

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

LA GRANGE CONCEPT PRÉSENTE POUR VOS ÉVÉNEMENTS
MARIAGE, COCKTAIL, RÉCEPTION, BAPTÊMES,
ANNIVERSAIRES...



La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

NOS FORMULES COCKTAIL

Cocktail 3 pièces froides + 2 animations	12.00€
Cocktail 3 pièces froides + 4 animations	18.00€
Cocktail 3 pièces froides + 6 animations	24.00€
Nos Ateliers	Tarifs en annexe

Nos services incluent :

Mise en place et nappage des buffets, service, débarrassage et remise en état du site

Hors : fourniture de nappage et vaisselle



La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022



NOS FORMULES MENU- Tarif TTC/PERS

Nos services incluent : Mise en place et nappage du couvert, service, pain, café, sucre et infusions

Hors : fourniture de nappage et vaisselle

Plat chaud + dessert	27.50€
Mise en bouche + Plat chaud + dessert	32.00€
Mise en bouche + Plat chaud +fromage + dessert	35.00€
Entrée + plat chaud+ fromage + dessert	38.00€
Entrée froide +entrée chaude + plat chaud +fromage + dessert	40.00€
Entrée froide +entrée chaude +trou Normand + plat chaud +fromage + dessert	43.00€
Menu en 7 services, papilles en action...	50.00€



(Notre partenaire pour la partie vaisselle, verrerie, chapiteaux, mange debout, nappage, etc...)

Loc. Chapiteau Service -Haute Rivoire

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

NOS PIÈCES COCKTAILS FROIDES

<p>*Mosaïque de volaille, sablé citron, moutarde framboise</p> <p>*Pressée de jambon de pays et Ossau iraty</p> <p>*Dôme crevette sur toast melba, gel agrumes</p> <p>*Buchinette aux deux saumons, sablé, gel citron</p> <p>*Quenelle de cèpes et lentilles, glacée d'un lait de poitrine fumée, sablé noisette</p> <p>*Mini opéra de saumon fumé (noisettes, pomme granny, ciboulette)</p> <p>*Mini rouleaux de printemps aux herbes, gel saté</p> <p>*Dôme foie gras, sablé mais, glaçage passion</p> <p>*Dôme foie gras, sablé mais, glaçage poivré</p> <p>*Bille de bleu d'auvergne et pain d'épices, réduction jus d'orange romarin</p> <p>*Pana cotta aux cèpes, crumble noisette</p> <p>*Macaron canard fumé et basilic</p> <p>*Tomate en trompe œil (farce mousseline, glaçage crustacé piquillos)</p>	<p>*Bavaroise de moules marinières, julienne de chorizo, pickles</p> <p>*Buchette boudin noir, pomme cannelle sur sablé parmesan</p> <p>*Chou crumble et foie gras, gel agrumes</p> <p>*Céleri truffe sur sablé noisette, mousse de lait</p> <p>*Fine rilette sur gaufrette feuilletée</p> <p>*Dôme volaille aux morilles, toast Melba</p> <p>*Avocat, saumon, glaçage curcuma, sablé gingembre</p> <p>*Choco parmesan et crème d'anchois citronnée</p> <p>*Mini bun's césar</p> <p>*Opéra de rillettes et jambon cru</p> <p>*Bille brocoli et bleu d'auvergne, sablé parmesan</p> <p>*Pressée de volaille, foie gras, pistache</p> <p>*Terrine de champignons de saison sur sablé, gel d'endives</p>
---	---

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

NOS ANIMATIONS

(Show cooking devant le client, cuissons et dressage minute)

Les Carnassiers....	Produits de la pêche mais pas que...
*Brochettes de satay (bœuf et volaille marinés)	*Tournedos de lieu aux agrumes, Beurre blanc crémé
*Mini Burger de bœuf et St Nectaire	*Cassolette de Dombres, crème de crustacés (type de quenelle guadeloupéenne)
*Paleron de 12heures, siphon pomme de terre à la truffe	*Salade Tahitienne : thon, lait de coco, citron, carotte, concombre, cebette, gingembre
*Maki de bœuf, navet boule d'or, crème comté saté	*Pain de cabillaud sauté minute, crème de crabes
*Pâté en croute, découpe minute	*Risotto d'épeautre aux gambas, crème de crustacés
*Gnocchis carbonara à la Française	*Fricassée de grenouilles persillée, toast
*Croque-monsieur du Forez (fourme de Montbrison, jambon au foin)	*Quenelle de crustacé, bisque légère
*Bugnes aux noisettes et poitrine fumée	*Brochette de lotte et gambas Thai
*Travers de cochon laqués, crème mousseuse acidulée	*Saumon gravelax, gel citron, pain toasté
*Nouilles sautées au bœuf, inspiration Asie	*Ceviche de truite, espuma Dubarry, poudre de persil
*Jambonneau braisé au foin, Espuma de pomme de terre	*Saint jacques snackée beurre vanille, espuma yaourt yuzu
*Mini Croissant jambon fromage	*Arrancini aux escargots persillés
*Mini corn dog	*Accras de morue, sauce chien
*Mini Kébab andouillette (oignons, moutarde, vin blanc)	*Petite soupe de moules safranée servie chaude ou froide, espuma curry
*Gua Bao : poulet, coriandre, cebettes, cacahuètes, sauce soja, huile de sésame	
*La râpée et la fourme de Montbrison, Chiffonnade de jambon cru et roquette	
*Pompe aux grattons servit tiède	

