

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*   
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

# *Tarifs 2021*

*Laroze*   
*Traiteur*

*Toute une équipe à votre Service*

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*  
  
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*



Suivez nous :  
**Laroze Traiteur**

## *Notre Carte 2021*

### *Présentation de notre carte*

*Pour votre plus grand plaisir, notre équipe a imaginé et élaboré ces créations gourmandes toujours avec des produits de qualité et toujours avec passion.*

*Depuis 1976, Laroze Traiteur sélectionne et contrôle ses viandes et autres produits de l'origine à votre assiette.*

*C'est pour vous la garantie d'une parfaite fraîcheur et de saveurs d'exception.*

*Tous nos produits sont élaborés dans nos locaux par une équipe de professionnels engagés pour votre satisfaction.*



### *Conditions générales de Vente*

#### *Tarif :*

*Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment.*

*Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.*



#### *Commande :*

*Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone ou en boutique.*

*Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 200€.*

*De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au plus tôt.*

*Toutes nos offres sont valables dans la limite des produits disponibles.*

*Le matériel de dressage reste notre propriété et devra nous être restitué propre et en état dans les jours suivant la commande.*

*Toute perte ou casse vous sera facturé en supplément.*



#### *Réception :*

*Le nombre définitif de repas devra nous être communiqué 10 jours au plus tard avant l'évènement.*

*Brigade de Service, nous consulter (dans ce cas, la TVA appliquée sera de 10%)*



#### *Livraison (Tarif, nous consulter) :*

*Nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique à température réglementaire.*

*Le client devra s'assurer de la conformité de livraison avec sa commande initiale dès réception. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les marchandises ne pourront être reprises ni échangées.*



*Toute commande implique de la part du client l'acceptation des présentes Conditions Générales de Vente.*

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze  
Traiteur*



*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

## Nos Cocktails *Prix TTC, à emporter Formules à Partir de 12 Personnes Minimum*

### **Intro**

3€/Pers.

- 3 Feuilletés Apéritif
- 3 Gougères
- 1 Carré Quiche
- 1 Carré Pizza

### **Starter**

4€/Pers.

- 2 Gougères
- 1 Navette Saumon
- 1 Canapé Petits Légumes Du Soleil
- 1 Feuilleté Jambon
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra

### **So Good**

5,10€/Pers.

- 2 Gougères
- 1 Feuilleté Apéritif
- 1 Canapé Petits Légumes Du Soleil
- 1 Brochette Chorizo ibérique
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte

### **Tchin**

6,80€/Pers.

- 1 Gougère
- 1 Mini Pizza
- 1 Mini Quiche Lorraine
- 1 Brochette Chorizo Ibérique
- 1 Canapé Petits Légumes Du Soleil
- 1 Brochette de Poulet Mariné, Abricot, Cacahuète
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Canapé Jambon Persillé, Pesto de Cornichon

### **Relax**

8,00€/Pers.

- 2 Gougères
- 1 Verrine Gourmande
- 1 Brochette Saumon fumé
- 1 Mini Tartelette Petits Légumes du Soleil, Chorizo
- 1 Canapé Fraicheur
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Mini Burger Poulet, Petits Légumes

### **Médium**

13 Pièces / Personne  
Minimum 15 Personnes  
13,80€/Pers.

- 2 Gougères
- 1 Géométrie Foie gras, Magret fumé, Perle de Fruit
- 1 Brochette de Chorizo ibérique
- 1 Canapé Petits Légumes du Soleil
- 1 Verrine Gourmande
- 1 Navette Poulet, Mini Ratatouille
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Sphère Sandre et Saumon sur son Sablé Sarasin

\*\*\*\*\*

#### Pièces Sucrées :

- 1 Croquant aux Fruits
- 1 Mini Tartelette Fruit de Saison
- 1 Rocher Chocolat Praliné, Noisette
- 1 Chou Craquelin Vanille de Madagascar

### **V.I.P**

13 Pièces / Personnes  
Minimum 15 Personnes  
12,95€/Pers.

- 1 Verrine Gourmande
- 1 Cookie Saumon, Aneth
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 2 Gougères
- 1 Géométrie Foie gras, Magret fumé, Perle de Fruit
- 1 Navette Pastrami, Confit de Cornichons, Pignon de Pin
- 1 Poulet Thai sur son Sablé Coriandre
- 1 Canapé Petits Légumes Du Soleil

\*\*\*\*\*

#### Pièces Sucrées :

- 1 Tartelette Framboise (ou Fraise, selon saison)
- 1 Chou Craquelin Vanille de Madagascar
- 1 Croustillant Chocolat

### **Animation Culinaire**

Pour vos Cocktails ou Réception

(De 4 à 6€ par Personne)

#### ❖ Plancha (Pièces Chaudes) :

- Dés de Bœuf Charolais Grillés
- Brochette de Poulet mariné
- Noix de Saint Jacques snackée
- Foie gras Poêlé, Chutney
- Accompagnés de Pains Spéciaux

#### ❖ Animation (Pièces Froides)

- Découpe de Saumon fumé
- Découpe de Jambon Cru
- Accompagnés de Pains Spéciaux



*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze  
Traiteur*



*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

### **Cocktail Long**



Déjeunatoire ou Dinatoire (Remplace un repas)

22 pièces / Personne, Minimum 18 Personnes

26,80€/Pers.

