

www.traiteur-laroze.com

# Nos Tarifs

# 2025

*Toute notre équipe à votre Service*

**Traiteur, Charcuteries Fines,  
Boucherie Traditionnelle, Pâtisserie**



## NOS BOUTIQUES :

**80 Avenue de la République  
71210 MONTCHANIN  
03 85 78 11 89**



**29 Rue Gambetta  
71230 SAINT-VALLIER  
03 85 57 21 84**

# Présentation

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

### Tarifs :

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.

# INDEX

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Boucherie Traditionnelle.....         | Page 1  |
| Cocktails .....                       | Page 2  |
| Carte Traiteur .....                  | Page 6  |
| Menus .....                           | Page 13 |
| Buffets Froids .....                  | Page 15 |
| Desserts .....                        | Page 17 |
| Associations, Clubs, entre Amis ..... | Page 19 |
| Plateaux Repas Froids .....           | Page 20 |

**Pour votre Mariage, n'hésitez pas à consulter notre Carte Spéciale Mariage disponible sur notre Site**



# Notre rayon

# Boucherie traditionnelle.....

## NOTRE VIANDE CHAROLAISE EXCEPTIONNELLE

↳ PRIMÉE DE NOMBREUX CONCOURS

Nous travaillons uniquement avec  
des éleveurs locaux

Pensez à commander : Filet de Bœuf Extra, Rosbif, Côte de Bœuf, Entrecôte, Fondue...



## AGNEAU & VEAU DE LAIT

→ De la Région également



## NOS VOLAILLES

Fermières de Bourgogne



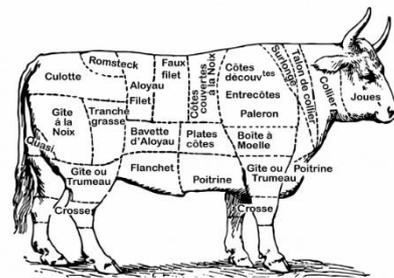
## PORC FERMIER D'Auvergne

↳ « Élevé en Plein air » et « Label Rouge »

VENEZ DÉCOUVRIR  
NOS PRÉPARATIONS BOUCHÈRES



Larozze  
Traiteur



# Nos Cocktails 2025... [www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)

**PRIX TTC – à emporter**  
**Formules à partir de 12 personnes minimum**

## L'Encas

**5,70€ par personne**

- 2 Gougères
- 2 Feuilletés Apéritif assortis
- 1 Carré Pizza
- 1 Mini Quiche Lorraine
- 1 Canapé aux Petits Légumes
- 1 Canapé Saumon



## Méli-Mélo

**7,20€ par personne**

- 2 Gougères
- 2 Feuilletés Apéritif assortis
- 1 Brioche aux 2 saumons
- 1 Canapé Petits Légumes Du Soleil
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar

## Petit Salé

**9,40€ par personne**

- 1 Gougère
- 1 Carré Pizza
- 1 Tartelette Saumon
- 1 Brochette Charcuterie
- 1 Canapé aux Petits Légumes
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichon, Pignon de Pin
- 1 Verrine Courgette, Chèvre frais, Crumble

## Gourmand

**10,90€ par personne**

- 1 Gougère
- 2 Feuilletés Apéritif assortis
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Verrine Foie Gras, Framboise, Pain d'Épices
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Canapé aux Petits Légumes du Soleil
- 1 Burger Poulet Croustillant, Confit d'Oignons
- 1 Brochette Saumon fumé



## Bouchon

**12,95€ par personne**

- 2 Feuilletés apéritif assortis
- 1 Canapé aux Petits Légumes
- 1 Canapé Saumon
- 1 Verrine Gourmande

### Plateau apéritif Charcuterie fine :

- Chiffonnade Jambon cru
- Rosette, Saucisson cuit
- Mini Pâté en Croûte
- Dés de Jambon persillé