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

Coté Végé....

*Mini Panini (tomate, Mozzarella, Basilic) ou (champignons, comté, estragon)

*Tartare de tomates anciennes, gaspacho fraise tomate, espuma mozzarella basilic

*Potimarron ou céleri rôti tranchée devant vous : huile de noisette, fleur de sel, poivre du moulin

*Riz Cantonais sauté aux petits légumes

*Pop corn au beurre persillé

*Caviar d'aubergines, crumble aux herbes, crème moussueuse de fromage frais

*Risotto d'épeautre, asperges vertes et copeaux de pecorino à la truffe

*La râpée et la fourme de Montbrison, roquette

*Cornet de frites fraîches, mayonnaise et ketchup maison

Nos Ateliers...

Ils viennent en supplément de vos cocktails...de nature un peu plus généreuse

***Foie gras :** chutney, pains toastées 7.50€

***Huitres :** beurres parfumés, vinaigres à thème, condiments fruits frais, pain toasté, citrons 6.50€

***Raclette :** sur tartine, chiffonnade de jambon cru 4.50€

***Charcuteries maisons et fromages du coin :** pain frais, beurre, cornichons, oignons pickles 7.50€

***Bar à soupes chaudes ou froides :** chantilly noisette, croutons, fromage 5.00€

***WOK pasta :** 3 sortes de pâtes, 3 sauces au choix, 3 garnitures 7.50€

***Bar à salades, à composer soi-même :** crudités, fruits secs, sauces diverses, viandes, charcuteries, poissons, fromages, croutons 5.50€

***Rapée comme des pizzas :** Râpée de pomme de terre, garnitures à composer soi-même 4.00€

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

Les ateliers...pour les plus ou moins grands

*ARCHÉOLOGIE CULINAIRE EN ROME ANTIQUE SALÉ : Muni d'un pinceau et d'une cuillère, partez à la recherche des trésors cachés sous une montagne de crumble parmesan...basilic, tomates cerises, pecorino à la truffe, petits rouleaux de jambon de parme...grattez à l'aide du pinceau, récupérez vos trouvailles dans un petit bol, et approchez vous du chef qui vous servira un espuma de gorgonzola pour encore plus de gourmandise :

7.50€/pers

*ARCHÉOLOGIE CULINAIRE EN ROME ANTIQUE SUCRÉE : Muni d'un pinceau et d'une cuillère, partez à la recherche des trésors cachés sous une montagne de crumble ...Caramels, nougats, chocolats, bombons, financiers...grattez à l'aide du pinceau, récupérez vos trouvailles dans un petit bol.

7.50€/pers

COCKTAIL SALÉ : 1 mini croque-monsieur, 1 choco parmesan mascarpone, 1 mini corn dog

6.50€/pers

Nos mini sucrés ...1.95€/pce

- *Tartelette citron revisitée
- *Tartelette moderne chocolat
- *Texture chocolat
- *Mini baba
- *Dôme coco, crémeux passion, sablé café
- *Mini pana cota coulis de fruits de saison
- *Cookies
- *Saveur Tatin
- *Rocher cacahuètes
- *Mini tarte tatin
- *Tartelette Poire Bourdaloue
- *Financier chocolat orange, dôme dulce
- *Palet ganache citron vert, biscuit noisette
- *Mini crème brûlée
- *Mini tiramisu

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

NOS MENUS

(Proposition de menus adaptés en fonction des saisons)

MENU COURT : 27.50€/PERS (Choix unique)

Plat principal :

*Paleron de 12 heures, arrancini cœur mozzarella, pressée de champignons à l'échalote et estragon