#### ❖ Pièces Froides :

- 2 Gougères
- 1 Verrine Guacamole, Tomate, Crevette
- 1 Brochette Chorizo ibérique
- 1 Géométrie Foie gras, Magret fumé, Perle de Fruit Passion
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Tranche de Pâté en Croûte Extra
- 1 Navette Pastrami, Confit de Cornichons, Pignon de Pin
- 1 Canapé Petits Légumes Du Soleil
- 1 Cookie Saumon, Aneth
- Dés de Jambon Persillé

\*\*\*\*\*

#### ❖ Pièces Chaudes :

- 1 Mini Bouchée Escargot, Beurre d'Isigny Persillé
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Mini Burger Poulet Croustillant, Gruyère de Savoie
- 1 Bouchée Feuilleté, Julienne de Légumes
- 1 Crevette Croustillante
- 1 Mini Quiche Lorraine

\*\*\*\*\*

#### ❖ Pièces Sucrées :

- 1 Brochette de Fruits frais de Saison
- 1 Rocher Chocolat Praliné Noisette
- 1 Croquant aux Fruits
- 1 Tartelette Framboise
- 1 Chou Craquelin Vanille de Madagascar

### **Nos Plateaux Cocktail**

#### **Plateau Too Show**

40 Pièces

16€ le Plateau

- 10 Gougères
- 10 Mini Feuilletés Saucisse, Pavot
- 10 Mini Quiches Lorraine
- 10 Mini Roulés Feuilleté Tomate, Emmental

#### **Plateau Carrément Chaud**

20 Pièces

22€ le Plateau

- 5 Mini Tartes Cabillaud
- 5 Mini Burgers Bœuf Charolais, Cheddar
- 5 Mini Burgers Poulet Croustillant, Gruyère de Savoie
- 5 Mini Arancinis Tomate, Mozzarella

#### **Plateau Fraicheur**

25 Pièces

34€ le Plateau

- 5 Géométries Foie Gras, Magret fumé, Perles de Fruits
- 5 Verrines Courgette, Chèvre Frais, Crumble
- 5 Mini Tartes Petits Légumes Du Soleil, Chèvre, Chorizo
- 5 Sphères Sandre et Saumon sur son Sablé Sarasin
- 5 Canapés Jambon Persillé, Pesto de Cornichons

**Attention :** Nous nous réservons le droit de remplacer une pièce par une équivalente selon les arrivages

### **Cocktail à la Carte (Prix à la Pièce)**

Minimum de Commande : 15 Pièces d'une Sorte

❖ Gougère	0,35€	❖ Mini Bouchée Escargot	1,20€
❖ Feuilleté Apéritif	0,40€	❖ Brochette de Saumon fumé	1,30€
❖ Carré Pizza	0,45€	❖ Brochette de Chorizo Ibérique	1,30€
❖ Carré Quiche	0,45€	❖ Verrine Courgette, Chèvre Frais, Crumble	1,80€
❖ Mini Wrap Cabillaud, Tomate	0,95€	❖ Verrine Foie gras, Mangue, Pain d'épices	1,80€
❖ Mini Wrap Mortadelle, Moutarde à l'ancienne	0,95€	❖ Verrine Guacamole, Tomate, Crevette	1,80€
❖ Canapé Fraicheur	1,00€	❖ Verrine Patate Douce, Noix de Saint Jacques	1,80€
❖ Mini Pâté croûte Cocktail Extra	1,00€		
❖ Brochette de Poulet mariné, Abricot, Cacahuète	1,10€		
❖ Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar	1,20€		
❖ Mini Burger Poulet Croustillant, Gruyère de Savoie	1,20€		
		❖ Mignardises sucrées (Voir Carte des Desserts)	1,10€

# Notre Carte Traiteur

## 2021

### Entrées Froides : Minimum 6 Personnes

*Présentées sur Plat Garni ou au Buffet*

- ❖ Crudités variées (3 Sortes à choisir) : 3,60€
  - Pomme de Terre Persillée
  - Piémontaise
  - Coleslow (Choux, Carottes)
  - Céréales aux Petits Légumes
  - Riz à la Niçoise
  - Lentilles du Berry, Dés de Jambon
  - Perles Marines
  - Taboulé
  - Penne, Lamelles de Poulet, Tomate Confite et Copeaux de Parmesan
  - Cœur d'Artichaut
  - Betterave...
- ❖ Terrine de Légumes frais Cuits Vapeur et Sa Garniture 5,20€
- ❖ Assiette Fraicheur :  
Avocat, Crabe des Neiges, Tomates, Pointes d'Asperges  
Crevettes, Macédoine 5,50€

### Charcuteries assorties : Minimum 4 Personnes

*Présentées sur Plat ou Buffet*

- ❖ Jambon Blanc, Pâté en Croûte, Rosette 4,80€
- ❖ Jambon Cru, Terrine, Rosette 5,00€
- ❖ Jambon persillé, Mini Pâté en Croûte, 1 Tranche de Saucisson à l'ail, 2 Tranches de Chorizo ibérique 5,50€

