



- La boutique -

Collection printemps été **2019**

APÉRITIF ET COCKTAIL

Pour un apéritif,
comptez 6 pièces
par personne

Pour un cocktail
dinatoire,
comptez environ 15
pièces par personne

Nos plateaux
cocktail sont non
modifiables

Notre plateau cocktail AMOUR (*froid*)

Madeleine revisitée 3D, crème de basilic drômois et saumon gravlax

Pâté en croûte

Pissaladière niçoise

Tartinette à la tapenade

Plateau d'assortiment de 30 pièces cocktail : 30 €

Notre plateau cocktail VIP (*froid*)

Brochette de crevette et pomme verte

Tartelette au magret de canard fumé, confiture d'oignons et cassis

Cube de foie gras à la betterave

Eclair au citron vert et truite drômoise

Plateau d'assortiment de 30 pièces cocktail : 45 €

Notre plateau de briochettes garnies (*froid*)

Briochette au bleu du Vercors et noix de Grenoble

Briochette au thon et chorizo

Briochette au jambon cru et beurre de l'Ardèche

Plateau d'assortiment de 20 mini briochettes : 29 €

Notre plateau de mini quiches rondes (*à réchauffer*)

Mini quiche à la truite drômoise et ravioles

Mini quiche au thon et tomate cocktail

Plateau d'assortiment de 20 mini quiches : 32 €

Autre apéritif à réchauffer

Mini caillette *la douzaine* : 12 €

Mini burger au foie gras, confiture d'oignons et groseille
Plateau de 20 pièces cocktail : 52 €

**Tarif à la plaque.
Environ 70 pièces
cocktail par
plaque de quiche
et pizza**

Apéritif à déguster froid ou à réchauffer

Quiche lorraine	25 €
Quiche végétarienne <i>courgettes, champignons de paris, tomate, herbes</i>	30 €
Quiche fermière <i>tomate, chèvre, moutarde à l'ancienne</i>	30 €
Quiche océane <i>tomate, thon, moutarde à l'ancienne</i>	30 €
Pizza à l'emmental	25 €
Pizza du chef <i>jambon maison et emmental</i>	25 €
Pizza italienne <i>sauce tomate, mozzarella, basilic, olives noires, emmental</i>	30 €
Pizza provençale <i>sauce tomate, aubergines confites, jambon cru, emmental</i>	30 €
Pizza végétarienne <i>sauce tomate, poivrons, champignons de paris, courgettes</i>	30 €
Pizza Vercors <i>sauce tomate, ravioles, bleu du Vercors</i>	30 €
Pissaladière niçoise	30 €

LUNCH

Nos salades sont présentées dans des saladiers transparents éphémères

Tarif au saladier
Le tarif indiqué est pour un saladier d'environ 1.500 kg

Nous vous conseillons de prévoir environ 200/250g de crudités par personne

Notre plateau de charcuterie fait pour 8/10 personnes environ. L'assortiment est susceptible d'être modifié en fonction de la fabrication

Notre plateau de viandes froides fait pour 10/12 personnes environ

Les salades

Joli mois de Mai <i>délicatesses, fèves, asperges, parmesan</i> <i>Disponible uniquement pendant la saison des pommes de terre nouvelles</i>	23.00 €
Internationale <i>riz, petits pois, maïs, carotte, chorizo, haricots rouges</i>	23.00 €
Vercors <i>ravioles, tomate, noix et basilic frais</i>	23.00 €
Mamamia <i>pâtes, tomate, mozzarella, copeaux de parmesan</i>	23.00 €
Provençale <i>melon frais, jambon cru, tomates cerise, chèvre</i>	23.00 €
Niçoise <i>haricots verts, tomates, pommes de terre, œuf, thon, olives, anchois</i>	23.00 €
Aubergines confites	23.00 €
Légumes confits à la provençale	23.00 €
Taboulé aux herbes	13.00 €
Macédoine de légumes	13.00 €

Notre plateau de charcuterie maison

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage
Saucisson
Caillette
Saucisse cuite
Pâté en croute
Terrine de campagne
+
Jambon cru d'Ardèche AOC

Tarif du plateau : 50.00 €

Notre plateau de viandes froides

Rôti de porc
Rôti de veau élevé sous la mère
Rôti de volaille au basilic
Rôti de bœuf

Tarif du plateau : 60.00 €

NOTRE CARTE

Les entrées

Verrine de légumes, guacamole, œuf	4.50 € pièce
Terrine revisitée aux courgettes, poivrons confits et herbes du jardin <i>Pour 10 à 20 personnes environ</i>	45 € la terrine
Entremet jambon cru, ricotta et cœur pesto	5.60 € pièce
Médaille de saumon et mayonnaise <i>Saumon frais d'Ecosse - label rouge (suivant arrivage)</i>	4.50 € pièce
Quenelle de brochet sauce Nantua (<i>entrée chaude</i>)	5.50 € pièce
Tarte saumon gravlax, olives de Nyons et tomate	5.60 € pièce
Saumon gravlax à la betterave <i>Saumon frais d'Ecosse - label rouge (suivant arrivage)</i>	6.50 € pièce
Dos de truite drômoise et son risotto aux légumes (<i>entrée chaude</i>)	6.80 € pièce

