

Notre carte traiteur



Nos cocktails (Minimum de 10 personnes)

• Cocktail dinatoire 20 pièces par personne: 10 pièces « A chaud » « A froid », 4 « Verrines », 3 « Irrésistibles » et 3 « Mignardises »	25,00 €
• Cocktail 10 pièces par personne 6 pièces « A chaud » « A froid », 2 « Verrines » et 2 « Irrésistibles »	13,50 €
• Assortiment « A chaud » 6 pièces	8,00 €
• Assortiment « A froid » 6 pièces	8,00 €
• Pain surprise environ 40 pièces garni maison	40,00 €

A froid

- Wraps au poulet à l'orientale
 - Toast de jambon sec
 - Toast de saumon fumé
- Corolle de thon et poivrons
- Tartinette de beurre de sardine
 - Blinis fromage frais et noix
- Tartelette petit pois et menthe
 - Opéra mangue foie gras
- Panier ricotta et oeufs de truite
 - Suédois d'haddock

A chaud

- Quiche lorraine
- Cake saveurs du sud
- Vol-au-vent forestier
- Croustillants d'escargots
 - Gougères
- Moelleux aux olives
 - Samossa
 - Accras
- Tartelette de morue
- Cromesquis de mozzarella

Les irrésistibles

- Navette de foie gras
- Briochette au crémeux de chèvre
- Mini burger sésame et poulet
- Mini burger pavot, pesto et thon
- Mini Paris-Brest crevette coco
- Rolls guacamole et gambas

Les verrines

- Tartare aux deux saumons
 - Guacamole et écrevisses
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes
 - Velouté de potimarron et magret fumé
 - Crème de choux fleur au bacon
- Mousse de betterave et râpé de pommes
 - Crémeux de tomate et fêta
- Tartare de légumes et sa croûte de crumble

Les mignardises

- Tartelette citron meringuée
 - Fondant au chocolat
 - Panna-cotta fruits rouges
- Coque chocolat et mousse passion
 - Macaron caramel beurre salé
 - Cannelé
- Kouign-amann

Entrée Froide

• Foie gras maison mariné au malvoisie et chutney de mangues	9,90 €
• Roulé de saumon fumé farci aux petits légumes et aneth	7,80 €
• Méli-Mélo de saumon et gambas aux agrumes	8,10 €
• Carpaccio de Saint-Jacques et son crémeux d'anguille fumée	8,50 €
• Assiette du gers (gésiers, pressé de canard et filet de pigeonneau)	8,50 €

Entrée Chaudes

• Brochette de Saint-Jacques et ses algues marinées	8,50 €
• Croustillant de foie gras et poires caramélisées	9,90 €
• Vol-au-vent aux écrevisses et poulet mariné	8,10 €

Poissons

• Escalopes de sandre au pain d'épices	10,20 €
• Dos de cabillaud au beurre d'agrumes	9,90 €
• Filet de dorade grillée et émulsion de curry vanille	9,90 €
• Pavé de saumon aux agrumes	9,10 €
• Filet de merlu aux beurre champigny	9,90 €

Viandes

• Rable de lapin farci au chorizo	10,20 €
• Mignon de porc rôti au miel et romarin	10,20 €
• Filet de canette grillée sauce griottes	10,20 €
• Pavé de veau aux 5 baies	11,70 €
• Cuisse de canard confite	9,90 €

• Tous nos poissons et nos viandes peuvent être accompagnés d'une garniture au choix (2,50€)

- Gratin dauphinois	- Écrasé de pommes de terre
- Tatin aux légumes du soleil	- Poêlée des sous-bois
- Pommes de terre grenailles	- Riz sauvage façon pilaf
- Fondue de poireaux	

Plats complets

• Fidèuà et ses vermicelles	8,90 €
• Paëlla de poulet, poisson et ses fruits de mer et son riz	8,90 €
• Jambalaya (poulet, saucisses et écrevisses) et son riz	8,60 €
• Couscous royal et sa semoule	9,60 €
• Tajine de volaille, d'agneau ou de la mer et sa semoule	8,90 €
• Rougail saucisses et son riz	8,20 €
• Choucroute Alsacienne	8,90 €
• Tartiflette et sa cochonnaille	8,60 €
• Couscous de la mer et sa semoule	9,90 €
• Colombo de porc ou de poulet et son riz créole	8,60 €
• Choucroute de la mer	9,60 €
• Chili con carne et son riz	8,60 €
• Poêlé du lac (riz sauvage, écrevisses, aiguillettes poulet marinées anguilles fumés)	9,90 €