### Prix TTC à la Portion

#### Salades d'entrées : Minimum 4 Personnes

*Salade Verte avec Garniture Froide :*

- ❖ Salade Jurassienne :  
Jambon, Comté, Croûtons 3,80€
- ❖ Salade avec Pâté en Croûte du Chef 3,80€
- ❖ Salade Fraicheur :
  - Copeaux de Jambon cru et Parmesan, Tomate confite... 4,20€

#### Salades d'entrées : Minimum 4 Personnes

*Salade Verte avec Garniture Chaude :*

- ❖ Salade avec Filets de Poulet 4,50€
- ❖ Salade Composée :  
Foie, Gésiers, Lardons 4,60€



#### Nos Foies Gras\* :

- ❖ Foie gras de Canard entier Extra Cuit au Torchon 158€/Kg
- ❖ Foie Gras de Canard entier Extra 130€/Kg
- ❖ Opéra de Foie Gras de Canard, Gelée Balsamique, Magret fumé (Présenté sur Plat garni : Pain aux fruits, Confit d'Oignons...) Minimum 6 Personnes 8,80€
- ❖ Foie Gras de Canard entier, Brochette de Magret fumé, Pain aux Fruits, Petite salade 9,50€

\* Selon disponibilité

Toute notre charcuterie est fabriquée à base de Porc Fermier « Label Rouge » élevé en « Plein Air » et certifié IGP (Indication Géographique Protégée)



*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze  
Traiteur*



*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

**Prix TTC à la Portion**

**Ballotine, Terrine :** (Minimum 4 Personnes) :

(2 Tranches par Personne sur Plat garni)

Supplément de 2 Tranches de Rosette = 0,85€

- |  |       |
|--|-------|
| ❖ <i>Ballotine de Volaille</i>                                 | 4,50€ |
| ❖ <i>Terrine de Lapin Grand-Mère</i>                           | 4,60€ |
| ❖ <i>Terrine d'Oie aux Girolles</i>                            | 4,60€ |
| ❖ <i>Terrine de Canard aux Morilles</i>                        | 5,50€ |
| ❖ <i>Marbré de Pintade et Foie gras aux éclats de Pistache</i> | 5,50€ |
| ❖ <i>Terrine de Ris de Veau à l'ancienne</i>                   | 5,80€ |

**Pâté en Croûte :**

- |  |           |
|--|-----------|
| ❖ <i>Pâté en Croûte Traditionnel</i>   | 22,80€/Kg |
| ❖ <i>Pâté en Croûte à l'ancienne</i><br>(viande sans additifs et sans colorants) | 23,90€/Kg |
| ❖ <i>Pâté en Croûte Porc Fermier, Volaille</i>                                   | 24,90€/Kg |
| ❖ <i>Pâté en Croûte Volaille. Foie Gras</i>                                      | 38.50€/Kg |

**Prix TTC à la Portion**



**Aspic, Cornet, Buchette :** (Minimum 4 Personnes)

Sur Plat garni :

- |  |       |
|--|-------|
| ❖ <i>Aspic aux Œufs , 2 Tranches de Rosette</i>              | 2,50€ |
| ❖ <i>Aspic Macédoine garni avec Taboulé, Tomate</i>          | 2,60€ |
| ❖ <i>Bûchette Mousse de Jambon, 2 Tranches de Rosette</i>    | 3,00€ |
| ❖ <i>Cornet Pointes d'Asperges, Macédoine, Tomate</i>        | 3,50€ |
| ❖ <i>Bûchette Mousse de Foie gras, 2 Tranches de Rosette</i> | 4,40€ |
| ❖ <i>Cornet Chair de Crabe, Macédoine, Tomate</i>            | 4,60€ |

**Entrées Chaudes :** (Minimum 4 Personnes)

- |   |       |
|---|-------|
| ❖ <i>Bouchée à la Reine (Ris de Veau)</i>                             | 6,00€ |
| ❖ <i>Feuilleté Saumon à l'Oseille (Individuel)</i>                    | 6,60€ |
| ❖ <i>Feuilleté d'escargots de Bourgogne à la Crème Persillée (15)</i> | 7,80€ |
| ❖ <i>Croustade de Queues d'écrevisses et Filet de Poulet</i>          | 8,00€ |
| ❖ <i>Cassolette de Saint Jacques</i>                                  | 9,80€ |

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze  
Traiteur*



*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

### Crustacés Chauds et Divers :

*(Minimum 4 Personnes)*

- |  |        |
|--|--------|
| ❖ Coquille de Poissons, Fruits de Mer                                  | 5,80€  |
| ❖ Coquille Saint Jacques   | 7,20€  |
| ❖ Gratiné de Saint Jacques et Cabillaud                                | 8,90€  |
| ❖ Marmite de la Mer (Lotte Bretonne, Noix de St Jacques, Crevettes...) | 11,00€ |
| ❖ ½ Queue de Langouste de Cuba XXL à l'Américaine                      | 19,80€ |
| ❖ Demi Homard Bleu Breton à l'Américaine : <u>Nous Consulter</u>       |        |

