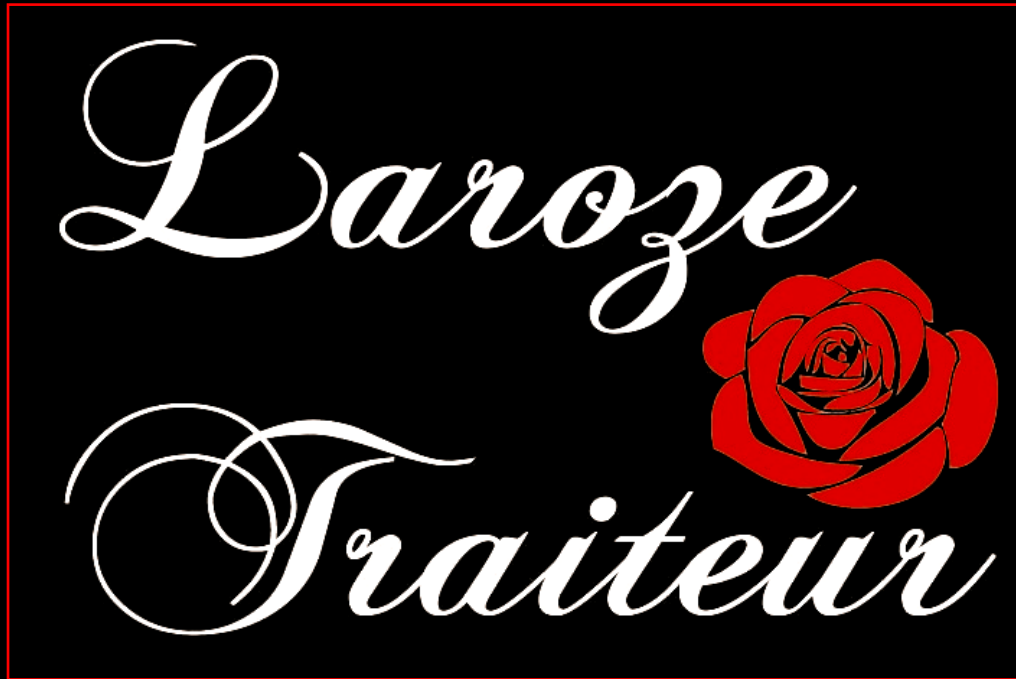


*Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la République  
71210 Montchanin  
Tel : 03 85 78 11 89*



*Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84*

*2018*



*Toute une équipe à votre Service*



*Suivez nous :*  
Laroze Traiteur

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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

### 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.*



## Nos Cocktails

(10 Personnes minimum - Prix TTC / Personne)

### STARTER

2€75

- 1 Gougère
- 1 Navette Saumon
- 1 Carré Pizza
- 1 Tranche Mini Pâté Croûte
- 1 Toast Fraicheur

### SURPRISE

3€80

- 1 Mini Quiche
- 1 Toast Fraicheur
- 1 Burger Poulet, Petits légumes
- 1 Profiterole Chèvre, Miel
- 2 Feuilletés salés
- 1 Gougère

### DOUCEUR

4€10

- 2 Gougères
- 1 Feuilleté salé
- 1 Tranche de Mini Pâté en croûte
- 1 Toast Fraicheur
- 1 Mini Burger Bœuf, Cheddar
- 1 Wrap

### SAVOUREUX

6€30

- 1 Brochette Poulet mariné, Abricot, Cacahuète
- 1 Verrine Gourmande
- 1 Toast Fraicheur
- 1 Tranche de Mini Pâté en croûte
- 1 Wrap Cabillaud  
\*\*\*
- 1 Croquant Chocolat, Praliné
- 1 Tartelette fruit de saison



### ESSENTIEL

7€00

- 1 Cuillère Chinoise Petits Légumes
- 1 Mini Burger Bœuf, Cheddar
- 1 Mini Brochette Saumon fumé
- 2 Toasts Fraicheur
- 1 Verrine à définir
- 1 Tartelette Fromage et Noix