Les poissons

Soufflé de truite drômoise, crémeux Chartreuse et écrevisse	5.50 € la part
Thon snacké, accompagné de légumes à la provençale	7.00 € la part
Langoustines à l'américaine	7.50 € la part
Cuisses de grenouilles	8.00 € la part
Pavé de saumon grillé sauce tomatée aux herbes du jardin et julienne de légumes	8.00 € la part
Lotte à l'américaine (<i>comptez environ 10 € la part</i>)	41.50 € / kg

Les viandes

Pintade aux champignons	6.00 € la part
Bœuf façon gardianne	6.00 € la part
Cuisse de canard confite au four sauce à l'abricot drômois OU au jus	6.50 € la part
Cassolette de parmentier de canard confit aux girolles et petits légumes	8.00 € la part
Poulet aux langoustines	8.00 € la part
Suprême de pintade sauce aux girolles	9.50 € la part
Suprême de poulet fermier de l'Ardèche sauce anisée Et sa cassolette de dauphinois	12.50 € pièce

Pour les poissons,
nous vous
demandons une
commande de 4
portions
identiques
minimum

Pour les viandes,
nous vous
demandons une
commande de 4
portions
identiques
minimum

**Nos gratins sont
vendus
uniquement à la
barquette :**

**Barquette pour
3 personnes**

**Barquette pour
6 personnes**

**Pour les autres
garnitures, nous
vous demandons
une commande
d'1 kilo minimum
de garniture
identique**

**Nous vous
conseillons de
prévoir 200/250g
de garniture par
personne**

Les gratins à réchauffer

Dauphinois à la crème	10.00 € / kg
Gratin de courgettes au jambon	12.00 € / kg
Gratin d'aubergines	12.00 € / kg

Les autres garnitures à réchauffer

Pommes dauphine	10.00 € / kg
Légumes confits à la provençale	15.00 € / kg
Aubergines confites	15.00 € / kg
Poêlée de courgettes, tomates confites et pignons de pin	15.00 € / kg
Risotto crémeux aux petits légumes et parmesan	15.00 € / kg
Poêlée de délicatesses	tarif suivant arrivage

Pour les plats
uniques, nous
vous demandons
une commande de
6 portions
identiques
minimum

Le plat des copains

Poulet basquaise et son riz pilaf 6.50 € la part

Lasagnes au bœuf 6.00 € la part

Le couscous

Agneau, poulet, merguez, courgettes, carottes, navet, poivrons, pois
chiches

Semoule

Sauce forte

La part: 8.00 €

La paëlla

Riz, crevettes, moules, calamars, poivrons, petits pois, tomate

Un morceau de poulet par personne

Un morceau d'aiglefin par personne

La part: 8.00 €

NOS MENUS

Pour les menus,
nous vous
demandons une
commande de 4
menus identiques
minimum

Menu Sensation

Marbré de foie gras à la betterave
Bouquet de salade

Soufflé de truite drômoise
Risotto crémeux aux écrevisses et Chartreuse verte

Suprême de pintade sauce aux girolles
Mini crique et poêlée de courgettes

Prix par personne : 30.00 €
Non modifiable – 4 personnes minimum

Menu Fraicheur

Médailon de saumon
Accompagné de macédoine de légumes

Bœuf gardianne
Gratin dauphinois

Prix par personne : 15.00 €
Non modifiable – 4 personnes minimum

Pour commander

Nos vendeurs sont à votre disposition pour prendre votre commande
Délai de commande : 4 à 7 jours en fonction des produits (*sous réserve de disponibilité*)

Les horaires de la boutique

Mardi : 8h30 - 13h / 15h - 19h
Mercredi : 9h - 13h
Jeudi : 9h - 13h / 15h - 19h
vendredi, samedi : 8h30 - 13h / 15h - 19h
Dimanche : 8h00 - 12h30
Tél : 04 75 02 14 25 (tapez 1)

Nos conditions de vente

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 1^{er} avril au 30 octobre 2019
Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant.
La présentation se fait dans des plats traiteurs éphémères

La commande est à retirer à notre boutique – 68 place jacquemart à Romans.
Un acompte de 70 % de montant total devra être versé au moment de la commande. Le solde sera à régler au plus tard le jour de la récupération
Nous ne prenons pas de commande par téléphone.
Nous n'acceptons pas les chèques.

En cas d'annulation, l'acompte ne pourra être remboursé. Il sera transformé en avoir pour des achats en boutique ou pour une commande ultérieure, et sera à utiliser au plus tard le 01/12/19.

La livraison en liaison froide est possible à partir de 40 personnes minimum, **sous réserve de disponibilité.**

Tarifs :

Romans et Bourg de Péage : 20.00 € TTC

Au-delà : nous consulter

La livraison en liaison chaude est possible à partir de 40 personnes minimum, **sous réserve de disponibilité.**

Une caution de 500 € sera demandée pour le prêt d'une caisse isotherme.

Allergies et intolérances

Nous ne pouvons garantir l'absence complète d'aliments allergènes lors de la fabrication, du stockage ou du transport.

Les produits utilisés dans notre laboratoire : Arachide / Céleri / Crustacés / Fruits à coque / Gluten / Graines de sésame / lupin / Soja / Mollusques / Moutarde / Œuf / Poisson / Produit laitier / Sulfites