**Prix TTC à la Portion**



### Poissons et Crustacés froids :

*(Minimum 4 Personnes) Présentés sur Plat avec Garniture  
(Céréales aux Petits Légumes ou Macédoine, Tomate, Citron,  
Mayonnaise...)*

- |   |        |
|---|--------|
| ❖ Mousseline de la Mer (Poissons du Moment)     | 4,80€  |
| ❖ Terrine de Sandre et Saint Jacques            | 5,80€  |
| ❖ Délice de Flétan et Queues d'écrevisses       | 5,80€  |
| ❖ Terrine de Bar et Gambas                      | 5,80€  |
| ❖ Médaillon de Sandre                           | 6,00€  |
| ❖ Duo de Sandre et Saumon                       | 6,00€  |
| ❖ Médaillon de Saumon Sauvage Extra             | 6,80€  |
| ❖ Finger de Saumon                              | 6,90€  |
| ❖ Pavé de Sandre, Gambas et Saumon              | 6,90€  |
| ❖ Mosaique de St Jacques et Saumon              | 7,20€  |
| ❖ Paris Brest revisité Saumon, Asperges         | 7,80€  |
| ❖ ½ Queue de Langouste XXL Cuba à la Parisienne | 19,80€ |

### Poissons Chauds : (Minimum 4 Personnes)

*Tous nos Poissons et Produits de la Mer sont sélectionnés avec rigueur pour une qualité Optimale. Nos Filets et Dos sont **parés et désarêtés** avec soin. Nos arrivages en direct de Plusieurs Ports (Concarneau, Guilvinec, St Jean de Luz, Noirmoutier, Lorient...) et de Rungis*

- |  |        |
|--|--------|
| ❖ Dos Aiglefin à la Crème Citron, Coriandre    | 6,80€  |
| ❖ Dos de Lieu Noir, Fondue de Poireaux         | 7,00€  |
| ❖ Pavé de Saumon à l'Oseille                   | 7,20€  |
| ❖ Dos de Cabillaud à la Sauce Beurre Blanc     | 7,50€  |
| ❖ Dos de Flétan, Beurre Nantais                | 8,80€  |
| ❖ Filet de Bar, Sauce Dieppoise                | 9,00€  |
| ❖ Dos de Sandre Sauvage, Coulis de Langoustine | 10,80€ |
| ❖ Cœur de Lotte Bretonne à l'Américaine        | 13,80€ |

### Légumes et Accompagnements :

- |  |       |
|--|-------|
| ❖ Galette, Râpé de Pommes de Terre                 | 1,00€ |
| ❖ Tomate Provençale                                | 1,10€ |
| ❖ Pomme de Terre Grenaille                         | 2,00€ |
| ❖ Gratin Dauphinois                                | 2,60€ |
| ❖ Flan de Courgette, Carotte, Parmesan             | 2,40€ |
| ❖ Julienne de Légumes de Saison aux Fines Herbes   | 2,40€ |
| ❖ Champignons Miniatures Persillés                 | 2,80€ |
| ❖ Gratin Forestier                                 | 2,60€ |
| ❖ Risotto Crémeux                                  | 2,80€ |
| ❖ Gratiné de Légumes d'Antan                       | 3,00€ |
| ❖ Gratiné Pommes de Terre, Panais, Cantal et Cèpes | 3,20€ |

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*  
  
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

### Volailles Cuisinées :

Minimum 4 Personnes

- ❖ Sot l'Y Laisse de Dinde à la Crème Persillée 6,80€
- ❖ Sot l'Y Laisse de Dinde en Meurette 7,00€
- ❖ Cuisses de Canard à l'Orange 7,00€
- ❖ Coq au Riesling 7,00€
- ❖ Coq au Vin de Bourgogne 7,00€
- ❖ Canette en Salmi 7,00€
- ❖ Cuisses de Canard au Poivre Vert de Madagascar 7,50€
- ❖ Suprême de Pintade aux Mini Champignons 7,80€
- ❖ Filet de Canette aux Girolles 7,80€
- ❖ Filet de Canette au Poivre Vert de Madagascar 7,80€
- ❖ Filet d'Oie braisé aux Girolles 9,00€

### Poulet fermier Label Rouge de Bourgogne

Minimum 4 Personnes

- ❖ Poulet à la Crème 6,20€
- ❖ Poulet aux écrevisses 7,20€
- ❖ Poulet aux Morilles 7,20€
- ❖ Suprême de Poulet aux Morilles 7,50€

### Viandes Rôties, Jus réduit :

Minimum 4 Personnes

- ❖ Noix de Veau 7,80€
- ❖ Gigot d'Agneau 8,80€
- ❖ Souris d'Agneau braisée 8,80€
- ❖ Pièce de Bœuf Charolais (Rumsteak, Faux-filet, Rond de Paris) 9,50€
- ❖ Filet de Bœuf Charolais 11,80€

