

FB Traiteur, naturel
24 rue St Amable - 63 200 Riom
09 72 83 30 36 / 07 87 52 65 37
contact@fbtraiteurnaturel.com
Facebook : FB traiteur à Riom

Accueil de la clientèle sur rendez-vous :
Mardi et jeudi : 9h30 à 12h00 – 14h00 à 18h00
Mercredi et samedi: 9h30 à 12h00
Samedi : 15h00 à 18h00

Prise des Commandes du mardi au samedi
Livraisons du lundi au dimanche

Carte Automne Hiver 2017/18

Présentation de l'activité

Sur commande, FB Traiteur vous propose une **cuisine naturelle** fraîchement préparée par ses soins à partir de matières premières majoritairement issues de **l'agriculture biologique et locale**, de la plus simple à la plus raffinée,

Nous sommes et pratiquons un **commerce de proximité durable** avec des fournisseurs et producteurs locaux majoritairement, des emballages biodégradables et compostables, une énergie 100 % renouvelable, des produits d'entretien écologiques.

Les prestations :

- Plateaux repas, cocktails, plats cuisinés, le tout servi avec de la vaisselle bio jetable sur demande
- Repas d'affaires et privés, Menus et Cartes Durable, Classique ou Premium

Les services :

- Adaptation des menus aux régimes alimentaires spécifiques des convives

Produits allergènes : nous consulter pour connaître les ingrédients utilisés dans nos préparations

- Ecoute et Conseil en organisation de réceptions
- A domicile, nous cuisinons pour vous

Les partenaires : le Château de Saulnat à 3 km de Riom, le Battle laser, laser games de Clermont-Ferrand, les grands gîtes d'Auvergne...

Les fournisseurs : Andanson (Blanzat 63), Auvergne bio distribution (Combronde 63), Allier volailles, Biocoop (Cournon 63), Clos Mally, Escargot des murailles Chenard (Jumeaux), Gironde (Limons 63), Métro Clermont, Pallut (Condat en Fenier 15), Sichon (Brugheas 03)...

Plateaux et paniers repas

Commande et livraison pour un minimum de 5 parts ou plateaux du même menu,
10 parts au-delà de 30 km

*La pomme bio locale dans nos desserts**

*jusqu'à épuisement du stock puis française

Plateau repas froid : 14.30 € TTC

minimum de 5 part du même menu

Terre et mer

Crumble de légumes de saison et Fourme
Colin* et sa salade de lentilles au curcuma
Salade de fruits frais

Exotique

Fenouil et avocat, sauce crémeuse
Emincée de bœuf mariné et semoule au citron bio
Ganache de chocolat bio et son crumble sablé

Pommes et cochon

Cochonnailles et crudités de saison
Emincée de porc et salade de pommes de terre
Crumble aux pommes et fruit de saison

Sandwich

Betteraves et crudités à la vinaigrette au romarin
Pain pita : thon et œuf dur ou poulet fermier,
salade et sauce tartare
Clafoutis aux fruits rouges

Saison

Crudités de saison aux noix et fromage d'Auvergne
Salade de riz à la volaille fermière et légumes
Crumble de fraises de France

**Vapeur ou pané au choix*

Panier repas chaud à partir de 14.30 € HT

minimum de 10 parts du même menu

Au Battle laser du Brézet Clermont-Ferrand

Fast local & organic food 14.30 €

Crudités de saison
Nuggets potatoes
Crumble de pommes

Auvergnat(e) 17.10 €

Pâté de campagne du Cantal et crudités de pays
Potée au chou et aux lentilles
Tarte aux pommes de pays

Puy et rivières 18.20 €

Lentilles en salade et crudités
Truite de France bio aux légumes du moment, riz
de Camargue
Tarte aux fruits de saison

Gourmand 17.10 €

Hors d'œuvre de saison
Colin gratiné et ses poireaux de pays, riz de
Camargue
Savoureux à la marmelade de framboise

Végétarien 15.70€

Œuf mimosa, crudités et tapenade de saison
Gratin de pâtes aux champignons et légumes
Salade de fruits de saison et sablé