### Plateau apéritif Fromages affinés & Fruits Secs :

- Comté du Jura
- Chèvre régional
- Bleu
- Tome

*Laroze*  
*Traiteur*



# ..... Nos Cocktails 2025

## **Gueuleton** 12 Pièces par personne

**Minimum 15 personnes**

**14,50€ par personne**

### **Pièces Froides :**

- 1 Verrine Gourmande
- 1 Brochette Jambon cru
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichons, Pignon de Pin
- 1 Cookie Saumon, Aneth
- 1 Brochette Jambon persillé de Bourgogne
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra

### **Pièces à manger Froides ou Tièdes :**

**Conseil du Chef : 10min à 140°C**

- 1 Gougère
- 2 Feuilletés apéritif assortis
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons

## **Cocktail Long** 18 Pièces par personne

**Minimum 18 personnes**

**26,50€ par personne**

### **Pièces Froides :**

- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Verrine Courgette, Chèvre frais, Crumble
- 1 Brochette Charcuterie
- 1 Géométrie Foie Gras, Magret fumé
- 1 Canapé Petits Légumes du Soleil
- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichon, Pignon de Pin
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Sphère Sandre & Saumon sur son Sablé
- 1 Brochette Jambon persillé de Bourgogne
- 1 Wrap Cabillaud, Tomate

### **Pièces Chaudes :**

**Conseil du Chef : 10min au four à 140°C**

- 1 Mini Bouchée Escargot de Bourgogne, Beurre d'Isigny persillé
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons
- 2 Feuilletés apéritif assortis
- 2 Gougères
- 1 Mini Quiche Lorraine

*Laroze*  
*Traiteur*

## Option Mignardises Sucrées

1,30€ la pièce

- Croustillant Chocolat, Praliné
- Sablé Breton, Chocolat Lait
- Croustillant 3 Chocolats
- Mini Tartelette Pomme
- Chou Craquelin Vanille de Madagascar
- Financier Pistache, Griotte
- Financier Amande & Poire
- Mini Tartelette Fruits Rouges
- Croquant Fruits
- Macaron Framboise
- Mini Tartelette Citron

## Animation Culinaire

Pour vos Cocktails ou Réception  
de 4,50 à 7€ par personne

### Plancha (Pièces Chaudes) :

- Dés de Bœuf Charolais grillés
  - Brochette de Poulet mariné
  - Noix de Saint Jacques snackée
  - Foie gras poêlé, Chutney
- ⇒ Accompagnés de Pains Spéciaux

### Animation (Pièces Froides) :

- Découpe de Saumon fumé
  - Découpe de Jambon cru
- ⇒ Accompagnés de Pains Spéciaux

### Attention :

Nous nous réservons le droit de remplacer une pièce par une équivalente selon les arrivages

## Cocktail à la Carte

Prix à la Pièce

Minimum de Commande : 15 Pièces d'une Sorte

|   |       |
|---|-------|
| Gougère   | 0,45€ |
| Feuilleté Apéritif                                | 0,55€ |
| Carré Pizza                                       | 0,60€ |
| Mini Quiche Lorraine                              | 0,95€ |
| Mini Wrap Cabillaud, Tomate                       | 1,10€ |
| Mini Wrap Mortadelle, Moutarde à l'ancienne       | 1,10€ |
| Canapé Fraicheur                                  | 1,10€ |
| Mini Pâté croûte Cocktail Extra                   | 1,10€ |
| Brochette de Charcuterie                          | 1,20€ |
| Mini Bouchée Escargot                             | 1,40€ |
| Brochette de Saumon fumé                          | 1,70€ |
| Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar               | 1,70€ |
| Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons | 1,70€ |
| Verrine Courgette, Chèvre Frais, Crumble          | 2,10€ |
| Verrine Guacamole, Tomate, Crevette               | 2,10€ |
| Verrine Foie gras, Framboise, Pain d'épices       | 2,30€ |
| Verrine Patate Douce, Noix de Saint Jacques       | 2,30€ |
| ❖ Mignardises sucrées (Voir Carte des Desserts)   | 1,30€ |



