

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)