

# Notre Carte Spéciale Pâques 2021

## Nos Plateaux Cocktail

*Show de Pâques* (plateau de 40 pièces) 22,00€

- 10 Feuilletés Jambon, Emmental, Pavot
- 10 Mini Gougères
- 10 Mini Croûtes Petits Légumes
- 10 Mini Tartes Saumon

Conseil : 8 minutes au four à 120°C

*Burger en Folies* (plateau de 20 pièces) 24,00€

- 10 Mini Burger Boeuf Charolais, Cheddar
- 10 Mini Burger Poulet Croustillant, Confit d'Oignons

Conseil : 8 minutes au four à 120°C

*Le Gourmand* (plateau de 24 pièces) 28,00€

- 6 Géométries de Foie Gras, Magret Fumé
- 6 Mini Brochettes Chorizo Ibérique
- 6 Canapés Jambon Persillé, Pesto Cornichons
- 6 Mini Brochettes Saumon Fumé

Conseil : A sortir 10 minutes avant de servir



## Nos Entrées Froides

### Nos Charcuteries

La portion

- Terrine Lapin Grand-Mère.....4,50€
- Marbré Pintade et Foie Gras Canard  
aux Éclats de Pistache d'Iran.....5,80€
- Pâté en Croûte Porc Fermier  
Volaille et Foie Gras de Canard.....6,80€
- Pâté Croûte à l'Ancienne Extra.....23,90€/kg

### Nos Foies Gras sur plat garni

La portion

- Foie Gras de Canard Entier IGP\* Extra  
Cuit en terrine (55 à 60g).....8,00€
- ① Opéra de Foie Gras de Canard, Gelée Balsamique,  
Magret Fumé (Pain aux Fruits, Confit d'Oignons).....9,00€

\*Indication géographique Protégée

### Nos Poissons Froids garnis sur plat

La portion

- Duo de Sandre & Saumon Sauvage.....6,00€
- Mousseline de Sandre & St Jacques.....6,00€
- Saumon Fumé Maison MOWI Suprême  
Salé au Sel de Guérande (les 100g).....7,80€
- ② Œufs de Pâques  
(Mousseline de Poissons, Cœur de Saumon).....8,00€
- ½ Queue de Langouste XL de Cuba cuite glacée, Mayonnaise  
(Froide, emballée sans garniture).....16,00€
- ½ Queue de Langouste XL de Cuba à la Parisienne  
(Froide, sur plat avec garniture).....19,80€



Pensez à passer votre  
commande par téléphone ou  
en boutique avant

## Nos Entrées Chaudes

La portion

- Bouchée à la Reine avec Croûte  
(Ris de Veau, Quenelle, Champignon, Olive).....6,20€
- Coquille St Jacques.....7,20€
- Feuilleté d'Escargots de Bourgogne.....7,80€
- Escargots de Bourgogne Extra, Beurre de Baratte AOP, Ail de Lautrec  
La douzaine.....8,00€
- Gratiné de St Jacques & Cabillaud.....8,90€
- Gratin de Homard & Noix de St Jacques Bretonne.....14,80€

**le 23 Mars 2021**

Montchanin :

**03 85 78 11 89**

Saint Vallier :

**03 85 57 21 84**

Suivez nous :



Laroze Traiteur



laroze.traiteur

## Nos Poissons Chauds (qualité sans arrêtes) La portion

- Pavé de Saumon d'exception\* MAELSTROM en Croûte de Noisette et sa Fondue de Poireaux .....8,80€
- Dos de Cabillaud Extra SKREI\*\*, juste Température Sauce légère Beurre Blanc.....8,80€
- Cœur de Lotte Bretonne à l'Américaine.....13,80€

\*Pêché aux confins du Cercle Arctique dans un Écosystème Unique.

\*\*SKREI signifie « VAGABOND », en référence aux 1000 kilomètres parcourus depuis la Mer des Barents.

## Nos Viandes Cuisinées La portion

- Suprême de Poulet Fermier « Label Rouge » aux Morilles.....7,50€
- Souris d'Agneau Confite et son Jus Ail Sauvage & Thym.....8,80€
- Gigot d'Agneau Rôti et son Jus réduit.....8,80€
- Filet d'Oie rôti aux Girolles.....9,00€

## Nos Accompagnements La portion

- Julienne de Légumes Frais de Saison.....2,50€
- Flan Carotte, Courgette & Parmesan.....2,50€
- Gratin Dauphinois.....2,60€

## Plats Uniques La portion

- Couscous Royal (Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez).....9,00€
- Paëlla (Poulet, Fruits de Mer, Chorizo).....9,00€



Pensez à passer votre commande par téléphone ou en boutique avant

**le 23 Mars 2021**

Montchanin :

**03 85 78 11 89**

Saint Vallier :

**03 85 57 21 84**



## Nos Chocolats de Pâques

Fabriqués à partir de Chocolat Grand Cru d'origine, de Chocolat BIO :  
Noir Vietnam 73%, Lait Vietnam 45%  
Papouasie Nouvelle Guinée 73%, Papouasie Nouvelle Guinée Lait 39% BIO...



## Nos Desserts Gourmands (disponible en 4, 6, 8 personnes)

La part

- **Tarte Fraise Intense**  
Pâte Sablée, Crème d'Amande, Confit de Fraise, Crème Vanille, Fraises Fraîches.....3,20€
- **Vanille, Fruits Rouges, Crumble**  
Compotée de Fruits Rouges, Pain de Gênes, Mousse légère Vanille de Madagascar, Crumble Croustillant.....3,60€
- **Croustillant en 3 Saveurs**  
Mousse légère Ivoire, Crémeux Chocolat Noir 73%, Biscuit Cacao, Mousse Lait.....3,60€
- **Crousti-Coco, Mangue Rôtie**  
Croustillant Noix de Coco, Crème légère, Mangue Rôtie, Biscuit aux Amandes.....3,60€

## Nouveauté ! (Taille unique : 8 personnes)

- **Nid de Pâques Abricot Provençal**  
Entremet en forme de Couronne décoré d'Œufs de Pâques  
(Biscuit Amande & Pistache, Confit Abricots, Crémeux Abricot, Mousse Lait d'Amandes, Craquelin Chocolat Blanc).....32,00€

Laroze  
Traiteur

Suivez nous :



Laroze Traiteur



laroze.traiteur

www.traiteur-laroze.com  
laroze.traiteur@yahoo.fr