## Nos Plateaux

### Too Show

40 Pièces

21,80€

Conseil du Chef : 8min au four à 120°C

10 Gougères Emmental  
10 Mini Feuilletés Poulet Tomate Confité  
10 Mini Quiches Lorraine  
10 Mini Muffin Carotte Courgette  
Parmesan

### Burgers en Folie

24 Pièces

38,00€

Conseil du Chef : 8 à 10min au four à 120°C

12 Mini Burgers Bœuf Charolais, Cheddar  
12 Mini Burgers Poulet croustillant, Confit d'Oignons

### Bouchées Feuilletés Party

24 Pièces

32,00€

Conseil du Chef : 12 à 15min à 140°C

8 Mini Bouchées Noix de St-Jacques  
8 Mini Bouchées Légumes Frais  
8 Mini Bouchées Escargot Bourgogne,  
Beurre d'Isigny persillé

### Canapés Party

32 Pièces

34,00€

Conseil du Chef : à sortir 10min avant dégustation

8 Canapés Petits Légumes du Soleil  
8 Canapés Jambon Persillé, Pesto Cornichon  
8 Canapés aux 2 Saumons  
8 Canapés Poulet Citron



# Notre Carte Traiteur 2025

## Nos Entrées.....

www.traiteur-laroze.com

**PRIX TTC par personne**

**Aspics, Cornets, Bûchettes en gelée** (minimum de commande : 4 pers)

- Aspic œuf : garni avec 2 tranches de Rosette.....3,20€
- Aspic Macédoine : garni avec Taboulé & Tomate.....3,30€
- Bûchette Mousse de Foie de Volaille : garni avec 2 tranches de Rosette.....3,60€
- Aspic Morvandiau : sur plat garni.....3,60€
- Cornet Pointe d'Asperge : garni avec Macédoine, Tomate.....3,95€

## Entrées Froides diverses & variées

- Crudités variées (3 sortes à choisir) :.....4,20€  
Pommes de Terre persillées, Lentilles, Coleslaw, Taboulé... autres : demander en magasin
- Salade Jurassienne :  
Salade verte, Jambon cuit en dés, Comté, Croûtons.....4,20€
- Salade avec Pâté en Croûte du Chef.....4,60€
- Terrine de Légumes frais cuits vapeur & sa Garniture : Minimum 6 personnes  
Taboulé, Asperge, Tomate, Mayonnaise.....6,90€
- Assiette Fraicheur : Minimum 6 personnes  
Avocat, Crabe des Neiges, Tomate, Asperge, Crevette, Macédoine, Mayonnaise.....7,50€
- Foie Gras de Canard entier, Brochette de Magret fumé  
Présenté sur plat garni.....10,90€



## PRIX TTC par personne

### Entrées Chaudes (minimum de commande : 4 pers)

|   |        |
|---|--------|
| ▪ Coquille Poisson & Fruits de Mer.....   | 7,20€  |
| ▪ Bouchée à la Reine aux Ris de Veau :<br>Avec Croûte Feuilletée.....           | 7,00€  |
| ▪ Feuilleté de Saumon & Fondue de Poireaux.....                                 | 8,00€  |
| ▪ Feuilleté d'Escargots de Bourgogne, Crème persillée.....                      | 8,50€  |
| ▪ Coquille St-Jacques.....  | 9,00€  |
| ▪ Bouchée à la Reine aux Cuisses de Grenouille :<br>Avec Croûte Feuilletée..... | 10,80€ |
| ▪ Gratiné de Noix de St-Jacques & Cabillaud.....                                | 11,00€ |
| ▪ Gratiné de Lotte, Noix de St-Jacques & Crevette.....                          | 12,80€ |
| ▪ ½ Queue de Langouste de Cuba XXL à l'Américaine.....                          | 26,50€ |