Supplément 1.10€ : sauce, fromage

Cuisine de marché



Crumble de légumes, Riz de Camargue en salade et Fruits au sucre bio



Crumble de légumes, Poisson sauvage lentilles de pays, Salade de fruits

RECEPTIONS ET COCKTAILS

Commande et livraison minimum 10 parts ou convives x 10 bouchées ou verrines

Tarif : à partir de 0.85 € TTC par pièce



Brochettes



Guacamole betterave
myrtille pays



Compotes et sablés bio



Brochettes et feuilletés



Pétillant vénitien

Bouchées et canapés

- Blinis ou canapé : rillettes de truite bio France et disque frais de concombre, truite bio fumée au fenouil ou citron, tarama, œufs de saumon sauvage, caviar d'Aquitaine
- Brochettes : cochonnailles pickles et pain maison, tofu fumé et crudités, fromage et crudités, crudités avec sauce fromage frais aux herbes,
- Canapés : foie gras IGP du Sud-ouest au caramel beurre salé, tapenade de tomate séchée et pâté de campagne, Chantilly aux cèpes d'Auvergne
- Feuilletés : pounti, boudin aux pommes, fromage frais aux herbes, tomates séchées, olives, herbes aromatiques et graines, saucisse de pays
- Gougères : rillettes de truite bio de France, truite bio fumée, Fourme et noix, Cantal et lard, escargot d'Auvergne persillade ou crème de Fourme
- Pita : truite fumée bio et tzatziki, omelette pomme de terre et oignon confit avec crudités, thon œuf dur crudités, volaille fermière et crudités,
- Pizzas et quiches (mini ou plateaux) : classiques, originales, auvergnate, végétariennes, pissaladière
- Pâtés en croûte et tourtes : volailles, poisson sauvage et bio, légumes de saison au fromage d'Auvergne

Verrines

- Légumes de saison et aux rillettes de saumon sauvage de truite bio, crème de gazpacho, crème de carottes et crudités cr, au Cantal et noisette...
- Huître pochée, coquillages, crustacés : en carpaccio, sur lit de crème de légumes fondants et croquants, sur son eau en gelée, citron...
 - Jelly (agar-agar) : très fraîche au citron, douce à la betterave ou au concombre, lentilles et truite fumée
 - Lentilles : entières ou crémeuses aux carottes et à l'orange et curcuma frais, avec des œufs de saumon sauvage, avec crevette bio...

Plateaux de charcuterie et de fromages

- Charcuterie du Cantal : jambon sec, saucisse sèche, lard séché, pâtés
- Fromages : Cantal, St Nectaire, Fourme, Chèvre...

Sucré

- Brochette de fruits, Crumble de fruit de saison
- Délices de châtaigne, myrtilles, rhubarbe
- Moelleux de chocolat bio et Savoureux fourré aux fruits
- Salade de fruits nature, à l'infusion de verveine, à l'eau fleur d'oranger
- Sablé au citron meringué, à la ganache de chocolat bio, au fruit de saison

Boissons

Vins fins bio, Cocktails : Pétillant vénitien, Planteur, Bleu...

BUFFETS

à partir de 17.30 € TTC/personne hors boissons

Rentrée, 18.40 € TTC

Mini pâté en croûte de Truite bio de France et sa verrine végétale
Charcuterie du Cantal

Emincée de bœuf mariné aux épices douces et ses 2 salades composées
Tarte aux fruits de saison ou Moelleux chocolat bio



MENUS

Auvergne

28.00 € TTC

Coulis de persillade pour 6 Escargots d'Auvergne et
Feuilleté à la Tapenade de légumes

Volaille fermière aux cèpes d'Auvergne, légumes de saison et Riz de Camargue

Ronde de miniatures



Délices de fêtes

39.00 € TTC

Les Huîtres en trois façons :

Naturelle, A peine pochée avec ses perles de Saumon sauvage et gelée de son eau,
Carpaccio à l'avocat crevette

Le mille feuille de Truite bio de France et son Miroir de vin rouge bio
accompagné de légumes de saison

ou

Le Magret de canard à l'orange et épices de Noël garniture de légumes saison

La Tuile de Cantal et sa tartine de verdure

Verrine Douce et fondante :

