



## 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) 24,90€

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

Conseil : 8 minutes au four à 120°C



### *Fraicheur* (plateau de 24 pièces) 36,00€

- 8 Géométries de Foie Gras, Magret Fumé, Perle de Fruit
- 8 Verrine Courgette, Chèvre frais, Crumble
- 8 Sphères Sandre & Saumon

Conseil : A sortir 10 minutes avant dégustation



## 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

La portion

- Foie Gras de Canard Entier IGP\* Extra Cuit en terrine (55 à 60g).....8,00€
- Compression de Foie Gras, Canard effiloché, Framboises.....9,00€

\*Indication géographique Protégée

### Nos Poissons Froids garnis sur plat

La portion

- Duo de Sandre & Saumon Sauvage .....6,60€
- Bûche Noix de St Jacques & Sandre.....6,60€
- Saumon Fumé Maison MOWI Suprême Salé au Sel de Guérande (les 100g).....7,80€
- Œufs de Pâques ① (Mousseline de Poissons, Cœur de Saumon) .....8,30€
- 1/2 Queue de Langouste XL de Cuba cuite glacée, Mayonnaise (Froide, emballée sans garniture).....18,90€
- 1/2 Queue de Langouste XL de Cuba à la Parisienne (Froide, sur plat avec garniture).....23,00€



## Nos Entrées Chaudes

La portion

- Bouchée à la Reine avec Croûte (Ris de Veau, Quenelle, Champignon, Olive) .....6,50€
- Coquille St Jacques .....7,50€
- Feuilleté d'Escargots de Bourgogne .....7,80€
- Escargots de Bourgogne Extra, Beurre de Baratte AOP, Ail de Lautrec La douzaine.....8,20€
- Gratiné de St Jacques & Cabillaud.....9,00€

Suivez nous :



Pensez à passer votre commande par téléphone ou en boutique avant

**le 03 avril 2022**

Montchanin :  
**03 85 78 11 89**

Saint Vallier :  
**03 85 57 21 84**



## Nos Poissons Chauds (qualité sans arrêtes)

La portion

- Dos de Loup, Croûte de Parmesan, Nage crémeuse acidulée.....8,80€
- Dos de Cabillaud Extra, Sauce Joinville.....8,80€
- Cœur de Lotte Bretonne à l'Américaine.....14,00€

## Nos Viandes cuisinées

La portion

- Suprême de Pintade aux Morilles.....8,50€
- Souris d'Agneau Confite et son Jus Ail Sauvage & Thym.....9,20€
- Gigot d'Agneau Rôti et son Jus réduit.....9,20€
- Filet d'Oie rôti aux Girolles.....9,30€

## Nos Accompagnements

La portion

- Julienne de Légumes Frais de Saison.....2,80€
- Crumble, Courgette, Oignon confit, Tomate.....3,00€
- Gratin Dauphinois.....3,00€

## Plats Uniques

La portion

- Couscous Royal (Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez).....9,60€
- Paëlla (Poulet, Fruits de Mer, Chorizo).....9,60€

## NOS CHOCOLATS DE PÂQUES

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



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

3,60€ la part

- **Tarte Fraise Intense**  
Pâte Sablée, Crème d'Amande, Confit de Fraise, Crème Vanille, Fraises Fraîches
- **Vanille, Fruits Rouges, Crumble**  
Compotée de Fruits Rouges, Pain de Gênes, Mousse légère Vanille de Madagascar, Crumble Croustillant
- **Croquant 3 Chocolats ②**  
Biscuit Cacao, Mousse légère Ivoire, Crémeux Chocolat Papouasie Nouvelle Guinée 73% BIO, Mousse lactée 39% BIO, Croquant 3 Chocolats
- **Crousti-Coco, Mangue Rôtie ③**  
Croustillant Noix de Coco, Crème légère, Mangue Rôtie, Biscuit aux Amandes
- **Charlotte Fraise-Rhubarbe**  
Compotée de Rhubarbe, Biscuits à la Cuillère, Crème légère, Fraises fraîches



Suivez nous :



Laroze Traiteur



laroze.traiteur

Montchanin :

03 85 78 11 89

Saint Vallier :

03 85 57 21 84