### Ballotines, Terrines & Pâtés en Croûte (minimum de commande : 4 pers)

2 tranches par personne sur plat garni

Supplément de 2 tranches de Rosette : 0,85€

|   |           |
|---|-----------|
| ▪ Ballotine de Volaille.....  | 4,90€     |
| ▪ Terrine de Lapin Grand-Mère.....  | 4,90€     |
| ▪ Terrine d'Oie aux Girolles.....   | 5,20€     |
| ▪ Terrine de Canard aux Morilles.....                                       | 5,80€     |
| ▪ Marbré de Pintade & Foie Gras aux Éclats de Pistache.....                 | 6,90€     |
| ▪ Terrine de Ris de Veau à l'ancienne.....                                  | 6,90€     |
| ▪ Pâté en Croûte traditionnel.....  | 24,00€/Kg |
| ▪ Pâté en Croûte à l'ancienne (viande sans additifs et sans colorants)..... | 25,80€/Kg |
| ▪ Pâté en Croûte Volaille, Foie Gras.....                                   | 39,80€/Kg |

### Charcuteries assorties

(minimum de commande : 4 pers)

Présenté sur plat ou en Buffet

|   |       |
|---|-------|
| ▪ Jambon blanc, Pâté en Croûte, Rosette.....  | 5,10€ |
| ▪ Jambon cru, Terrine, Rosette.....   | 5,50€ |
| ▪ Jambon persillé, Mini Pâté en Croûte,<br>1 tranche de Saucisson à l'ail,<br>2 tranches de Chorizo ibérique..... | 5,95€ |



Toute notre Charcuterie est fabriquée à base de Porc fermier « Label Rouge » élevé en Plein Air et certifié IGP (Indication Géographique Protégée)



# Nos Poissons froids..... [www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)

## PRIX TTC par personne

**Minimum de commande : 4 personnes**

Présenté sur plat avec garniture : Macédoine ou Petits Légumes, Tomate, Mayonnaise, Crevette & Citron

- Mousseline de la Mer : Terrine avec morceaux, mélange de 2 Poissons selon arrivage.....6,20€
- Délice de Flétan & Queue d'Écrevisse.....6,50€
- Terrine de Sandre & Noix de St-Jacques.....7,50€
- Bûche de Cabillaud, Noix de St-Jacques & Gambas.....8,50€
- Médaillon de Sandre, cuisson douce.....8,50€
- Duo de Sandre & Saumon Sauvage cuit vapeur.....8,50€
- Finger aux 2 Saumons & Mascarpone.....8,80€
- Médaillon de Saumon Sauvage Extra.....9,50€
- ½ Queue de Langouste Cuba XL Bellevue.....26,50€



*Laroze  
Traiteur*



# Nos Poissons chauds.. [www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)

**PRIX TTC par personne**

**Minimum de commande : 4 personnes**

- Pavé de Saumon, Fondue de Poireaux.....10,00€
- Pavé Omble Chevalier, Nage crémeuse acidulée.....10,50€
- Dos d'Eglefin, Sauce Dieppoise (Crevettes, Moules, Champignons).....10,50€
- Dos de Cabillaud cuisson douce & Queue de Gambas, Sauce Joinville.....10,80€
- Dos de Flétan, Beurre Nantais.....11,50€
- Dos de Sandre Sauvage Extra au coulis de Langoustine.....13,80€
- Cœur de Lotte Bretonne à l'américaine.....15,50€

**Tous nos Poissons & Produits de la Mer sont sélectionnés avec rigueur pour une Qualité Optimale. Nos Filets et Dos sont parés et désarêtés avec soin. Nos arrivages sont en direct de plusieurs ports (Concarneau, Guilvinec, St-Jean-de-Luz, Noirmoutier, Lorient...) & de Rungis.**



