

Adresse :

Date de récupération de la marchandise :Heure :

[illegible]

Les prix indiqués sont par personne et TTC

Les produits proposés sont des produits frais, certains nécessitent un délai pour l'achat et la préparation.

Pour mieux vous satisfaire, veuillez nous passer commande au moins 4 à 6 jours (suivant les produits) à l'avance.

Possibilité de livraison avec supplément (suivant les kms).

Possibilité de livrer les plats chauds ou froids en containers qui permettent le maintien en température.

Possibilité de laisser les containers sur place avec pour obligation de nous les retourner après utilisation.



Modalités de règlement : 30% à la commande, le solde à la livraison

A....., le Signature

Bruno Giral

Hôtel les Messageries

23, avenue Charles-de-Gaulle, 15100 Saint-Flour

Tél. : 04.71.60.62.16 ou 04.71.60.11.36



@saintflourtraiteur

E-mail : info@saintflourtraiteur.fr

www.saintflourtraiteur.fr

Médiation Tourisme et Voyage

BP8030375823 Paris Cx17

www.mtv.travel

Tous évènements - Plats à emporter - Mariages – Baptêmes – Banquets - Location de salles

CHARCUTERIES

Jambon de pays (2 tranches, 100g environ)	3.20
Jambon blanc (1 tranche, 60g environ)	1.60
Rosette (3 tranches, 90g environ)	2.60
Saucisse sèche (3 morceaux, 90g environ)	2.80
Terrine de campagne (100g)	2.20
Pâté de tête de cochon (100g)	2.20

Charcuteries avec jambon pays, saucisson, terrine de campagne, pâté de tête, cornichons, beurre

TERRINES—ASPICS—CAKES

Aspic de foie gras (40 g)	5.95
Terrine de foie gras (60g)	10.00
Aspic de volaille forestière	4.80
Galantine de canette au poivre vert et noisettes	4.95
Terrine de jarret de porc	3.90
Terrine de lapin	5.00
Terrine de lentilles blondes de Saint-Flour, jarret de Bœuf et mousse de foie de canard	5.80
Cake jambon et fromage	3.00

ASSAISONNEMENTS ET GARNITURES

Mayonnaise	0.50
Sauce Mousseline	0.80
Vinaigrette	0.50
Vinaigrette Viennoise (œuf dur haché et persil)	0.80
Vinaigrette aux herbes	0.80
Vinaigrette à l'huile d'olives & jus de citrons verts	0.80
Vinaigrette de compote de pommes	0.80
Sauce au bleu (entrées froides)	1.00
Cerises acidulées au vinaigre moelleux	0.70
Gelée acidulée	0.20
Cornichons	0.30
Beurre Baratte (plaquette 250g)	2.60

CRUDITES

Artichaut	2.30
Asperges (fraîches en saison)	8.00
Céleri	1.00
Betteraves rouges	0.90
Carottes râpées	0.90
Concombre	1.00
Macédoine de légumes	2.70

COMPOSITIONS

Tomate farcie aux crevettes	3.50
Tomate farcie à la macédoine de légumes	2.20
Avocat aux crevettes	3.50
Champignons de Paris à la Grecque	2.20
Mousse de tomates sur coulis au bleu	2.20
Mousse au bleu sur coulis de tomates	2.50
Cornet de jambon Macédoine	3.80

OEUFS

Œufs durs(2 pièces)	1.50
Œufs mimosa (2 pièces)	2.00
Œuf poché en gelée	1.95

SALADES

Lentilles blondes de Saint-Flour, semoule	2.60
vinaigrette de xérès aux herbes	
Pommes de terre à l'Auvergnate	2.90
(saucisse, oignons, ciboulette, œuf dur, cornichons, mayonnaise)	
Tomates cœur de bœuf à la vinaigrette Viennoise	2.90
Batônnets de carottes et concombre	2.60
vinaigrette d'huile d'olives et jus de citrons vert	
Salade d'endives, betteraves rouges et pommes	2.50
vinaigrette de cidre aux herbes	
Riz façon Océane	3.20
(mayonnaise, crevettes, moules, seiche, etc...)	
Pâtes façon Niçoise	2.90
(vinaigrette, tomates, haricots verts, œuf dur, thon, olives)	
En saison:	
Salade de melons (charentais, jaune, vert et pastèque)	2.80

