

- La boutique -



Collection automne hiver

Tarifs du 1^{er} novembre 2018 au 31 mars 2019
(Carte non valable pour les fêtes de fin d'année)

APÉRITIF ET COCKTAIL

Notre plateau cocktail GOURMAND

Les sensations

Pressé de foie gras à la pintade

Saumon fumé, crème mousseline au citron vert sur son blinis

Les moelleux

Mini madeleine au picodon

Queue de bœuf aux petits légumes

La brochette

Gambas et pomme verte

La verrine

Champignons aux noisettes

Plateau composé d'environ 50 pièces cocktail.

Tarif : 65 € le plateau

Les cuillères cocktail pour la verrine ne sont pas fournies

Nous pourrions être amenés à vous proposer d'autres pièces en fonction de la disponibilité des produits.

Apéritif à déguster froid

Briochette au crabe 24 pièces	35 €
Briochette au saucisson fumé 24 pièces	35 €
Macaron coque chocolat Valrhona, cœur foie gras et poire 20 pièces	38 €

Apéritif à réchauffer

Mini caillette <i>la douzaine</i>	12 €
Mini croque-monsieur jambon maison et beaufort 35 pièces	35 €
Mini quiche truite drômoise et ravioles 25 pièces	40 €
Mini burger foie gras, poire et confiture d'oignons 20 pièces	52 €

Nos quiches et pizzas :
Tarif à la plaque.
Environ 70 pièces
cocktail par plaque

Quiche lorraine	25 €
Quiche chèvre et noix	30 €
Quiche au st Marcelin <i>épinard, champignons de Paris et pignons de pin</i>	30 €
Pizza à l'emmental	21 €
Pizza Vercors aux ravioles et bleu du Vercors	30 €
Pizza au Reblochon	30 €

LA CARTE

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

Nos salades sont présentées dans des saladiers transparents éphémères

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

Les entrées froides

Saumon fumé maison au bois de hêtre et sel de Guérande <i>Saumon frais d'Ecosse - label rouge (suivant arrivage)</i>	85 € / kg
Demi queue de langouste de Cuba	119 € / kg
Médaille de saumon mayonnaise <i>Saumon frais d'Ecosse - label rouge (suivant arrivage)</i>	4.50 € pièce
Entremet aux deux saumons et citron vert	5.50 € pièce
Saint jacques snackée Julienne de légumes et pomme verte au curcuma	6.00 € pièce
Pressé de foie gras de canard maison (tranches) <i>Canard d'origine France</i>	146 € / kg
Bocal de foie gras de canard maison (220g)	24.80 € pièce
Finger de foie gras au pintadeau	12.00 € pièce
Terrine de sanglier au poivre vert (tranches)	23.00 € / kg
Salade Périgourdine <i>lentilles, oignons confits, magret fumé</i>	23 € pièce
Taboulé aux herbes	13 € pièce
Macédoine de légumes	13 € pièce
Céleri rémoulade	13 € pièce

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

Pour le gratiné de langouste et le pavé de loup, nous vous demandons une commande de 4 portions minimum

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

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine	4.00 € pièce
Quenelle de brochet sauce Nantua	5.50 € pièce
Saint Jacques snackée sur risotto aux poireaux et vin jaune	6.00 € pièce
Cassolette de lotte, écrevisses, champignons Sauce à la chartreuse verte	8.00 € pièce

Les poissons cuisinés

Lotte à l'américaine	41.50 € / kg
Royal de rouget, mousseline de crevettes, sauce américaine	7.00 € pièce
Langoustines à l'américaine	7.50 € la part
Pavé de loup sauce au champagne	7.50 € la part
Cuisses de grenouilles	8.00 € la part
Gratiné de langouste	12.00 € la part

Les gibiers

Civet de cerf	7.00 € la part
Civet de sanglier	7.20 € la part
Civet de chevreuil	8.00 € la part
Civet de lièvre	8.50 € la part

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

Nos gratins sont
vendus à la
barquette :
Barquette pour
3 personnes
Barquette pour
6 personnes
Barquette pour
10 personnes

Les autres viandes

Poulet aux langoustines	8.00 € la part
Bœuf façon gardianne	6.00 € la part
Civet de cochon élevé plein air	6.50 € la part
Cuisse de canard sauce aux girolles	6.50 € la part
Cuisse de canard au jus	6.50 € la part
Filet de canette sauce aux girolles	8.00 € la part
Suprême de pintade sauce aux morilles	9.50 € la part
Suprême de poulet fermier sauce américaine anisée	9.50 € la part

Les gratins

Dauphinois à la crème	10.00 € / Kg
Potiron	12.00 € / Kg
Cardons au jus	13.00 € / Kg
Cardons à la crème	13.00 € / Kg

Les autres accompagnements

Pommes dauphine	10.00 € / Kg
Champignons cuisinés à l'ancienne	16.00 € / Kg

**Plateau de
charcuterie fait
pour 8 personnes
environ
L'assortiment est
susceptible d'être
modifié en
fonction de la
fabrication**

Notre plateau de charcuterie maison

Terrine de sanglier
Terrine de cerf aux cèpes
Saucisson sec
Saucisse fumée
Caillette
Pâté en croûte...
+
Jambon cru d'Ardèche

Tarif du plateau: 50,00 €

**Pour le menu,
nous vous
demandons une
commande de 5
portions minimum**

Notre menu Ambassadeur

Pressé de foie gras de canard et pintade
Accompagné de confiture de figues et d'un petit bouquet de jeunes pousses

Cassolette de saint jacques rôtie et son risotto au vin jaune

Filet de canette confite réduction au poivre
Soufflé de potiron et châtaignes
Mini crique

Tarif : 35.00 € par personne

LES PLATS UNIQUES

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

Tartiflette au Reblochon

La part : 8.00 €

Choucroute garnie

Chou d'Alsace cuisiné maison, saucisse cuite, coti, petit salé, saucisse de Francfort, saucisse fumée

La part : 8.00 €

Couscous poulet, agneau et merguez accompagné de semoule et sauce forte

La part : 8.00 €

Pour commander

Nos vendeurs sont à votre disposition pour prendre votre commande
Délai de commande : 5 à 6 jours en fonction des produits (sous réserve de disponibilité)

Les horaires de la boutique

Mardi : 8h30 - 13h / 15h - 19h
Mercredi : 9h - 13h / fermé l'après midi
Jeudi : 9h - 13h / 15h - 19h
Vendredi et 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} novembre 2018 au 31 mars 2019.

Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant. **Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité.**

La présentation se fait dans des plats traiteurs éphémères

La commande est à retirer à notre boutique – 68 place Jacquemart à Romans.

Pour bloquer votre commande, 70 % d'arrhes seront à verser lors de la réservation. Le solde sera à régler au plus tard 3 jours avant la date de réception.

Nous n'acceptons pas les chèques.

En cas d'annulation, les arrhes ne pourront être remboursées. Ils seront transformés en avoir pour des achats en boutique ou pour une commande ultérieure, dans un délai de 3 mois.

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

Dans un périmètre de 20 kms au départ de Romans : 30.00 € TTC

Au-delà : nous consulter

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

Tarifs :

Romans et Bourg de Péage : 20.00 € TTC

Dans un périmètre de 20 kms au départ de Romans : 30.00 € TTC

Au-delà : nous consulter

Une caution de 500 € sera demandée pour le prêt d'une caisse isotherme, sous réserve de disponibilité

Notre carte pour les fêtes de fin d'année sera disponible début décembre