Ou

*Poitrine de volaille fermière, crème de cèpes, tarte fine aux asperges, purée lisse de maïs noix de coco

Ou

*Cabillaud poudré menthe, espuma chorizo, purée de pomme de terre grillée

Buffet de desserts:

3 mignardises au choix à choisir

*Macarons crémeux mangue passion

*Dôme chocolat, croustillant praliné

*Le citron et la noix de coco

*Chou craquelin Paris Brest

*La Forêt noire en bille

*Abricot romarin, cheese cake

+

Entremet à définir

*Flocon : biscuit dacquoise, bombe chocolat blanc, noix de coco, framboise, glaçage guimauve de lait

*Passionnément chocolat : biscuit noisette chocolat, croustillant praliné, gelée passion, bombe chocolat, glace miroir)

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

MENU GOURMAND : 32.00€ (CHOIX UNIQUE)

Mise en bouche :

Buratina, crème de roquette wasabi, ciabatta

Ou

Foie gras, chocolat, tatin

Plat principal :

Dos de lieu viennoise persil, mousseline de pomme de terre et mais, butternut, crème
Marinière

Ou

Volaille marbrée, crème d'épinards poivrée, polenta aux escargots et pressée de
champignons

Fromage : (supplément 3.00€)

Assiette de dégustation de fromages secs et petite faisselle de fromage blanc

Dessert :

Chocolat, cerises, mascarpone...

Ou

Agrumes, abricot-romarin, caramel beurre salé



La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

4/MENU INSPIRATION 1 : 38.00€/PERS

Entrée froide :

Foie gras parfumé au magret de canard, gel citron yuzu, quenelle de pomme vanillée et, sablé breton pistache

Où

Pressée de volaille et foie gras, brocoli en trois façons, crème montée anchois

Où

Saumon fumé sans fumoir, à la couenne de poitrine fumée, dôme petit pois mascarpone et menthe, sablé mais, purée lisse de chou-fleur vanille

Plat principal :

Joue de bœuf de 12 heures, glace de viande, croustis de pomme de terre, purée lisse de butternut noisette

Ou

L'échine de cochon braisée, crème d'ail, criquette de courgette, brochette de gnocchis façon carbonara

Ou

Noisette de confit de canard, jus corsé au poivre, pressée de champignons, polenta

Fromage :

Assiette de dégustation de fromages secs et petite faisselle de fromage blanc

Dessert :

Entremet chocolat, croustillant praliné, crémeux passion, biscuit noisette

Ou

Chou craquelin double crème (crémeux abricot et chantilly), onctueux pistache, coulis de prunes vanille

Ou

Nougat glacé maison, crème anglaise aérienne, sablé spéculos

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

MENU MON UNIVERS : 40.00€/PERS (Choix unique)

Entrée froide :

Foie gras sangria, sablé breton sésame, quenelles de compote de pomme vanillée, poudre de pop corn

Ou

Beau petit pois, mascarpone menthe, charcuterie d'encornets, rouille, guimauve de lait

Ou

Gravelax de saumon, pleurote tempura, crème montée anchois, gel agrumes

Entrée chaude:

Saumon farci st jacques pistache et estragon, crème de crustacés, arrancini cœur coulant mozzarella

Ou

Cabillaud poudré menthe, siphon chorizo, purée de pomme de terre grillée

Ou

Mousseline de lentilles vertes du Puy, beurre blanc et espuma soubise

Plat principal :

Paleron de 12 heures, glace de viande, Gâteau de râpée de pomme de terre, purée lisse de céleri

Ou

Poitrine de volaille fermière contisée basilic, crème citron moutarde brochette de gnocchis façon carbonara

Ou

Noisette de cochon, jus corsé au poivre, pressée de champignons, pomme amandine

Fromage :

Assiette de dégustation de fromages secs et petite faisselle de fromage blanc

Dessert :

Texture chocolat (ganache montée, crumble chocolat, noix de pécan caramélisées, éclats de meringue, sauce chocolat)

Ou

Tarte au citron déstructurée (crèmeux citron, chantilly, gel citron, crumble, éclats de meringue)

Ou

Tarte moderne fruits rouges, crème anglaise aérienne

(Pâte sucrée, crème de noisette, confit de fraise, dôme bombe chocolat blanc huile d'olive, fruits frais)

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

MENU MON UNIVERS 2 : 42.00€/PERS (Choix unique)

Entrée froide :

Foie gras tout feu tout flamme, gel citron yuzu, guimauve de lait, sablé breton pistache