ENTRÉE CHAUDES

Bouchée à la reine (avec ris de veau)	6.50
Crêpe fourrées au jambon	2.90
Crêpe fourrée aux champignons	2.90
Crêpe au cantal doux	2.90
Crêpe au bleu d'Auvergne	2.90
Croissant au jambon	2.90
Croissant au bleu d'Auvergne	2.90
Feuilleté à la viande	3.00
Feuilleté au cantal, sauce au cantal doux	2.90
Feuilleté au bleu, sauce au bleu d'Auvergne	2.90
Feuilleté forestière	3.50
Flamiche aux poireaux	2.90
Quiche Lorraine	3.20
Quiche à l'Auvergnate julienne de légumes, saucisse et lentilles blondes	3.50
Quiche aux légumes de saison	3.00
Tarte aux trois fromages cantal entre deux, bleu d'Auvergne, chèvre	3.50
Tarte à la tomate	2.90
Tarte aux oignons	2.90
Tourte aux pommes de terre	4.20
Pounti (tranche 200g environ) (farce de viande, vert de blettes, pruneaux)	4.20
Escargots farcis (la douzaine)	9.00
Endives au jambon	3.50
Soupes ou veloutés aux légumes de saison	3.50
Bouillons de viandes aux vermicelles	3.50

Végétariens et Végans

Chili de Lentilles blondes de Saint-Flour aux épices 7.90

Possibilité, sur demande, d'adaptation
sur une grande partie des plats proposés

LÉGUMES

Aspic de légumes (froid)	2.00
Brocolis	2.00
Tomate Provençale	2.00
Carottes Vichy	2.00
Chou de Bruxelles	2.00
Choux vert braisés	2.00
Choux rouge braisés	2.00
Côtes de blettes	2.00
Endives	2.00
Pommes boulangères	2.00
Pommes de terre fondantes	2.00
Purée à l'Ancienne	2.00
Pommes de terre vapeur	2.00
Petits pois carottes	2.00
Salsifis	2.00
Pâtes fraîches	2.50
Epinard à la crème	3.00
Haricots verts	3.40
Pomme de terre farcie purée pomme de terre	2.20
Pomme de terre farcie purée de légume	2.20
Pomme de terre farcie Aligot	2.90
Pomme de terre farcie Truffade	2.90
Pommes de terres Dauphines	2.80
Riz aux petits légumes	2.50
Gratin Dauphinois	2.60
Ratatouille	2.60
Flan de légumes de saison	2.60
Truffade	9.00
Aligot	9.00

POISSONS FROIDS

½ Langouste en Bellevue (200g / 300g)	Au Cours
½ Homard Canadien en Bellevue (200g / 300g)	Au Cours
½ Homard Français en Bellevue (200g / 300g)	Au Cours
Aspic de poisson	4.20
Coquille de Saumon macédoine	6.00
Cornet de Saumon fumé au crabe	7.90
Saumon fumé (100g)	6.00
Saumon cru à l'aneth (100g)	6.00
Terrine de Poissons	6.20
Terrine de poisson cœur de Sandre	10.50
Terrine de poisson cœur de Homard	14.50
Saumon en Bellevue (10 personnes minimum)	Au Cours
Sandre en Bellevue (10 personnes minimum)	Au Cours

POISSONS CHAUDS

Coquilles de pétoncles gratinées	6.50
Coquilles saint jacques au gratin	10.50
Brochette de gambas flambée au whisky (6 pièces)	10.50
Homard Canadien à l'Américaine (200g / 300g)	Au Cours
Homard Français à l'Américaine (200g / 300g)	Au Cours
Lotte à l'armoricaine	13.00
Papillote de truite aux choux	10.00
Paupiette de saumon à la fondue de poireaux	6.50
Quenelle de brochet sauce Nantua	5.80

SAUCES POISSONS FROIDS

Sauce cocktail	0.80
Vinaigrette de citron	0.70
Sauce tartare	0.80
Sabayon froid à la ciboulette	0.80
Coulis de poivrons	0.90



ENTRÉES CHAUDES POISSONS

Crêpe farcie aux fruits de mer et gratinée au Cantal	5.80
Croustade du bord de mer	8.00
Tarte au saumon	5.80
Quiche marinière (moules, crevettes, etc..)	5.20

VIANDES FROIDES

Poulet rôti	4.50
Coquelet	6.00
Rôti de porc	4.00
Rôti de Veau	5.50
Pièce de Bœuf	5.00
Rond de gîte ou Tranche	
Filet de Bœuf	9.00
Gigot d'Agneau	8.00

VIANDES CHAUDES

VOLAILLE

PORC

Saucisse et son jus	5.00
Jambon braisé au madère	5.80
Civet de porc aux pruneaux	6.80
Rôti de porc sauce charcutière	6.80
Filet mignon de porc au cidre	11.50
Cochon de lait farci	13.00