### Prix TTC à la Portion

#### Viandes Diverses :

Minimum 4 Personnes

- ❖ Noix de Joue de Porc braisée à l'échalote 5,90€
- ❖ Noix de Jambon de Porc fermier braisée au Porto Blanc 6,00€
- ❖ Bœuf Charolais Bourguignon 6,50€
- ❖ Blanquette de Veau 6,50€
- ❖ Mignon de Porc à la Crème persillée 7,20€
- ❖ Pièce de Charolais au Poivre Vert de Madagascar 9,80€
- ❖ Mignon de Veau braisé aux Morilles 10,20€
- ❖ Pièce de Charolais aux Girolles 10,50€
- ❖ Filet de Bœuf Charolais aux Morilles 14,00€



### Plats Uniques : Minimum 6 Personnes

- |  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| -Lasagnes                                    | 5,60€ | -Tartiflette, Cuisse de Canard Confit     | 7,50€ |
| -Poule au Riz                                | 6,80€ | -Colombo de Porc, Riz                     | 8,50€ |
| -Pot au Feu                                  | 6,80€ | -Tajine de Poulet                         | 8,50€ |
| -Potée (Bœuf, Lard maigre, Jambonneau)       | 6,80€ | -Couscous (Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez) | 9,00€ |
| -Tête de Veau et ses Légumes, Sauce Gribiche | 7,20€ | -Cassoulet (5 Viandes)                    | 9,00€ |
| -Choucroute garnie (5 Viandes)               | 7,50€ | -Paëlla (Poulet, Fruits de Mer, Chorizo)  | 9,00€ |



*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*  
  
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

## Nos Menus

*(Réception, Mariage...) Prix TTC / Personne*

*Minimum 8 Personnes*

### **Menu N° 1**

**18€50**

*(Sans dessert, voir la Carte des Desserts)*

*Mousseline de Sandre et Brochet (froid)  
Et sa Garniture (Taboulé, Tomate, Crevette...)*

*Ou*

*Assiette de Charcuteries fines :  
Pâté en croûte, Jambon persillé, Rosette*

**\*\*\*\*\***

*Mignon de Porc à l'échalote  
Duo de Légumes*

*Ou*

*Rôti de Veau et son Jus réduit  
Duo de Légumes*

*Ou*

*Poulet Fermier à la Crème  
Duo de Légumes*

**\*\*\*\*\***

*Plateau de Fromages 3 Sortes*

**\*\*\*\*\***

*Petit Pain individuel, Miche*



### **Menu N° 3**

**27€50**

*Gratiné de Saint Jacques, Quenelle et Cabillaud  
(chaud)*

*Petit feuilleté Sésame*

**\*\*\*\*\***

*Filet d'Oie rôti aux Girolles  
Assortiment de deux Légumes*

**\*\*\*\*\***

*Assiette de 3 Fromages affinés*

**\*\*\*\*\***

*Entremet à définir*

**\*\*\*\*\***

*Petit Pain individuel, Miche*

### **Menu N° 2**

**24€80**

*Mousseline de Saint Jacques (froid)  
Et sa Garniture (Taboulé, Tomate, Légume Vapeur,  
Crevette...)*

*Ou*

*Duo de Sandre, Saumon Sauvage et sa Garniture  
(Céréales aux Petits Légumes, Pointes Asperges,  
Tomate, Crevette...)*

**\*\*\*\*\***

*Filet de Canette au Poivre Vert de Madagascar*

*Ou*

*Rôti de Veau aux Mini Champignons  
Flan de Courgette, Carotte, Parmesan  
Pomme de Terre*

**\*\*\*\*\***

*Assiette de 3 Fromages affinés*

**\*\*\*\*\***

*Mignardises ou Entremet*

**\*\*\*\*\***

*Petit Pain individuel, Miche*

### **Menu N° 4**

**31€80**

*Ardoise de 2 Mises en Bouche Gourmandes*

**\*\*\*\*\***

*Foie Gras de Canard Entier, Mesclun, Brochette de  
Magret Fumé, Pain aux Fruits*

*Ou*

*Paris Brest revisité (Saumon, Asperges) et sa  
Garniture*

**\*\*\*\*\***

*Suprême de Pintade aux Morilles*

*Ou*

*Filet de Canette aux Girolles  
Duo de Légumes*

**\*\*\*\*\***

*Assiette de 3 Fromages affinés*

**\*\*\*\*\***

*Mignardises ou Entremet à définir*

**\*\*\*\*\***

*laroze.traiteur@yahoo.fr  
Petit Pain individuel, Miche*

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze  
Traiteur*



*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

### **Menu N° 5**

**33€50**

*Assiette de 2 Mises en Bouche*

\*\*\*\*

*Filet de Bar rôti, Crème Dieppoise  
Et Sa Garniture*

\*\*\*\*

*Mignon de Veau braisé et son Jus réduit  
Assortiment de Légumes frais de Saison*