# Nos Volailles cuisinées. [www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)

**PRIX TTC par personne**

**Minimum de commande : 4 personnes**

|   |        |
|---|--------|
| ▪ Sot l'y Laisse de Dinde, Crème persillée.....                     | 7,50€  |
| ▪ Sot l'y Laisse de Dinde en Meurette.....                          | 7,80€  |
| ▪ Cuisse de Canette à l'Orange.....                                 | 7,80€  |
| ▪ Coq au Vin de Bourgogne.....                                      | 8,00€  |
| ▪ Coq au Riesling.....  | 8,00€  |
| ▪ Cuisse de Canette au Poivre vert de Madagascar.....               | 8,50€  |
| ▪ Suprême de Pintade aux mini Champignons.....                      | 8,80€  |
| ▪ Suprême de Pintade au Vin rouge de Bourgogne & Lardons Fumés..... | 9,00€  |
| ▪ Filet de Canette au Poivre vert de Madagascar.....                | 9,00€  |
| ▪ Filet de Canette aux Girolles.....                                | 9,00€  |
| ▪ Filet d'Oie braisée aux Girolles.....                             | 11,80€ |

## **Nos différents Plats de Poulets fermiers de Bourgogne**

|   |       |
|---|-------|
| ▪ Poulet à la Crème.....                | 7,50€ |
| ▪ Suprême de Poulet aux Morilles.....   | 9,20€ |
| ▪ Suprême de Poulet aux Écrevisses..... | 9,80€ |



# Nos Viandes cuisinées. [www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)

**PRIX TTC par personne**

**Minimum de commande : 6 personnes**

## **Le Porc**

- Jambon (Porc fermier) braisé au Porto Blanc.....7,00€
- Jambon (Porc fermier) mijoté au four, Sauce Méchoui.....7,50€
- Noix de Joue de Porc braisée à l'Échalote.....8,50€
- Filet Mignon de Porc, Crème persillade.....8,50€

## **L'Agneau**

- Navarin d'Agneau & Petits Légumes à l'Orientale.....9,00€
- Gigot d'Agneau rôti, Jus réduit.....12,00€
- Souris d'Agneau mijotée, Jus réduit ail & Thym.....13,80€

## **Le Veau**

- Blanquette de Veau.....8,60€
- Noix de Veau rôtie, cuisson douce, Jus réduit.....9,50€
- Paleron de Veau fondant aux mini Champignons.....10,60€
- Mignon de Veau, Crème & Morilles.....12,80€

## **Le Bœuf Charolais**

- Bœuf Charolais Bourguignon.....8,00€
- Bœuf Charolais mijoté à la Provençale.....8,20€
- Pièce de Bœuf Charolais au Poivre vert de Madagascar.....11,80€
- Filet de Bœuf Charolais aux Morilles.....15,00€

# Nos Légumes & Accompagnements

**Minimum de commande : 4 personnes**

- Râpé de Pommes de Terre fondantes (individuel).....1,40€
- Tomate Provençale.....1,50€
- Pomme de Terre Grenaille, Sel de Guérande.....2,60€
- Flan de Carotte, Courgette, Parmesan (individuel).....3,00€
- Julienne de Légumes frais de Saison.....3,00€
- Champignons miniatures, Crème Persillée.....3,60€
- Gratin Dauphinois.....3,60€
- Crumble, Courgette, Oignon confit, Tomate.....3,80€
- Risotto crémeux.....3,80€