A partir de 40 personnes, nous cuisinons devant vos invités, nos plats complets avec un supplément de 1,90€ par personne

Plateaux de fromages

• Le classique 3 choix - 90g/personne	2,10 €
• La ronde des saveurs 5 choix - 120g/personne	2,90 €

Desserts

Pâtisserie maison à partager (Gâteau uniquement en chiffre paire de 6 à 60 parts)	2,80 €
- Fraisier, Framboisier, Poirier - Bavarois poire caramel beurre salé et son croustillant de crêpes dentelles - Charlotte exotique - Mangue passion - Trois chocolats ...	
• Farandole de desserts (5 mignardises)	4,50 €
• Dôme chocolat blanc et éclats de framboises	3,90 €
• Pièces montée (3 choux par personnes, minimum 30 personnes en cône) Crème pâtissière (vanille), chocolat, nougat, spéculoos, pistache, Grand Marnier, framboise...	3,50 €
• Chou de pièce montée garni au choix	1,00 €
• Plaque de nougatine (avec inscription)	7,00 €

Plateaux Repas (Minimum 10 personnes)

- Plateau repas « Le classique » 14,50
- Plateau repas « Le prestige » 18,20

Buffets (Minimum 10 personnes)

- Pause petit déjeuner 6,10 €
Café, thé, jus de fruits et 2 viennoiseries/pers
- Buffet « Le campagnard » 10,40 €
1 crudité, 2 salades composées, assortiment de 3 charcuteries, 2 viandes froides, salade verte et brie
- Buffet « Le simplement chaud » 11,50 €
1 crudité, 2 salades composées, assortiments de 3 charcuteries, 1 plat chaud et légumes
- Buffet « Le simplement froid » 11,90 €
1 crudité, 2 salades composées, jambon sec, terrine de poisson, 2 viandes froides, salade verte et brie
- Buffet « Le mixé » 13,20 €
1 crudité, 2 salades composées, jambon sec, terrine de poisson, 1 plat chaud et ses légumes
- Buffet « Le chef » 14,50 €
3 entrées individuelles (en fonction de la saison), 1 plat chaud et ses légumes, salade verte et brie

Pour les buffets:

+2,50€/personnes: tarte aux fruits de saison ou feuilleté aux pommes

Crudités

- Melon pastèque
- Taboulé
- Coleslaw
- Duo de céleris et carottes

Salades composées

- Piémontaise
- Penne à l'italienne
- Pâtes au saumon
- Salade de riz:
(Thon, olives, oeufs et tomates)
- Salade Alsacienne:
(Pomme de terre, choux, saucisses fumées et emmental)

Viandes froides

- Rôti de porchetta
- Filet de poulet
- Rôti de porc
- Filet de boeuf (+ 0,50€)

Charcuteries

- Jambon sec
- Rosette
- Andouille
- Saucisse lyonnaise

Plats chauds

- Mignon de porc
- Emincé de poulet
- Pavé de saumon
- Dos de cabillaud
- Garniture au choix:
- Riz et petits légumes ou Poêlées des sous-bois

• Heure de service (par serveur)	45,00 €
• Location de verre (si casse 2,50€/pièces)	0,40 €
• Location étuve (pour un maximum de 100 personnes et en fonction du besoin)	150,0 €
• Mange-debout (pour le week-end avec chaussette)	15,00 €
• Set Vaiselle (A rendre vidé de tous déchets) 2 assiettes, 2 verres et 1 fourchette, 1 couteau et 1 cuillère	3,50 €
• Assiette supplémentaire	0,50 €
• Housse de chaise	1,00 €
• Nappes en coton	20,00 €
• Serviettes en coton	1,00 €
• Fontaine au chocolat	50,00 €
• Percolateur	30,00 €
• Boule de pain	0,90 €

Toutes l'équipes de la Colombière vous remercie