### V.I.P

9€60

- 1 Verrine Gourmande
- 1 Mini Burger Bœuf, Cheddar
- 1 Toast Fraicheur
- 1 Mini Brochette Jambon Cru, Mozzarella
- 1 Sphère St Jacques, Crabe sur son Financier Amande
- 1 Cuillère Chinoise Petits Légumes, Parmesan
- 1 Profiterole, Chèvre, Miel  
\*\*\*
- 2 Mignardises sucrées

### COCKTAIL LONG « Dégustation » (15 Personnes Minimum)

16€80

- 1 Géométrie de Foie gras, Magret fumé, Perle fruits
- 1 Verrine Gourmande
- 1 Toast Jambon persillé, Pesto de Cornichons
- 1 Pic Terrine de Lapin, Mousseline Dijonnaise
- 1 Mini Burger Bœuf, Cheddar
- 1 Cuillère Chinoise Petits Légumes, Chorizo grillé
- 1 Sphère St Jacques, Crabe sur son Financier Amande
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Cocktail
- 1 Tartelette Saumon
- 1 Mini Brochette Poulet Mariné
- 1 Profiterole Chèvre, Miel  
\*\*\*\*
- 1 Croquant Chocolat
- 1 Tartelette aux Fruits
- 1 Mini Chou Craquelin
- 1 Mini Chiboust Framboise



## Cocktails à la Carte

(Prix TTC / Pièce)

Minimum 8 pièces par sorte d'Amuse Bouche

### Pièces à déguster Chaudes ou tièdes :

- ☞ Gougère : 0€30
- ☞ Feuilleté apéritif : 0€35
- ☞ Mini Carré Pizza : 0€40
- ☞ Mini Carré Quiche : 0€40
- ☞ Mini Quiche individuelle : 0€75
- ☞ Mini Quiche Légumes : 0€70
- ☞ Mini Tartelette Saumon : 0€80
- ☞ Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar : 1€10
- ☞ Mini Burger Poulet : 1€10
- ☞ Accras de Morue : 0€80

### Mini Brochettes Gourmandes :

- ☞ Saumon fumé : 1€10
- ☞ Jambon cru, Mozzarella : 1€00
- ☞ Jambon cru, Melon (suivant saison) 1€00
- ☞ Poulet mariné, Abricot, Cacahuète : 1€10
- ☞ Porc mariné aux Girolles : 1€10
- ☞ Rosbif Charolais, Condiments : 1€10
- ☞ Gambas, Ananas rôtie : 1€20
- ☞ Légumes Acidulés : 1€00

### Cuillères Chinoises : 1€30

- ☞ Mousse Jambon, Allumettes de Comté
- ☞ Caponata de Petits légumes, Chorizo grillé
- ☞ Caviar d'Aubergine, Tomate Confite
- ☞ Queue d'écrevisse, Pomme acidulée

### Mignardises Sucrées :

- ☞ Croustillant Chocolat : 0€95
- ☞ Mini Tarte aux Fruits : 0€95
- ☞ Chou Craquelin Vanille : 0€95
- ☞ Mini Chiboust Framboise : 1€00
- ☞ Mini Mille feuille : 0€95
- ☞ Croquant Pomme, Framboise : 0€95

### Pièces à déguster Chaudes (impératif) :

- ☞ Bouchée d'escargot, Beurre d'Isigny persillé : 1€10
- ☞ Queue de Crevette Croustillante : 1€10
- ☞ Croustillant Morteau, Comté : 1€50



