

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

Laroze
Traiteur



Boucherie
Traditionnelle,
Pâtisseries
29 Rue Gambetta
71210 SAINT VALLIER
Tél : 03 85 57 21 84

Notre Carte Traiteur 2021

Prix TTC à la portion

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 : 5,50€
Avocat, Crabe des Neiges, Tomates, Pointes d'Asperges
Crevettes, Macédoine

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€

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

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

Laroze

Traiteur

*Boucherie
Traditionnelle,
Pâtisseries
29 Rue Gambetta
71210 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> (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



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
71210 SAINT VALLIER
Tél : 03 85 57 21 84

Prix TTC à la portion

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> | |



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€ |
| ❖ Médaille de Sandre | 6,00€ |
| ❖ Duo de Sandre et Saumon | 6,00€ |
| ❖ Médaille de Saumon Sauvage Extra | 6,80€ |
| ❖ Finger de Saumon | 6,90€ |
| ❖ Pavé de Sandre, Gambas et Saumon | 6,90€ |
| ❖ Mosaïque 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€ |

Fromages :

- | | |
|---|--------------------------|
| ❖ Fromage Blanc à la Crème | 1,70€ |
| ❖ Fromages Plateau 3 Sortes | 2,60€ |
| ❖ <u>Plateau de Fromages affinés (10 Pers.) :</u> | |
| • Brillat Savarin | |
| • Régal de Bourgogne | |
| • Comté du Jura (15 Mois) | |
| • Chèvre de la Région | |
| • Tomme de Montagne | |
| • Fruits Secs | <u>28,00€ le Plateau</u> |

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

Laroze
Traiteur



Boucherie
Traditionnelle,
Pâtisseries
29 Rue Gambetta
71210 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€



Prix TTC à la portion

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€

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 Confite | 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€ |