



MENUS TRAITEUR

2023



LES ABRETS
04 76 32 04 37
BOUCHERIE.JEAN.COM



MENU 30€

ENTRÉE

TERRINE GRENOBLOISE MAISON

Rosette de Lyon et cornichons

ou

SALADE DU TERROIR

Mesclun, Oeuf, Gésiers confits, tomate, croutons



VIANDES ET ASSORTIMENTS

SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES

Gratin dauphinois, tomates provençales

FROMAGE

FROMAGE BLANC DE LA FERME DES VACHES HEUREUSES

Ferme locale



DESSERT

PARFAITEMENT PRÉPARÉ PAR

la pâtisserie du "Paradis Gourmand"

Pièce montée

Gâteau des mariés

Café et pain compris



présenté sur plats décorés

MENU 35€

Spécial Buffet

SALADES ET CRUDITÉES

SALADES COMPOSÉES

Gauloise, Niçoise, Serpentine, Perle marine, Piémontaise,...

CELERI, BETTERAVE, MACÉDOINE,...

Carottes rapées, tomates, oeuf,...

CHARCUTERIE

JAMBON BLANC ET CRU, ROSETTE,

Terrines, jambon à la royale,...

POISSON FROID

MÉDAILLON DE SAUMON,

terrines de poisson, Saumon fumé,...

VIANDE

BOEUF, PORC, VEAU FARCI

aux cuissons parfaites

FROMAGE

FROMAGE BLANC DE LA FERME DES VACHES HEUREUSES

Ferme locale

DESSERT

PARFAITEMENT PRÉPARÉ PAR

la pâtisserie du "Paradis Gourmand"

Pièce montée

Gâteau des mariés

Café et pain compris





MENU 38€



SALADES ET CRUDITÉES SALADES COMPOSÉES

Gauloise, Niçoise, Serpentine, Perle marine, Piémontaise,...

CELERI, BETTERAVE, MACÉDOINE,...

Carottes rapées, tomates, oeuf,...

POISSON FROID MÉDAILLON DE SAUMON,

terrines de poisson, Saumon fumé,...



VIANDES ET ASSORTIMENTS PORCELET RÔTI AU FOUR

légumes du soleil à l'huile d'olive

Riz aux amandes

FROMAGE

FROMAGE BLANC DE LA FERME DES VACHES HEUREUSES

Ferme locale



DESSERT

PARFAITEMENT PRÉPARÉ PAR

la pâtisserie du "Paradis Gourmand"

Pièce montée

Gâteau des mariés

Café et pain compris



MENU 39€

ENTRÉE

ASSIETTE OCEANE

effiloché de saumon écossais fumé maison
roquette au balsamique
Rillettes de saumon en quenelle
Mini pain grillé

VIANDES ET ASSORTIMENTS

LE DÉLICIEUX QUASI DE VEAU AU SAUTERNE

Pommes de terre roties au thym

FROMAGE

FROMAGE BLANC DE LA FERME DES VACHES HEUREUSES

Ferme locale

DESSERT

PARFAITEMENT PRÉPARÉ PAR

la pâtisserie du "Paradis Gourmand"

Pièce montée

Gâteau des mariés

Café et pain compris



MENU 40€

ENTRÉE EN BUFFET

SALADES ET CRUDITÉES SALADES COMPOSÉES

Gauloise, Niçoise, Serpentine, Perle marine, Piémontaise,...

CELERI, BETTERAVE, MACÉDOINE,...

Carottes rapées, tomates, oeuf,...

CHARCUTERIE

JAMBON BLANC ET CRU, ROSETTE,

Terrines, jambon à la royale,...

POISSON FROID

MÉDAILLON DE SAUMON,

terrines de poisson, Saumon fumé,...

VIANDES ET ASSORTIMENTS

SUPREME DE PINTADEAU PÉRIGOURDINE

Gratin Dauphinois

Fagot de haricots verts

FROMAGE

FROMAGE BLANC DE LA FERME DES VACHES HEUREUSES

Ferme locale

DESSERT

PARFAITEMENT PRÉPARÉ PAR

la pâtisserie du "Paradis Gourmand"

Pièce montée

Gâteau des mariés

Café et pain compris



MENU 42€

ENTRÉE

SALADE PÉRIGOURDINE AU FOIE GRAS MAISON

Gésiers confits et magrets fumés

ou

TERRINE DE LOTTE

Crevettes cocktails maison

Terrine de légumes

POISSON

FILET D'OMBLE CHEVALIER AU BEURRE BLANC

Timbale de riz

ou

PAUPIETTE DE SAUMON AU CHABLIS

Timbale de riz

VIANDES ET ASSORTIMENTS

RÔTI DE VEAU SAUCE SAUTERNE

Poêlée Sylvestre et pommes sautées

ou

SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES

Poêlée Sylvestre et tomates provençales

FROMAGE

FROMAGE BLANC DE LA FERME DES VACHES HEUREUSES

Ferme locale

DESSERT

PARFAITEMENT PRÉPARÉ PAR

la pâtisserie du "Paradis Gourmand"

Pièce montée

Gâteau des mariés

Café et pain compris



LES OPTIONS



FONTAINE DE CHAMPAGNE

3€ par personne - Champagne non compris

TROU NORMAND

2.20€ par personne - glace et alcool compris

ENSEMBLE DE TABLE

4.50€ par personne :

- 3 verres à pied
- assiette
- couverts
- tasse

NAPPAGE

5.50€ par personne :

- Serviette papier intissé 40*40
- nappage au choix
 - blanc
 - Champagne
 - Bordeaux
- Rond + 1€/pers

FORFAIT VAISSELLE

150€ - Livraison et mise en place



POUR LES ENFANTS

C'EST SIMPLE COMME TOUT

0-5 ANS	GRATUIT
6-8 ANS	1/3 du prix adulte
9-12 ANS	1/2 du prix adulte