### Diverses Tentations salées :

- ☞ Navette Rillettes : 0€90
- ☞ Navette Saumon : 0€95
- ☞ Mini Pâté en Croûte Cocktail : 0€90
- ☞ Briochette Thon, Tomate, Œuf dur : 0€90
- ☞ Mini Wrap roulé Cabillaud, Tomate : 0€95
- ☞ Mini Wrap roulé Mortadelle, Moutarde à l'ancienne : 0€95
- ☞ Toast Fraicheur : 0€90
- ☞ *Exemple : Jambon persillé, Pesto de Cornichons ou Petits Légumes du Soleil, Rosette ou Terrine Mousseline Dijonnaise...*
- ☞ Géométrie de Foie Gras, Magret fumé, Perle Fruit : 1€40
- ☞ Sphère Crabe et St Jacques sur Financier Amande : 1€30
- ☞ Profiterole Chèvre, Miel : 0€95

### Verrines Gourmandes : 1€70

- ☞ Foie Gras, Mangue, Pain d'épices
- ☞ Petits Légumes, Poulet
- ☞ Tartare de Tomate, Bille de Mozzarella
- ☞ Gaspacho Betterave, Guacamole, Crevettes
- ☞ Perle Marine, Saumon fumé
- ☞ Tartare de Champignons, Jambon rôti

### Verrines Sucrées : 1€30

- ☞ Crumble Pomme, Poire
- ☞ Crumble Fruits Rouges
- ☞ Mini Tiramisu
- ☞ Ananas, Passion
- ☞ Trois Chocolat



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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## Notre Carte

Prix TTC à la portion (minimum 4 Personnes)

### Rayon Charcuterie

#### ENTREES FROIDES

(Présentées sur plat ou Buffet)

Crudités Variées : 3€30

Terrine de Légumes frais : 4€80

Assiette Fraicheur : 5€20

(Avocat, Crabe des Neiges, Tomates, Pointes d'Asperges, Crevette)

#### POISSONS FROIDS ET CRUSTACES

(Servis sur plats garnis)

Terrine de Sandre et Saint Jacques : 4€80

Médaille de Sandre : 5€50

Médaille de Saumon Extra : 5€80

Duo de Sandre et Saumon : 5€50

Délice de Flétan et Queue d'écrevisses : 5€50

Paris Brest revisité, Saumon, Asperges : 7€

Pressé de Saint Pierre et Rouget : 6€50

Mosaïque de Saint Jacques et Saumon : 7€

Finger de Saumon : 6€80

Une demi-queue de Langouste de Cuba XXL à la Parisienne (190g) : 16€90

#### SALADES D'ENTREES

(Garniture froide)

Salade Lyonnaise

(Cervelas, Tomate, Croûtons) : 3€50

Salade Jurassienne

(Jambon, Comté, Croûtons) : 3€80

Salade avec Pâté en croûte du Chef : 3€80

Salade Royale

(Foie gras de Canard, Magret fumé, Pain de mie) : 7€30

#### SALADES D'ENTREES

(Garniture chaude)

Salade avec Filets de Poulet : 3€80

Salade Composée (Foie, Gésiers, Lardons) : 3€80

Salade avec Tarte Saumon, Poireaux : 4€90



#### BALLOTINE, TERRINE, PATE EN CROUTE

(2 Tranches par Personne sur Plat garni)

