



Nos produits sont frais, merci d'anticiper vos commandes

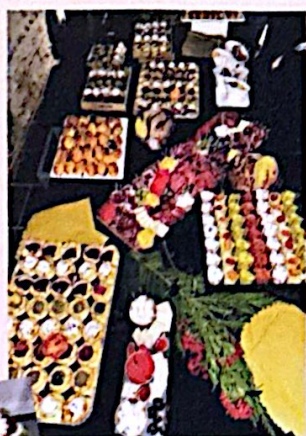
ENTREE	TARIF
Cassolette de grenouilles , crème persillée	8.50 €
Terrine de canard maison aux noisettes ou de lapin (tranche de 100 gr)	5.00 €
Terrine de poisson ou de grenouille /macédoine	8.50 €
Médaillon de lotte, julienne de légumes safran	11.00€
Plateaux de 4 charcuteries	5.00 €
ACCOMPAGNEMENT	TARIF
Gratin dauphinois	3.00 €
Flan de légumes de saison + crêpes vonnassiennes x4	4.50 €
Spaghetti de légumes ou écrasé de PDT à l'huile de truffes	3.50 €
Polenta au comté	3.00 €
Riz sauvage ou pâte fraîche	3.00 €
DESSERT	TARIF
Pièce montée choux crème mousseline (2 choux par pers, min 20 personnes)	3.20 €
Plaque de tarte aux pommes (22 parts)	30.00 €
Framboisier, fraisier, poirier, etc..	3.80€
Number cake fruits ou chocolat	3.80€
Entremet aux fruits	3.80 €
Verrines sucrées (tiramisu, panna cotta, etc ...)	2.50 €
Tartelette aux fruits, chocolat ou citron	2.50 €
Mini tartelette aux fruits, chocolat, citron	0.90 €

Minimum 10 personnes

PLAT	TARIF
Bréchets au vin jaune sans accompagnement	11.00 €
Bréchets persillés à la crème sans accompagnement	10.00 €
Suprême de pintade sauce foie gras sans accompagnement	11.00 €
Coq au vin sans accompagnement	11.00 €
Suprême de poulet à la crème de poivrons ou sauce forestière sans accompagnement	11.00 €
Poulet fermier sauce aux écrevisses sans accompagnement	11.00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde sans accompagnement	9.50 €
Salmis de pintade sans accompagnement	11.00 €
Araignée de porc à la crème	9.50 €
Filet de boeuf sauce aux morilles	16.00 €
Filet de veau sauce forestière	15.00 €
Colombo de poulet + Riz	11.00€
Paëlla classique (poulet, râble de lapin, fruits de mer)	12.00 €
Hachis parmentier de canard	10.00 €
Paëlla de la mer (lotte, langoustine, moules, crevettes, coques)	15.00€
Couscous classique (poulet, merguez)	11.00 €
Couscous royal (côte d'agneau, poulet, merguez)	13.00 €
Tajine (poulet, agneau)	11.00 €
Chili con carne + riz	10.00 €
Tartiflette roblochon + salade	10.00 €
Lasagne (350 grammes) + salade	9.50 €
Choucroute garnie 4 Viandes (en saison)	14.00 €
Cassoulet (cuisse de canard, saucisse de Toulouse, poitrine fumée)	15.00 €
Plateau repas (poisson ou viande)	12.00 €
Crudité (250 gr par personne) Piémontaise, taboulé, macédoine, tomate/mozza, lentilles, perles des mers, coleslaw, etc...	5.00 €
Buffet froid (4 salades, rôti de porc, poulet, rosbeef, terrine de poisson ou viande)	15.00 €
Buffet froid (4 salades, rôti de porc, rosbeef, poulet)	12.00 €
Frais de livraison chaude	0.50 € le Km

Ne pas jeter sur la voie publique

APERITIF	TARIF
Plaque quiche saumon/ poireaux	23.00 €
Plaque tarte à l'oignon	22.00 €
Plaque quiche lorraine	22.00 €
Plaque pizza	22.00 €
Plaque tomates - moutarde	22.00 €
Plaque quiche poivrons / chorizo	22.00 €
Plaque tarte fromage	22.00 €
Plaque base crème / poulet curry / miel	23.00 €
Verrine mousseline de thon aux épices	1.90 €
Verrine tartare concombre/ saumon fumé	1.90 €
Verrine tartare de tomate/émulsion de chèvre	1.90 €
Verrine melon/jambon cru (en saison)	1.90 €
Verrine saumon/guacamole	1.90 €
Verrine tartare de légumes / chorizo	1.90 €
Verrine compoté de mangue/magret de canard	1.90 €
Verrine chaude (foie gras/ marrons, velouté de courge/ saint jacques, etc..)	2.50 €
Mini burger (bœuf ou poulet)	2.30 €
Mini feuilletés (saucisse, tapenade, chorizo, saumon)	0.60 €
Gougères salées (environ 60 pièces)	24.00 €
Blinis (concombre/houmous, tarama, mousseline de poivrons/chorizo, guacamole, saumon fumé, etc..)	0.90 €
Melon/Pastèque en bellevue (en saison)	1.50€/pers
Mini navette garnie (saumon fumé / foie gras ou magret de canard)	1.50 €



**TARIFS
2026**



MASNADA TRAITEUR

144 Bis chemin des Arcuieres
01250 Montagnat
(centre du village)

Mariage, Banquet, Baptême,
Repas de famille

Plat traiteur, Plateaux repas,
Repas d'association

Poêle géante (pour repas ou apéritif)

Sur Facebook : Masnada Traiteur
Site internet: Masnadatraiteur.eatbu.com
Mail : Masnada.traiteur@outlook.fr
Téléphone : 06.26.86.29.82