



Nos Offres
Cocktails et
Traiteur



6 pièces/personnes

5.95€/personne

5 Salées :

- *Roulé fromage basilic
- *Gougères Bourguignonne
- *Mini Wraps façon oriental,
- *Verrine tomate confite bille mozzarella pesto,
- *Brochette tomate caramel sésame,

1 Sucrées :

Mignardise de Framboise

ou

Mini verrine Banane crunch chocolat

Livraison* incluse (minimum 10 personnes)



10 pièces/personne
9.95€ttc/personne

7 salées :

- *Bagel confit aubergine Chorizo,
- *Tartelette légumes soleil,
- *Brochette de crevettes marinées guacamole,
- *Verrine tomate Mozza,
- *Mini Burger délice de Charolais,
- *sphère tartare saumon mariné,
- * Poulet façon cocotte mariné Basilic

3 sucrées :

Verrine Bavaroise framboise,
Mini Muffins chocolat,
Macaron

Livraison+Nappage inclus (minimum 10 personnes)*



15 pièces/personne
14.95€ttc /personne

11 salées :

Bulle de tartare de saumon,
Cuillère de foie gras confit d'échalote,
Mini Burger délice charolais,
Gougère Bourguignonne,
Verrine rustique,
Tartelette légumes cuits du soleil,
Brochette de légumes crus sauce aïoli,
Méli mélo Pâté croute et persillée,
Toast de Fourme gratiné,
Brochette de crevette épicés tomate jaune,
Roulé au fromage frais basilic

4 sucrées:

Macaron,
Mini Beignet,
Déclinaison 3 chocolats,
Bulle de Fruits

Livraison+nappage inclus (minimum 10 personnes)*



*Nos buffets
Froids*



Buffet Verrine

10€ ttc/pers

Verrine tomate Mozza pesto tomate confite

Poulet mariné Basilic façon **cocotte**

Brochette de Rosette et Jambon cru tomate cerise

Bocal

Filet de Volaille mariné

Carotte au Cumin

Riz Basmati légumes croquant

Feuille de Chêne rouge

Pique de Toast fourme gratinai

+

Verrine Bavaroise framboise

Verrine Chocolat Banane crunch

Eau + pain tranché

Livraison inclus(minimum 8 personnes)*

*** les plats proposés sont modifiables et à titre d'exemple*



Buffet Terroir

12.5€ ttc/pers

CHARCUTERIES

Ardoise

jambon Serrano

Saucisson sec

Chorizo

Magret de canard fumé

Terrine de lapin aux olives

Condiments

Salade

Salade de lentilles au citron, vinaigrette d'agrumes

Concombre, julienne de chorizo

Carpaccio betterave aux noix

FROMAGES

Brie

Comté AOP*

PAINS

DESSERTS

Tarte normande aux pommes

Verrine Mousse au chocolat

Livraison inclus*(minimum 10 personnes)

*** les plats proposés sont modifiables et à titre d'exemple*



Buffet terroir Mitonnés

16€ ttc/pers

CHARCUTERIES

Ardoise

jambon Serrano

Saucisson sec

Chorizo

Magret de canard fumé

Terrine du jour

Condiments

Salade

Salade de lentilles au citron, vinaigrette d'agrumes

Concombre, julienne de chorizo

Linguines basilic

MITONNES

PAVE SAUMON SAUCE BÉARNAISE

BROCHETTE DE VOLAILLE MARINE

FROMAGES

Brie

Comté AOP*

PAINS

DESSERTS

Tarte normande aux pommes

Verrine Mousse au chocolat



Nos plateaux repas

Classique 11.95€



Affaire 14.95€





Le classique

11€95 ttc

Entrée :

Méli mélo bille melon jambon cru, Salade tomate mozzarella, Courgette fenouil en duo de salade

Plats :

Jambon à l'os, Salade Caesar traditionnelle ,
Filetée de poisson ou dos Colin Marinées, Plat
du jour,
Légumes de saison et du jour

Fromage:

Pâte molle ou persillé

Desserts:

Mini Muffin choc , Mille feuille , Duo Mignardise,
Dessert du jour.

* * *

Eau plate + Pain



L'Affaire

14€95 ttc

Entrée :

Trio de fines charcuterie,,
Terrine Poisson, Terrine de Légume, Salade de Magret,

Plats :

Filet saumon mariné , Poisson du jour,
, Rôtie de Porc, Volaille rôtie, plat du jour chaud en
cocotte

Fromages:

Fromage frais aux herbes ou Fromage du jour

Desserts:

Trio Macaron, Tartelette tutti fruit citron, Sablé Poire
caramel

* * *

Pain élaboré + Eau plate



OPTION

Nos Buffets et Plateaux repas pour Entreprise peuvent s'accompagner d'une offre chaude en « Chaffing dish », sur Commande et pour minimum 10 personnes.

Proposition :

Tartiflette, Coq au vin, Jambon Braisé sauce Madère, Poulet grand mère, Saumon en sauce)



Et aussi nos petits déjeuners :

« Petit dej TONIC » 4€90 :

Boisson chaude, 3 mini viennoiseries, jus d'orange

« Petit dej DOUCEUR » 5€90 :

« Tonic » + pain , beurre, confiture, yaourt nature

« Petit dej TONUS » 6€90:

« Douceur » +salade de fruits et Fromage

« Petit dej Brunch » 9€90:

« Douceur » + fruit mono + charcuterie + œufs cuits



*Nos partenaires qui nous font
confiance depuis 3 ans:*

B2S

SPORT 2000

SAPAM bourgogne

FC CHALON football club

JENNYFER

INTERSPORT

ORANGE

PASSAGE BLEU

NORAUTO

TATI

FOOTBALL de ST MARCEL

EVEIL et DECOUVERTE

OUTIZ

COCA COLA

LORENZO SERRETI.....



*Pour tous devis, merci de nous
contacter 72h à l'avance*

Tel : 03 85 48 96 10

Email : cafdm239@groupe-casino.fr

Facebook.com/comptoirscasinochalon

Nous acceptons les règlements par :

Chèque, Espèces, Tickets restaurant
et carte Bancaire sur place

20% d'acompte pour les cocktails et Buffets sont
obligatoires.