Pâté en croûte à l'ancienne Extra : 20€50 Kg

Pâté en croûte Traditionnel : 17€80 Kg

Terrine de Lapin Grand-mère : 4€60

Terrine d'Oie aux Girolles : 4€60

Terrine de Ris de Veau à l'ancienne : 5€80

Ballottine de Canard aux Pépites de Foie gras : 5€50

Terrine de Caille aux Morilles : 5€50

Marbré de Pintade et Foie gras aux éclats de Pistache : 5€50

Pâté en Croûte de Volaille et Foie gras : 5€50

Demi-Caille farcie au Foie gras sur une tranche de Ballottine avec

Pain de mie : 5€50

Supplément de 2 Tranches de Rosette : 0€80

#### CHARCUTERIES ASSORTIES POUR BUFFET

Jambon blanc, Pâté en croûte, Rosette : 4€80

Jambon cru, Terrine, Rosette : 5€

#### ASPIC, CORNET, BUCHETTE (sur plat garni)

Aspic aux Œufs + 2 Tranches de Rosette : 2€30

Aspic Macédoine garni avec Taboulé, Tomate : 2€60

Bûchette Mousse Jambon + 2 Tranches de Rosette : 3€

Bûchette Mousse de Foie gras + 2 Tranches de Rosette : 3€30

Cornet Pointe d'Asperge avec Macédoine et Tomate : 3€50

Cornet Chair de Crabe avec Macédoine et Tomate : 4€20

#### FEUILLETES DIVERS

Bouchée à la Reine (Ris de Veau) : 5€80

Feuilleté Saumon à l'Oseille : 6€60

Croustade de Queues d'écrevisses : 7€80

Croustade d'Escargots de Bourgogne : 7€60

Croustade de Saint Jacques : 9€80



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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

Prix TTC à la Portion (minimum 4 Personnes)

### **CRUSTACES CHAUDS & DIVERS**

Coquille de Poissons, Fruits de Mer : 5€20  
Coquille Saint Jacques : 6€20  
Croustillant de Homard, Rouget sur son Coulis : 10€50  
Marmite de la Mer : 9€80  
Gratiné de Saint Jacques et Cabillaud : 8€  
Une Demi-queue de Langouste de Cuba XXL  
à l'américaine : 16€90

### **POISSONS CHAUDS**

(Sélection de qualité, sans arêtes)  
Pavé de Brochet, Fondue de Légumes : 6€60  
Dos de Cabillaud à la Crème : 6€80  
Pavé de Saumon à l'Oseille : 6€95  
Dos de Flétan, Beurre Nantais : 8€80  
Filet de Daurade Royale aux écrevisses : 8€80  
Filet de Bar, Sauce Homardine : 9€  
Dos de Sandre Sauvage au Coulis de Langoustine : 10€20  
Lotte à l'américaine : 12€50

### **VIANDES CUISINES**

#### **Canette / Canard**

Cuisses de Canard au Poivre vert de Madagascar : 7€50  
Cuisses de Canard à l'Orange : 6€50  
Canette en Salmi : 6€  
Filet de Canette aux Girolles : 7€80

#### **Poulet fermier**

Poulet à la Crème : 6€  
Poulet aux écrevisses : 6€80  
Poulet aux Morilles : 7€20  
Suprême de Poulet aux Morilles : 7€50

### **LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS**

Tomate Provençale : 0€85  
Pomme Maxime : 0€85  
Pomme de Terre Grenaille : 2€  
Champignons Miniatures Persillés : 2€60  
Gratin Dauphinois : 2€20  
Gratin Forestier : 2€30  
Risotto Crémeux : 2€60  
Flan de Courgette, Carotte, Parmesan : 2€20  
Gratiné de Légumes d'Antan : 2€90  
Julienne de Légumes de Saison aux Fines Herbes : 2€20

### **DESSERTS**

Gâteaux, entremets, tartes (voir la carte des dessert)

### **VOLAILLES DIVERSES**

Coq au Riesling : 7€  
Coq au Vin : 6€80  
Blanquette de Dinde (Sot l'y Laisse) : 6€  
Sot l'y Laisse de Dinde en Meurette : 6€80  
Suprême de Pintade aux mini Champignons : 7€  
Filet d'Oie rôtie aux Girolles : 8€95

### **VIANDES DIVERSES**

Jambon braisé au Porto Blanc : 5€50  
Bœuf Bourguignon : 6€  
Blanquette de Veau : 6€20  
Noix de Joue de Porc braisée à l'échalote : 5€90  
Mignon de Porc à la Crème persillée : 7€  
Pièce de Charolais au Poivre vert de Madagascar : 9€  
Mignon de Veau aux Chanterelles : 9€80  
Pièce de Charolais aux Morilles : 10€50  
Filet de Bœuf aux Morilles : 12€80

