROMARIN	8€90 Par Personne

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS au choix pour les viandes seules

Riz pilaf / râpées / pommes dauphines / haricots verts persillés / gratin choux fleur /
Gratin dauphinois / flan de brocolis / champignons a la crème persillées.