Ganache de chocolat (noir ou lait) bio, châtaigne et fruits exotiques, Crumble

PLATS CUISINES

Tarifs hors taxe, 5.5 % ou 10 % de TVA en plus suivant la prestation

Entrées et plats chauds

Végétalien - végétan :

Couscous de légumes et ses épices.....	5.75€ la part
Gratin de légumes à partir de.....	5.10€ la part
Paëlla de légumes de saison	6.75€ la part
Pizza moyenne au tofu fumé et banane.....	6.75€ / pièce
Poêlée de légumes à partir de	6.25€ la part
Tartes, pizza de légumes.....	4.10€ / pièce
Riz, semoules et céréales à partir de.....	3.80€ la part

Classique avec garniture :

Bœuf à la crème et aux champignons.....	9.75€ la part
Carré de cochon aux herbes des montagnes.....	9.25€ la part
Couscous de poisson et ses légumes.....	9.25€ la part
Daube de bœuf aux olives.....	9.25€ la part
Fricassée de poulet épicée doucement.....	9.50€ la part
Gratin de poisson accompagné de légumes.....	8.75€ la part
Merlu en cocotte et ses légumes.....	9.75€ la part
Paëlla de merlu	9.75€ la part
Pizza petite à partir de	5.10€ / pièce
Rôti de porc au cidre.....	9.75€ la part
Truite bio de France en croûte.....	9.80 € la part

SAUCES :

Sauce cocktail
Sauce verte
Romesco
Beurre blanc
Béarnaise
Hollandaise
Tartare

PIMENTS :

Piments à l'africaine
Piment pour le couscous
Piment doux ñora
Piment doux fumé
Piment doux de Hongrie
Piment d'Espelette
Piment habanero

DESSERTS

Clafoutis aux fruits de saison sans gluten	4.10€
Clafoutis végétan aux fruits de saison	4.10€
Délicieux de châtaignes	4.10€
Délicieux de myrtilles	4.10€
Délicieux de rhubarbe	4.10€
Les Sablés	4.10€
Citron meringué, Ganache au chocolat, Fruits de saison...	
Salade de fruits de l'instant (végan)	3.40€

*Au quotidien et pour les moments d'exception,
Nous vous accompagnons dans vos préparatifs d'événements,
Sur rendez-vous au magasin, dans l'entreprise ou à domicile.*

Conditions générales de vente pour les professionnels

Repas d'affaires et privé	jusqu'à 12 convives
Plateaux et paniers repas	jusqu'à 50 convives
Cocktail	jusqu'à 250 convives
Goûter d'anniversaire	à partir de 4 enfants

Promotions :

Bienvenue, Anniversaire :

-10 % de remise sur les gammes Réceptions et Plateaux et 7 % sur les gammes Menus, plats cuisinés et catering appliqué au total HT

Fidélité :

-10 % de remise sur les gammes Réceptions et Plateaux et 7 % sur les gammes Menus, plats cuisinés et catering appliqué au total HT de votre dixième commande

Les offres sont non cumulables entre elles.

-Sur commande au moins 15 jours à l'avance pour les événements de plus de 8 convives à l'exception des grands événements (colloques, assemblées générales...)

-Possibilité d'ajustement \pm jusqu'à 2 jours avant la manifestation à l'exception des grands événements. Dans ces cas, un accord est passé entre les parties.

-30 % d'acompte à la commande, TVA à 5.5 % ou 10 % suivant la prestation et hors boissons alcoolisées dont la TVA est à 20 %.

-Livraison ou retrait en magasin : prévision à la commande, du lundi au dimanche

Livraison dans un rayon de 80 km autour de Riom

-Enlèvement des déchets : à prévoir le cas échéant avec le client lors de l'établissement du devis

-Les tarifs du devis sont fermes pour un mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques.

-La réservation et le nombre définitif de convives est communiqué par le client à J-30 au plus tard et par écrit sauf accord préalable.

Modalités d'annulation des commandes :

-Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé.

-Pour toute annulation à J-10, le montant à régler est fixé à 50% de la facturation prévue initialement sur le devis global puis à 80% à J-3 ou moins, acompte versé déduit.

A la signature du devis, les conditions générales de vente sont considérées comme contrat.