



Café - Restaurant - Traiteur depuis 1954

Exemple de Repas de famille groupe été Automne

Mise en bouche au foie gras et pains d'épices
Et Millefeuille de betterave chèvres et miel .

Ou

Duo de Terrines de joue de bœuf au foie gras
Lit de mâche au vinaigre de framboises

Magret de canard du sud Ouest
Pommes sarladaises et légumes de saison poêlés .

Ou

Pavé de Cabillaud en croute d'herbes aux légumes de saison Et Risotto noir

Ou

Fondant d'agneau cuisson basse température au thym
Grenailles persillées et petits légumes confits

Les fromages affinés

Sablé aux amandes et fraises fraîches en chantilly .

Ou Baba au Rhum des caraïbes

Ou Coupe de sorbets et fruits frais

Ou Fondant Chocolat cœur de framboises et coulis de fruits

Option : Mises en bouches : 6 pièces par personne en plateaux et présentation traiteur.

1 : Tourtières Toscane

2 : Mini croustade Alsacienne

3 : Corolle charcutière

4 : Toasts de campagne de saumons fumés

5 : Verrines avocat et tomates

6 : Minis navettes au magret fumé .

Tarifs & conditions : Nous consulter



Café - Restaurant - Traiteur depuis 1954

Exemple N°1 : Buffet froid avec plat chaud

Buffet froid d'entrées:

Salade de tomates anciennes et mozzarella .et salade de carottes râpées, œufs durs mayonnaise
Les poissons en Bellevue sur demande .
Sauces diverses mayonnaise et vinaigrette.

Buffet des Charcuteries:

Plats de charcuteries divers (terrine maison entières, saucisson sec de montagne, saucisson Lyonnais et andouilles tradition)
Avec condiments.

Plats Cuisinés aux choix (livraison en caissons isothermes) :

Fondant de bœuf au Chateaugay et plats de pommes tradition au lard
Ou Coq au vin de Pays avec ses tagliatelles aux herbes ou gratin de pommes des champs
Ou Aligot et saucisse artisanale saladiers de salade verte .
Ou Blanquette de veau grand mère et riz parfumé .
Ou Jambon à l'Os (élevé en plein air) cuisson lente au foin ou nature.

Les fromages affinés sur plateaux

Dessert :

Mignardises 4 pièces par personne .
Ou Grands gâteaux (au choix)
Ou nos gourmandises maison sur demande

Exemple N° 2 : Buffet Froid Complet

Le Buffet des Combrailles:

Les Charcuteries de pays terrines maison, jambons de pays, saucissons de montagne condiments.

Buffet froid d'entrées :

Buffet des Jardins : Salades mexicaine cœurs de palmiers, haricots rouges, maïs, œufs durs, salade de tomates oubliées et mozzarella tranches de saumons fumé beurre de baratte.
Saumon en Bellevue sur plats traiteur .

Deux variétés de Viandes Froides :

Roti de charolais des Combrailles cuisson courte.
Et Jambon à l'Os cuit huit heures mayonnaise maison
Salade piémontaise tradition.

Les fromages affinés sur plateaux

Les Mignardises : 4 variétés par personne.
Ou nos gourmandises maison sur demande

Tarifs & conditions : Nous consulter