

*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*

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° 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° 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° 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

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
71210 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

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)