

APERITIF	TARIF
Plaque quiche saumon/ poireaux	22.00 €
Plaque tarte à l'oignon	21.00 €
Plaque quiche lorraine	21.00 €
Plaque pizza	21.00 €
Plaque tomates - moutarde	21.00 €
Plaque quiche poivrons / chorizo	21.00 €
Plaque tarte fromage	21.00 €
Plaque base crème / poulet curry / miel	22.00 €
Verrine mousseline de thon aux épices	1.80 €
Verrine tartare concombre/ saumon fumé	1.80 €
Verrine tartare de tomate/émulsion de chèvre	1.80 €
Verrine melon/jambon cru (en saison)	1.80 €
Verrine saumon/guacamole	1.80 €
Verrine tartare de légumes / chorizo	1.80 €
Verrine compoté de mangue/magret de canard	1.80 €
Verrine chaude (foie gras/ marrons, velouté de courge/ saint jacques, etc..)	2.00 €
Cakes salés (jambon/olives, chorizo/tomate confites, thon/poivrons, lardons/bleu de bresse, etc...	9.00 € pièce
Mini feuilletés (saucisse, tapenade, chorizo saumon)	0.50 €
Gougères salées (environ 60 pièces)	20.00 €
Blinis (crevettes, concombre/houmous, tarama, mousseline de poivrons/chorizo, guacamole, etc...)	0.80 €
Melon/Pastèque en belle vue (en saison)	1.50€/pers
Mini navette garnie (saumon fumé / foie gras ou magret de canard)	1.50 €



TARIFS 2025

MASNADA TRAITEUR

144 Bis chemin des Arcuires
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



Nos produits sont frais, merci d'anticiper vos commandes

ENTREE	TARIF
Cassolette de grenouilles , crème persillée	8.00 €
Terrine de canard maison aux noix ou de lapin (tranche de 100 gr)	5.00 €
Terrine de poisson ou de grenouille /macédoine	8.00 €
Médaillon de lotte, julienne de légumes safran	9.00€
Plateaux de 4 charcuteries	4.80 €
ACCOMPAGNEMENT	TARIF
Gratin dauphinois	3.00 €
Flan de légumes de saison + crêpes vonnassiennes	4.00 €
Spaghetti de légumes ou écrasé de PDT à l'huile de truffes	3.50 €
Polenta au comté	3.00 €
Riz sauvage ou pâte fraîche	2.00 €
DESSERT	TARIF
Pièce montée choux crème mousseline (2 choux par pers.)	2.80 €
Bavarois (chocolat, fruit exotique, fraise, etc)	3.20 €
Framboisier, fraisier, poirier, etc..	3.50€
Number cake	3.50€
Entremet aux fruits	3.50 €
Verrines sucrées (tiramisu, panna cotta, etc ...)	2.00 €
Tartelette aux fruits, chocolat ou citron	2.50 €
Mini tartelette aux fruits	0.90 €

Minimum 10 personnes

PLAT	TARIF
Bréchets au vin jaune sans accompagnement	10.00 €
Bréchets persillés à la crème sans accompagnement	9.50 €
Suprême de pintade sauce foie gras sans accompagnement	10.00 €
Coq au vin sans accompagnement	10.00 €
Suprême de poulet à la crème de poivrons ou sauce forestière sans accompagnement	9.00 €
Poulet fermier sauce aux écrevisses sans accompagnement	10.00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde sans accompagnement	8.50 €
Salmis de pintade sans accompagnement	10.00 €
Araignée de porc à la crème	8.50 €
Filet de boeuf sauce aux morilles	15.00 €
Filet de veau sauce forestière	14.00 €
Colombo de poulet	9.00 €
Paëlla classique (poulet, râble de lapin, fruits de mer)	11.00 €
Hachis parmentier de canard	10.00 €
Paëlla de la mer (lotte, langoustine, moules, crevettes, coques)	15.00€
Couscous classique (côte d'agneau, poulet, merguez)	11.00 €
Couscous royal (côte d'agneau, poulet, merguez, boulette de boeuf)	12.00 €
Tajine (poulet, agneau)	10.00 €
Chili con carne + riz	8.50 €
Tartiflette roblochon + salade	9.00 €
Lasagne (350 grammes) + salade	9.00 €
Choucroute garnie 4 Viandes (en saison)	14.00 €
Cassoulet (cuisse de canard, saucisse de Toulouse, poitrine fumée)	13.00 €
Plateau repas (poisson ou viande)	10.00 €
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