\*\*\*\*

*Assiette de 3 Fromages affinés*

\*\*\*\*

*Entremet à définir*

\*\*\*\*

*Petit Pain individuel, Miche*

### **Menu N° 6**

**33€80**

*Ardoise de 2 Mises en Bouche*

\*\*\*\*

*Dos de Flétan, Sauce Beurre Nantais*

\*\*\*\*

*Brochette Filet de Caille aux Girolles  
Julienne de Légumes*

*Ecrasé de Pomme de Terre*

\*\*\*\*

*Assiette de 3 Fromages affinés*

\*\*\*\*\*

*Mignardises ou Entremet à définir*

\*\*\*\*\*

*Petit Pain individuel, Miche*

### **Menu N° 7**

*Autour d'un Cocktail avec Plat Chaud*

*Minimum 20 Personnes*

**36€90**

❖ *Pièces Froides :*

- 1 Verrine Gourmande
- 1 Brochette Chorizo ibérique
- 1 Gambas aux Agrumes
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Géométrie Foie gras, Magret fumé, Perles de Fruit
- 1 Cookie Saumon, Aneth
- 1 Toast aux Petits Légumes

❖ *Pièces Chaudes :*

- 1 Mini Bouchée Escargot, Beurre d'Isigny Persillé
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Mini Arancini Tomate, Mozzarella
- 2 Gougères, 1 Feuilleté

\*\*\*\*\*

- *Mignon de Veau aux Morilles*

*Ou*

- *Pièce de Charolais Extra et son Jus réduit*
- *Assortiment de Légumes frais de Saison*

\*\*\*\*\*

- *Buffet de Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

- *Mignardises Gourmandes (4/Pers.)*
- *Petit Pain individuel, Miche de Campagne*

[www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)



### **Menu N° 8**

**37€00**

*Ardoise de 2 Mises en Bouche Gourmandes*

\*\*\*\*\*

*Cassolette de Saint Jacques et Lotte Bretonne  
Mini Feuilleté Sésame*

\*\*\*\*\*

*Filet de Bœuf Charolais Extra rôti et son Jus réduit  
Assortiment de 2 Légumes frais de Saison (à définir)*

\*\*\*\*\*

*Assiette de 3 Fromages affinés  
Mesclun, Fruits Secs*

\*\*\*\*\*

*Entremets (Voir la Carte des Desserts)*

\*\*\*\*\*

*Petit Pain individuel, Miche de Campagne*

### **Menu Enfant à 11€**

*Jambon blanc, Rosette ou Pizza  
Aiguillette de Poulet Croustillante et sa Purée  
Dessert et Pain*

### **Trou Digestif 0€80 / Pers.**

*Sans Alcool, 1 Boule de Sorbet*

*(Parfum au choix)  
laroze.traiteur@yahoo.fr*

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*  
  
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

## *Nos Buffets Froids\**



*Prix TTC / Personne  
Tarif de Livraison : Nous Consulter*

### *Le Classique*

*10 Personnes Minimum*

**13€80**

*Crudités Variées*

\*\*\*\*\*

*Terrine du Jour, Rosette*

\*\*\*\*\*

*Rôti de Porc, Poulet rôti*

\*\*\*\*\*

*Fromages Plateau 3 Sortes*

*Ou*

*Fromage Blanc à la Crème*

\*\*\*\*\*

*Tarte aux Pommes*

\*\*\*\*\*

*Pain, Condiments*

### *L'Idéal*

*10 Personnes Minimum*

**18€50**

*Crudités Assorties*

\*\*\*\*\*

*Jambon Cru, Terrine du Jour, Rosette*

\*\*\*\*\*

*Rosbif Charolais, Rôti de Porc*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés 3 Sortes*