Ou

Pressée de volaille et foie gras, brocoli en trois façons, crème montée anchois

Ou

Saumon fumé sans fumoir, à la couenne de poitrine fumée, dôme petit pois mascarpone et menthe, sablé mais, purée lisse de chou fleur vanille

Entrée chaude:

Le saumon et la crevette, crème de crustacés, arrancini cœur coulant mozzarella

Ou

Boudin blanc aux morilles à ma façon, risotto d'épeautre, tempura d'aubergine

Ou

Pain de cabillaud, sauce poulette, céleri rôti et viennoise

Trou Normand

Plat principal :

Joue de bœuf de 12 heures, glace de viande, cromesquis de pomme de terre, purée lisse de butternut noisette

Ou

L'échine de cochon braisée, crème d'ail, criquette de courgette, brochette de gnocchis façon carbonara

Ou

Noisette de confit de canard, jus corsé au poivre, pressée de champignons, polenta

Fromage :

Assiette de dégustation de fromages secs et petite faisselle de fromage blanc

Dessert :

Entremet chocolat, croustillant praliné, crémeux passion, biscuit noisette

Ou

Chou craquelin double crème (crémeux abricot et chantilly), onctueux pistache, coulis de prunes vanille

Ou

Nougat glacé maison, crème anglaise aérienne, sablé spéculos

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

MENU DÉGUSTATION 50,00 €

- Foie gras, sponge cake chocolat, sauce tatin, marmelade d'agrumes et poudre de pop corn
 - Pressée du Littoral, crème fumée wasabi, texture brocoli, écume citron
 - Lasagnes de homard
 - Yaourt Glacé yuzu, poudre de meringue, crème de sapin
- Noisette de veau sautée minute, Aubergine laquée, espuma yaourt yuzu, crumble saté pelote de pomme de terre et huile torréfiée
 - Dégustation de fromages secs de la ferme d'Emile
 - Meringue renversante, pistache, vanille et fruits rouges

MENU ENFANT : 14.00€/PERS (Fromage supplément 3.00€)

*Nuggets de volaille maison, râpée de pomme de terre, mayonnaise et ketchup maison

Ou

Burger maison, bœuf, emmental, frites, mayonnaise et ketchup maison

Ou

Lasagnes

Ou

Tartiflette

Dessert



La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

LE LENDEMAIN....

Formule1 : 7.50€/pers

*Bar à gratin (tomate/mozza/basilic, saumon/fondue de poireaux, effilochée de joue de porc)

(Les gratins sont individuels, servis dans les contenants panibois, facile à chauffer et à déguster)

Formule 2 : 10.50€ /pers +250.00€ de location de remorque

*Le Poulet frites à la rôtissoire devant vous

Formule 3 : Buffet campagnard 15.00€ /pers

*Salades composées :

-Salade de lentilles inspiration asie

-Taboulé d'épeautre exotique

-Salade de pomme de terre Forezienne (cornichons, oignons, persil, lardons, fourme)

*Charcuteries maison :

-1 tranche de pâté de foie Grand-mère

-2 tranches de mini pâté en croute

-1 tranche de rôti de porc froid

-1/2 cuisse de poulet

*Condiments : vinaigrette, moutarde, mayonnaise, cornichons

La Grange Concept-
44 chemin de la garon-42110 St Barthelemy Lestra-06-58-18-53-85

Charretier.sebastien@orange.fr

Champion de France Traiteur 2022 - Finaliste Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 & 2022

Formule 3 bis : Buffet campagnard 15.00€ /pers

*Charcuteries maison : 2 tranches de saucisson, 1 tranche de terrine de campagne, 1 tranche de jambon blanc maison (cornichon, micro-beurre)

*Assortiment de 3 fromages : 1 pâte pressée cuite type comté, 1 pâte persillée type fourme et petits séchons du producteur

*Brochette de fruits de saison

Formule 4 : Buffet continentale 20.00€/pers : sans service, livraison et installation- récupération du matériel le lendemain

Un brunch composé de :

*Jus de fruits, eaux, café, thé, infusions

*Viennoiseries (pain chocolat, croissants, grosses brioches à trancher)

*Pain

*Fruits frais et compositions de fruits préparés

*Charcuterie : jambon blanc, saucissons, jambon cru, terrine maison, coppa.et condiments (beurre, cornichons, moutarde)

*Assortiments de fromages de la région et cervelle de canut pain toasté

Formule 5 : Desserts supplément :

*Pana cota vanille, coulis de fruits de saison : 2.95€

*Glace à l'italienne : 3.75€