BOEUF

Bœuf bourguignon	7.50
Daube de bœuf jarret et poitrine	8.00
Filet de bœuf aux trois poivres (180g / pers)	14.60

Chili (création maison)

à la Lentilles Blondes de Saint-Flour et viande de bœuf Aubrac	9.90
---	------

AGNEAU

Epaule d'agneau farcie	9.50
Navarin d'agneau printanier	7.00

LAPIN

Civet de lapin	7.50
Tournedos de Lapin sauce au poivre vert	12.50

FARCIS

Tomates farcies (pièce)	2.40
Poivrons farcis (pièce)	3.20
Courgettes farcies (pièce)	3.10
Pommes de terre farcies (pièce)	3.10

Poulet rôti	4.60
Sauté de cuisse de volaille	5.80
Canard à l'orange	8.90
Canard aux olives	8.90
Canard aux navets	8.90
Magret de canard sauce forestière	11.90
Civet de cuisses de canette à l'orange	8.00
Coq au Châteaugay (vin d'Auvergne)	9.00
Suprême de Volaille aux Mousserons	8.00
Blanquette de cuisse de volaille farcie	9.50
Fricassée de volaille	4.90
Hachis d'aligot au confit de volaille	12.00
Confit de Canard	9.00

VEAU

Blanquette de veau à l'ancienne	8.50
Rôti de veau forestière	13.00
Sauté de veau au curry	7.80
Sauté de veau marengo	7.80
Filet mignon de veau aux morilles	18.00

ABATS

Tête de veau sauce gribiche	6.90
Langue de bœuf sauce piquante	6.50
Pieds de porc farcis	6.90
Ris d'agneau aux poivrons	7.80
Ris de veau aux morilles	15.00
Rognons de veau au porto	8.50

DIVERS

Tripoux de Saint-Flour (pièce)	8.50
--------------------------------	------

TARTES

Tarte à l'orange	2.50
Tarte au citron meringué	2.80
Tarte alsacienne aux poires	2.80
Tarte alsacienne aux pommes	2.70
Tarte aux pommes	2.20
Tarte tatin	2.80
Tarte crème légère aux fruits rouges	2.80

FLANS

Flan pâtissier	2.70
Flan pâtissier aux myrtilles	3.00
Flan pâtissier aux framboises	3.20

ENTREMETS

Miroir citron cassis	3.50
Forêt noire	3.30
Fraisier	3.50
Framboisier	4.00
Aux trois chocolats	4.00

(création maison)

Au chocolat & cœur coulant de Lentilles blondes sucrées	4.80
Charlotte aux poires	3.50
Charlotte au chocolat	3.50
Charlotte à la pistache	3.30

FEUILLETÉS

Mille feuilles	3.50
Mille feuilles au chocolat	3.80
Mille feuilles aux fraises	4.00

CLAFOUTIS

Clafoutis aux pommes	2.10
Clafoutis aux poires	2.50
Clafoutis aux cerises	2.60

SUPPLÉMENT ANNIVERSAIRE

Avec bougie chiffre et inscription (supplément pour 1 gâteau) 10

FROMAGES

Bleu de la Chaumette	2.20
Brie	1.90
Tome de la Chapelle Laurent	2.20
Cantal entre-deux haut herbage	2.20
Chèvre	2.00
Fourme d'Ambert	1.80
Saint Nectaire Fermier	2.30
Saint-Nectaire Laitier	1.90
Carré d'Aurillac	1.90
Brochette de Fromages et fruits moelleux:	4.80
Cantal, Fourme d'Ambert et Saint-Nectaire Fermier	
Pruneaux, Abricots et figues	

GLACÉS

Vacherin glacé	3.50
Omelette Norvégienne	3.50
Soufflé glacé parfums au choix:	
Café, Framboise, Myrtille, Noisettes, Pistache	3.20
Soufflé glacé alcool:	
Cointreau, Grand-Marnier, Gentiane	3.30
Soufflé glacé au Champagne	3.80

EN VERRINES

Tiramisu Café	3.30
Tiramisu aux myrtilles	3.50
Tiramisu aux framboises	3.60
Mousse au chocolat au whisky	3.30

CHOUX ET PIÈCE MONTÉE

Choux à la crème légère	1.90
Choux chantilly	1.60
Pièce montée en choux (3 par personne)	4.50
Nougatine pour pièce montée	1.90

DIVERS

Coupétade (pain perdu avec pruneaux) en Terrine ou en Tourte	2.00
Salade de fruits frais au sirop	2.60
Cornet de Murat Chantilly nature ou chocolat	2.60