\*\*\*\*\*

*Gâteau aux Fruits ou Chocolat*

\*\*\*\*\*

*Pain, Condiments*

### *L'Entre Deux*

*10 Personnes Minimum*

**23€00**

*Assortiment de 5 Salades*

\*\*\*\*\*

*Mousseline de Sandre et Brochet et sa Garniture*

*Ou*

*Duo de Sandre, Saumon Sauvage*

*Et son Accompagnement*

\*\*\*\*\*

*Jambon cru, Terrine du Jour, rosette*

\*\*\*\*\*

*Rosbif Charolais, Rôti de Porc*

\*\*\*\*\*

*Fromages plateau 5 sortes*

\*\*\*\*\*

*Entremet à définir Ensemble (Voir Carte des*

*Desserts)*

\*\*\*\*\*

*Pain, Condiments*

*Nos Buffets Froids suite* 

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*  
  
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

## *Nos Buffets Froids\* (Suite)*



*Prix TTC / Personne*

*Tarif de Livraison : Nous Consulter*

### *L'Excellent*

*15 Personnes Minimum*

*27€50*

*Variante de Salades*

*\*\*\*\*\**

*Farandole de Melon et Pastèque*

*\*\*\*\*\**

*Duo de Sandre et Saumon Sauvage*

*Ou*

*Mosaïque de Saint Jacques et Saumon et son*

*Accompagnement*

*Ou*

*Pressé de Saint Pierre et Rouget garni*

*\*\*\*\*\**

*Jambon cru de Pays*

*Pâté en Croûte à l'ancienne extra, Rosette*

*\*\*\*\*\**

*Rosbif Charolais, Rôti de Porc*

*\*\*\*\*\**

*Plateau de Fromages affinés 6 sortes*

*\*\*\*\*\**

*Entremet à définir Ensemble (Voir Carte des Desserts)*

*Ou*

*Assortiment de Mignardises*

*\*\*\*\*\**

*Petit Pain individuel, Miche de Campagne*

*Condiments*

### *Buffet Froid d'entrée avec Plat Chaud*

*Entre 29€80 et 36€00 (Suivant Plat Choisi)*

*(15 Personnes Minimum)*

#### *Exemple :*

*Ronde de Salades*

*\*\*\*\*\**

*Poisson froid à définir*

*\*\*\*\*\**

*Duo de Charcuterie fine*

*\*\*\*\*\**

*Viande chaude, exemple :*

*Filet d'Oie rôti aux Girolles et son Duo de légumes*

*Ou*

*Mignon de Veau Braisé et son Accompagnement*

*Ou*

*Suprême de Pintade aux Champignons et son Duo de*

*Légumes*

*\*\*\*\*\**

*Fromages affinés à l'assiette*

*\*\*\*\*\**

*Dessert à définir Ensemble (Voir Carte des Desserts)*

*\*\*\*\*\**

*Petit Pain individuel, Miche de Campagne*

*Condiments*

*\*Nous Pouvons Adapter ou Modifier nos Buffets suivant Vos Demandes*

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*  
  
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

# *Nos Desserts\**

*Prix TTC à la Portion*

## *Nos Tartes : Minimum 6 Personnes*

• Pommes	1,50€	• Tropézienne	2,20€	• Pavlova aux Fruits	2,80€
• Fruits	1,60€	• Fruits Frais de Saison	2,50€	• Chiboust aux Fruits	3,00€
• Poire, Amande	2,50€	• Fraise (Suivant Saison)	3,00€	• Tarte Inspiration	3,00€
• Citron	2,50€	• Framboise Fraîche	3,00€		

*\* Notre Pâtisserie est réalisée avec Passion.*

*Nous travaillons des Produits de grande qualité : des Beurres de Baratte AOP, la Crème d'Isigny ou encore le Sucre de Coco et la Vanille de Madagascar... Divers Chocolats : Valrhona, Chocolats d'origines certifiés « Cacao Trace » et Grands Crus BIO certifiés « Cacao Trace ». Nous reversons 0,10cts d'euro aux agriculteurs pour chaque kilo de chocolat acheté.*

*Fruits Frais de Saison, mûrs à point et Bio quand on le peut, sont des choix évident pour nous !*

## *Entremets Gourmands 4,6,8,10 Personnes*

*Minimum 4 Personnes*

*3,20€ la Part*

### *Croustillant Praliné et Chocolat « Grand Cru » BIO*

*(Biscuit Amande, Croquant Amande et Noisette, Biscuit Chocolat, Mousse au Chocolat Grand Cru)*

### *Craquant Chocolat Lait BIO et Noisette Intense*

*(Streusel Noisette, Crémeux Noisette, Biscuit Joconde, Mousse Légère Chocolat Lait)*

### *L'Irrésistible*

*(Craquant Chocolat Blanc, Mousse légère Gianduja, Biscuit Moelleux, Crème Vanille)*

### *Poire, Caramel, Chocolat*

*(Biscuit Léger, Crémeux Poire William avec Morceaux de Poire, Croquant Caramel Beurre Salé, Moelleux Chocolat, Mousse Caramélia)*

### *Croquant Pomme, Framboise*

*(Biscuits aux Amandes, Croquant Caramel, Pommes en Cubes, Confit de Framboise, Crème légère à la Vanille)*

### *Croustillant Pistache d'Iran et Griotte*

*(Moelleux Pistache, Croquant Pistache, Compotée de Griotte, Mousse Légère)*

### *Coco-Mangue-Passion*

*(Biscuit Coco, Crémeux Mangue avec Morceaux de Mangue, Mousse Passion)*

### *Croustillant Framboise*

*(Biscuit Moelleux, Croquant Framboise, Crème Légère Vanille, Framboise)*

*Nos desserts suite ☞*



## *Nos Desserts\* (suite)*

*Prix TTC à la Portion*

*Entremets Traditionnels* : *Minimum 4 Personnes*     *3€ La Part*

- *Forêt-Noire*
- *Le Grand Opéra (Chocolat, Café)*
- *Saint-Honoré*
- *Fraisier (En saison de Mars à Août)*
- *Framboisier*
- *Fruits de Saison*

*Desserts Divers* : *Minimum 6 Personnes*

- *Mignardises*     *1,10€ / Pièce :*
  - *Croustillant Praliné Noisette, Chocolat Grand Cru - Tartelette aux Fruits Frais (fraise, Framboise ...)*
  - *Chou Craquelin, Vanille de Madagascar - Tartelette Citron - Macaron Framboise*
  - *Financier Pistache-Griotte – Sablé Breton Chocolat-Lait-Cacao*
- *Verrine Gourmande de Saison*     *2,80€ / Pièce*
- *Crème Brulée Vanille de Madagascar*     *3,00€ / Pièce*