### **VIANDES ROTIES : (avec Jus)**

Noix de Veau : 7€80  
Gigot d'Agneau : 7€80  
Pièce de Bœuf Charolais  
(Rumsteak, Faux-filet, Rond de Paris) : 9€  
Filet de Bœuf Charolais : 10€80

### **PLATS UNIQUES (Minimum 6 Personnes)**

Lasagne : 5€60  
Poule au Riz : 6€80  
Pot au feu : 6€30  
Tête de Veau et ses Légumes, sauce Gribiche : 6€80  
Choucroute garnie (5 Viandes) : 7€50  
Potée (Bœuf, Lard maigre, Jambonneau) : 6€80  
Tartiflette, Cuisses de Canettes confites : 7€50  
Couscous (Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez) : 8€  
Cassoulet (5 viandes) : 8€50  
Paëlla (Lapin, Poulet, Fruits de Mer, Chorizo) : 8€50  
Colombo de Porc avec Riz : 8€50  
Tajine de Poulet : 8€50

### **FROMAGES**

Fromage Blanc à la crème : 1€60  
Fromages Plateau 3 sortes : 2€20  
Fromages affinés 6 sortes : 2€50



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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## Nos Menus (Réception, Mariage ...)

Minimum 8 Personnes

### Menu N°1

19€80

Mousseline de Sandre et Brochet (froid)  
Et sa Garniture (Taboulé, Tomate,  
Crevettes)

Ou

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

\*\*\*\*\*

Mignon de Porc à l'échalote

Duo de Légumes

Ou

Blanquette de Veau à l'ancienne

Duo de Légumes

Ou

Poulet Fermier à la Crème

Duo de Légumes

\*\*\*\*\*

Fromages Plateau 3 Sortes

\*\*\*\*\*

Entremet

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

### Menu N°2

24€00

Gratiné de Saint Jacques, Quenelle et  
Cabillaud (chaud)

Petit feuilleté Sésame

\*\*\*\*\*

Filet de Canette au Poivre Vert de  
Madagascar

Assortiment de deux Légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages

\*\*\*\*\*

Entremet

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

### Menu N°4

29€50

Ardoise de Mise en bouche :

2 Pièces

\*\*\*\*\*

Opéra de Foie gras de Canard, Gelée  
Balsamique et son Accompagnement

Ou

Paris-Brest revisité (Saumon, Asperges)

Et sa Garniture

\*\*\*\*\*

Mignon de Veau aux Morilles

Duo de Légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages affinés de Région

\*\*\*\*\*

Mignardises ou Entremet

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

### Menu N°3

24€90

Finger de Saumon (froid)  
Et son Accompagnement

Ou

Mousseline de Saint Jacques (froid)

Et Sa Garniture

\*\*\*\*\*

Filet d'Oie rôti aux Girolles

Légumes Gourmands

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages affinés

\*\*\*\*\*

Mignardises ou Entremet

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

### Menu Enfant à 10€

Jambon blanc, Rosette ou Pizza  
Filet de Poulet à la Crème, Pomme de Terre  
Dessert et Pain

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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## Nos Menus (Réception, Mariage ...)

Minimum 8 Personnes

### Menu N° 5

29€80

Marbré de Pintade, Foie Gras aux éclats  
de Pistache, Toast Gourmand...

