

Carte Traiteur

2021

APÉRITIFS

Assortiment Toasts.....	1,00 € pièce
Assortiment Feuilletés.....	0,85 € pièce
Assortiment Verrines.....	1,80 € pièce
Mini-Diot, Mini-Atriaux	1,00 € pièce
Assortiment Navette	1,60 € pièce
Pain surprise (grand).....	30,00 € pièce
Assortiment de Macarons salés.....	1,00 € pièce
Panier de Légumes à croquer + sauces.....	2,00 €/pers.
(minimum 15 personnes)	
Brochette Duo	1,80 € pièce
<i>Tomate-mozza, volaille-ananas, volaille-poivron, melon-jambon</i>	

BUFFET FROID

Assortiment de Crudités (300 gr)	3,20 €/pers.
Terrine de Poisson	25,00 € le kg
Terrine de Légumes (selon la saison)	25,00 € le kg
Saumon Bellevue	28,00 € le kg
Rosbif	23,00 € le kg
Rôti de Porc	15,00 € le kg
Cuisse de Poulet	4,80 € pièce
Ballotin de Volaille farcie tranchée.....	15,50 € le kg
Grignotte de Poulet (sauce Barbecue)	13,00 € le kg

ENTRÉES CHAUDES

Paisans

Cocotte de "Trilogie de la Mer"	7,50 €/pers.
Dos de Saumon et Fondue de Poireaux.....	8,80 €/pers.
Dos de Cabillaud sauce beurre blanc et ses petits légumes.....	9,00 €/pers.

VIANDES FESTIVES

Rôti de Porc sauce au choix.....	5,50 €/ pers.
Suprême de Poulet crème et champignons.....	5,50 €/ pers.
Médailon de Porc	6,00 €/ pers.
<i>sauce Moutarde à l'Ancienne ou champignons</i>	
Suprême de Pintade aux Girolles.....	6,90 €/ pers.
Rôti de Veau sauce Forestière	7,00 €/ pers.
Magret de Canard	8,00 €/ pers.
<i>sauce au Vinaigre de framboise ou poivre</i>	
Carré de Veau aux Chanterelles.....	9,00 €/ pers.
Filet Mignon de Veau sauce Morilles.....	11,80 €/ pers.

VIANDES EN SAUCE

Jambon à l'Os sauce Madère	5,20 €/ pers.
Bœuf Bourguignon.....	5,20 €/ pers.
Blanquette de Veau à l'Ancienne.....	6,20 €/pers.
Émincé de Volaille au Curry.....	5,20 €/ pers.
Tripes cuisinées <i>env. 400 gr</i>	5,50 €/pers.
Tête de Veau sauce Gribiche et ses légumes.....	8,80 €/pers.
Navarin d'Agneau au thym.....	7,00 €/pers.

GARNITURES

Gratin Dauphinois	3,10 € la part
Gratin Dauphinois aux Cèpes	3,60 € la part
Pommes de terre Salardaises	3,00 € la part
Poêlée Forestière persillée	3,20 € la part
Flan de Courgette	2,70 € la part
Riz Sauvage	2,50 € /pers.
Fagot de Haricots	1,50 € pièce
1/2 Tomate Provençale	1,00 € pièce
Fondue de Poireaux	2,70 € /pers.
Mini-Ratatouille	3,30 € /pers.

PLATS UNIQUES

Choucroute garnie avec Pommes de terre	9,00 € / pers.
Cassoulet	8,50 € / pers.
Paëlla	8,80 € / pers.
Couscous Royal	8,80 € / pers.
Lasagnes et salade verte.....	6,80 € / pers.
Tajine de Poulet aux légumes (+ semoule)	8,00 € / pers.
Tajine d'Agneau aux légumes (+ semoule).....	8,50 € / pers.

LE COIN SAVOYARD

Tartiflette et Salade verte	7,20 € /pers.
Potée Savoyarde et ses légumes (selon saison)	8,50 € /pers.
Diots au Vin blanc.....	4,80 € / pers.
Gratin de Crozets	3,10 € / pers.
Polenta.....	3,00 € / pers.

Toute l'année

Longeole
saucisse aux choux
maison



Préparations bouchères
Fondue Bressane, Chinoise,
Mexicaine, Bourguignonne
et Pierrade
sur commande.

PHOTOS D'AMBIANCE NON CONTRACTUELLES



Tél. 04 50 73 81 16
Chef-lieu - 74470 LULLIN

Du mardi au samedi de 7 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.
Dimanche de 7 h 30 à 12 h.
Boucherie 04 50 73 81 16 / Traiteur 04 50 73 87 76

WWW.TRAITEUR-DECORZENT-74.COM