*Number Cake\*(en forme de Chiffre)*     *4,00€ La Part*

*\* Minimum 10 Personnes pour 1 Chiffre*

*\* Minimum 16 Personnes pour 2 Chiffres*

- ❖ *Parfums* :
  - *Fruits Frais de Saison*
  - *Poire William et Chocolat*
  - *Croustillant Praliné Noisette Chocolat*
  - *Mangue, Passion, Ananas*

*Wedding Cake Personnalisé*

*Minimum 20 Personnes :*

*Prix à la Portion à Partir de :*     *5,00€ La Part*

*Parfums* : *Fruits Rouges, Poire William Chocolat, Vanille de Madagascar Chocolat*

*Décors Spéciaux ou Fleurs Fraîches en Supplément (Nous Consulter)*

*Pièce Montée en Choux Avec Nougatine :*

*Minimum 15 Personnes*

- *3 Choux / personne posés à Plat sur Rond Ou Carré en Nougatine*     *3,40€*
- *Modèle Cône : 3 Choux / Pers. avec Nougatine*     *3,80€*
- *Modèle Cône : 4 Choux / Pers. avec Nougatine*     *4,30€*
- *Modèle à Thème ou Personnalisé avec Nougatine :*
  - *3 Choux / Personne*     *4,40€*
  - *4 Choux / Personne*     *5,20€*

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*  
  
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

# *Menus pour Associations, Clubs, entre Amis...*

*Minimum 15 Personnes*

## *Saveurs de France*

*15€20 TTC*

*Salade, Pâté en croûte du Chef*

*Ou*

*Terrine de Volaille, Rosette et sa Garniture*

*\*\*\*\*\**

*Bœuf Bourguignon Charolais*

*Gratin Dauphinois*

*Ou*

*Noix de Jambon au Porto Blanc*

*Pomme de Terre, Flan de Légumes*

*Ou*

*Blanquette de Veau à l'ancienne*

*Riz aux Petits Légumes*

*\*\*\*\*\**

*Fromage blanc à la Crème*

*\*\*\*\*\**

*Tarte aux Fruits*

*\*\*\*\*\**

*Pain*



## *Saveurs du Monde*

*13€50 TTC*

*Apéritif :*

- ❖ 3 Gougères*
- ❖ 3 Feuilletés assortis*
- ❖ 1 Mini Quiche*
- ❖ 2 Morceaux de Pizza*

*\*\*\*\*\**

*« Couscous Royal »*

*Ou*

*« Paëlla »*

*Ou*

*« Tajine de Poulet »*

*Ou*

*« Cassoulet »*

*\*\*\*\*\**

*Tarte aux Pommes*

*\*\*\*\*\**

*Pain*

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*   
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

# *Plateaux repas froids*

## *Spécial « Associations »*

*Minimum 15 personnes  
(en dessous, nous consulter)*

### *Tradition*

*10€50 TTC*

*Crudités en deux Parfums*

*\*\*\*\*\**

*Pâté en croûte, Rosette*

*\*\*\*\*\**

*Rosbif*

*\*\*\*\*\**

*Fromage*

*\*\*\*\*\**

*Tarte*

*\*\*\*\*\**

*Pain*

### *Equilibre*

*13€00 TTC*

*Trilogie de crudités*

*\*\*\*\*\**

*Mousseline de Sandre*

*\*\*\*\*\**

*Rôti de Veau, Petits Légumes*

*\*\*\*\*\**

*Fromage*

*\*\*\*\*\**

*Dessert*

*\*\*\*\*\**

*Pain*



*Prenez contact avec nous pour des propositions de plateaux  
personnalisés en fonction de vos besoins*

\*\*\*\*\*

*Assiettes Anglaises : Nous Consulter*

*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*  
  
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

## *Location Matériel*

### *Vaisselle :*

*Suivant le nombre de Pièces et la Gamme*

*De 3€ à 7€50 / Personne*

### *Nappe et Serviette Tissu Blanc*

*3€30 à 3€50 / Personne*

### *Mange Debout + Fousse*

*25€50 / Pièce*

### *Etuve électrique (suivant modèle)*

*De 80 à 120€*

### *Autres Matériels*

*Barnum, Table, Chaise...*

*Nous Consulter*

### *Quelques lieux d'exceptions où nous travaillons :*

*Château de Rosey (Saint Desert), Le Clos des Tourelles (Sennecey le Grand), La Closeraie (Volesvre), Château de Rully, Bastion (Beaune), Domaine des Trois Lacs (Cherizet), Domaine de L'écart (Génelard), L'Abbaye de le Ferté (71), Domaine de Chassagne -Montrachet (21), Prieuré d'Anzy Le Duc, Moulin Madame à Givry, La Grange de Château Mouton à Châtenoy Le Royal ...*



*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la  
République  
71210 MONTCHANIN  
Tél : 03 85 78 11 89*

*Laroze*   
*Traiteur*

*Boucherie  
Traditionnelle,  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 SAINT VALLIER  
Tél : 03 85 57 21 84*

*Laroze*  
  
*Traiteur*