Ou

Assiette de 4 Mises en Bouche :

1 Toast Fraicheur

1 Verrine Gourmande

1 Brochette Surprise

1 Sphère Saint Jacques, Crabe

\*\*\*\*\*

Dos de Flétan, Beurre Nantais  
Et sa Garniture

\*\*\*\*\*

Suprême de Poulet aux Morilles  
Duo de Légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages affinés de Région

\*\*\*\*\*

Mignardises ou Entremet

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

### Menu N° 7

31€90

Cocktail long :

Mise en bouche 10 pièces

\*\*\*\*\*

2 Mises en Bouche à Table

« Autour de la Mer »

\*\*\*\*\*

Viande

Duo de Légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages affinés de Région

\*\*\*\*\*

Mignardises ou Entremet

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

### Menu N° 6

29€80

Pâté en croûte de Porc Ibérique, Volaille,  
Foie Gras

Et son Accompagnement

\*\*\*\*\*

Cassolette de Saumon, Sandre et Queues  
d'écrevisses (chaud)

Et son mini Feuilleté Pavot

\*\*\*\*\*

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles  
Duo de Légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages affinés de Région

\*\*\*\*\*

Mignardises ou Entremet

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

### Menu N° 8

33€50

Foie Gras de Canard entier, Brochette de  
Magret fumé, Mesclun,

Pain aux Fruits

\*\*\*\*\*

Marmite de la Mer (Lotte Bretonne, Saint  
Jacques, Crevette)

Et sa Cassolette d'accompagnement

\*\*\*\*\*

Pièce de Charolais Extra Rôtie

Et son jus réduit

Duo de Légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages affinés de Région

\*\*\*\*\*

Mignardises ou Entremet

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

### Trou Digestif

0€80 / Pers.

Sans Alcool, 1 Boule de Sorbet  
(Parfum au choix)



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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## *Le Classique*

10 Personnes Minimum

13€50 TTC

Crudités Variées

\*\*\*\*\*

Jambon Cru, Rosette

\*\*\*\*\*

Rôti de Porc, Poulet rôti

\*\*\*\*\*

Fromages Plateau 3 Sortes

Ou

Fromage Blanc à la Crème

\*\*\*\*\*

Tarte aux Pommes

\*\*\*\*\*

Pain

Condiments

## *L'Entre Deux*

10 Personnes Minimum

19€95 TTC

Assortiment de 5 Salades

\*\*\*\*\*

Mousseline de Sandre et Brochet

Et sa Garniture

Ou

Duo de Sandre et Saumon

Et son Accompagnement

\*\*\*\*\*

Jambon cru, Mini Terrine du Chef

\*\*\*\*\*

Rosbif Charolais

Rôti de Porc

\*\*\*\*\*

Fromages plateau 5 sortes

\*\*\*\*\*

Entremet

\*\*\*\*\*

Pain

Condiments

## *Nos Buffets*

(Commande avec un minimum de personnes)

### *L'excellent*

15 Personnes Minimum

26€ TTC

Variante de Salades

\*\*\*\*\*

Farandole de Melon et Pastèque

\*\*\*\*\*

Spirale de Sandre soufflée aux Herbes fraîches

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

Ou

Assortiment de Mignardises

\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche de Campagne

Condiments

*Tarif de Livraison : Nous Consulter*



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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## Nos Buffets

(Commande avec un minimum de personnes)

### *Le Moderne*

15 Personnes Minimum  
26€90 TTC

Ronde de Salades  
\*\*\*\*\*

Brochettes de Fruits frais  
\*\*\*\*\*

Paris-Brest revisité  
Ou

Finger de Flétan et Queues d'écrevisses en Gelée  
\*\*\*\*\*

Gourmandise de Foie gras sur son Financier  
\*\*\*\*\*

Rosbif Charolais  
Moelleux de Volaille aux épices douces  
\*\*\*\*\*

Plateau de Fromages affinés 6 Sortes  
\*\*\*\*\*

Entremets  
Ou

Mignardises Gourmandes  
\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche de Campagne  
Condiments

### *Buffet froid d'entrée avec plat chaud*

Entre 29€80 et 32€80

15 Personnes Minimum

#### Exemple

Ronde de Salade  
\*\*\*\*\*

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  
\*\*\*\*\*

Fromages affinés à l'assiette  
\*\*\*\*\*

Dessert  
\*\*\*\*\*

Petit Pain, Miche

*Tarif de Livraison : Nous Consulter*



*Tous nos buffets sont modifiables selon votre budget et vos envies*

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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## Nos Desserts

Prix TTC à la Portion

### Nos Tartes

- Pommes : 1€40
- Fruits : 1€60
- Poire, Amande : 2€10
- Amandine, Griottes : 2€10
- Citron : 2€10
- Tropézienne : 2€10
- Fruits frais de saison : 2€50
- Fraises (suivant saison) : 2€50
- Framboises : 2€60
- Chiboust Framboise : 2€50
- Croquant Chocolat Nougatine, Caramel Beurre salé : 2€60

### Desserts glacés :

#### Minimum 6 Personnes

Vacherin Maison Vanille, Fraise et Tuiles : 2€80  
Omelette Norvégienne : 3€00

### Desserts divers :

Verrine Tiramisu : 2€80  
Verrine Crumble, Fruits Rouges : 2€80  
Crème brûlée Vanille de Madagascar : 2€90  
Ile flottante et Biscuit de Savoie : 2€00  
Mousse au Chocolat, Brioche : 2€00  
Mignardise : 0€95

### Entremets Traditionnels :

#### Minimum 4 Personnes

Fraisier (suivant saison) : 2€80  
Framboisier : 2€80  
Forêt Noire : 2€80

### Pièce Montée en choux :

#### Minimum 10 Personnes

(4 Choux / Personne, avec Nougatine)  
Cône : 3€60  
Modèle à Thème ou Personnalisé : 4€60

### Wedding Cake Personnalisé

Nous consulter  
(Avec Crème Anglaise) : 4€00



### Entremets Tendance : 2€80 la part

#### Minimum 4 Personnes

#### Croustillant Chocolat

(Biscuits aux Amandes, Croquant Praliné, Mousse au Chocolat)



#### Croquant Pomme, Framboise

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



#### Trio Chocolaté

(Biscuit Génoise Chocolat, Crémeux Chocolat Noir, Mousse au Chocolat Lait et Blanc)



#### Antillais

(Biscuit Noix de Coco, Compotée d'Ananas rôtis, Crème légère Mangue, Noix de Coco)



#### Elysée

(Biscuit meringué aux Amandes, Crème onctueuse au Beurre d'Isigny, Nougatine concassée)



#### Croustillant Framboise

(Croustillant Fruits Rouges, Génoise, Crème légère Vanille, Framboise)



#### L'irrésistible

(Craquant Chocolat, Noisette, Mousse légère Chocolat)

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



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 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  
Tel : 03 85 78 11 89



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## *Plateaux repas froids Spécial « Associations »*

### *Tradition*

9€80 TTC

*Crudités en deux Parfums*  
\*\*\*\*\*

*Pâté en croûte, Rosette*  
\*\*\*\*\*

*Rosbif*  
\*\*\*\*\*

*Fromage*  
\*\*\*\*\*

*Tarte*  
\*\*\*\*\*

*Pain*

### *Equilibre*

12€80 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  
Tel : 03 85 78 11 89



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## *Location Matériel*

### *Vaisselle :*

*Suivant le nombre de Pièces et la Gamme*

*De 2€50 à 7€50 / Personne*

### *Nappe et Serviette tissu (blanche)*

*3 € / Personne*

### *Mange Debout + Housse*

*22€ / Pièce*

### *Etuve électrique (suivant modèle)*

*De 80 à 100€*

### *Autres Matériels*

*Barnum, Table, Chaise...*

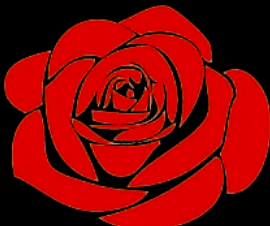
*Nous Consulter*

### *Quelques lieux de réception :*

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), L'écart (Génélard)...



Laroze  
Traiteur

A stylized red rose with black outlines, positioned between the words 'Laroze' and 'Traiteur'.