# Nos Plats Uniques.....www.traiteur-laroze.com

**PRIX TTC à la Portion**

**Minimum de commande : 6 personnes**

- Lasagnes : Bœuf haché, Jambon.....7,00€
  - Poule au Riz .....7,90€
  - Pot au Feu : Viande Charolaise & ses Légumes.....8,50€
  - Potée : Bœuf Charolais, Lard maigre, Jambonneau, Légumes.....8,50€
  - Choucroute garnie : 5 Viandes différentes, Chou, Pommes de Terre .....9,30€
  - Tête de Veau & ses Légumes, Sauce Gribiche.....10,20€
  - Tajine de Poulet : Poulet, Légumes, Semoule.....10,50€
  - Colombo de Poulet, Riz , Légumes.....10,50€
  - Colombo de Porc, Riz , Légumes.....10,50€
  - Cassoulet aux 5 Viandes.....11,50€
  - Couscous Royal : Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez, Légumes, Semoule.....11,50€
  - Paëlla : Poulet, Fruits de Mer, Poisson, Chorizo, Riz.....11,50€
  - Tartiflette Reblochon fermier & Plateau Charcuterie : Jambon cru, Bacon, Jambon blanc, Rosette, Saucisson cuit .....11,50€
  - Choucroute de la Mer\* : Chou, Pommes de Terre, Moules, Crevettes, Haddock, Saumon, Lotte.....13,50€
- \*Disponibilité suivant saison



# Nos Fromages.....

**PRIX TTC par personne**

- Fromage Blanc à la Crème.....2,00€
- Plateau Fromages 3 sortes.....3,60€
- Plateau de Fromages affinés 10 personnes :  
Brillat-Savarin  
Chèvre régional  
Régal de Bourgogne  
Comté du Jura (15 mois)  
Tomme de Montagne  
Fruits Secs.....38,00€ le plateau

**A emporter**  
**Minimum 8 personnes**  
**PRIX TTC par personne**

## Menu n°1

**20,90€**

Entrée froide :

Mousseline de la Mer

(Terrine Poisson avec morceaux de Poisson :  
Sandre ou Saumon selon arrivage)  
et sa Garniture

**ou**

Charcuterie Fine :

Terrine de Volaille, Jambon persillé de Bourgogne  
& Rosette

**ou**

Rôti de Veau moelleux aux mini Champignons

**ou**

Filet Mignon de Porc, Crème persillade

❖

Julienne de Légumes  
Pomme de Terre Grenaille

**ou**

Plateau de Fromages 3 sortes

## Menu n°2

**25,90€**

Entrée froide :

Bûche de Cabillaud, Noix de St-Jacques &  
Gambas

& sa Garniture :

Taboulé, Tomate, Légumes vapeur, Crevette...

**ou**

Marbré Pintade & Foie Gras aux Éclats de  
Pistache (2 tranches par personne)

& sa Garniture :

Gelée, Légumes, Condiments

**ou**

Paleron de Veau fondant, Jus réduit

**ou**

Filet de Canette aux Girolles

❖

Flan de Légumes  
Écrasé de Pommes de Terre

**ou**

Plateau de Fromages affinés

## Menu n°3

**29,00€**

Entrée chaude :

Gratiné de Noix de St-Jacques,  
Quenelle & Cabillaud  
et son Petit Feuilleté Sésame, Pavot

**ou**

Filet d'Oie rôti aux Girolles

❖

Assortiment de 2 Légumes

**ou**

Plateau de Fromages affinés  
& Fruits Secs

*Laroze*  
*Traiteur*

## Option Pain

Petit Pain individuel & Miche de Campagne : 1,50€ par personne  
Miche de Campagne seule : 0,90€ par personne

## Option Dessert

Voir Carte des Desserts

**A emporter**  
**Minimum 8 personnes**  
**PRIX TTC par personne**

## Menu n°4

**32,00€**

### Entrée froide :

Mises en Bouche Gourmandes  
(2 par personne)



Foie Gras de Canard entier  
Mesclun, Brochette de Magret fumé  
& Pain aux Fruits

**ou**

Finger aux 2 Saumons & Mascarpone  
& sa Garniture :

Timbale de Taboulé aux Petits Légumes, Tomate  
Cerise, Pointe d'Asperge, Légumes vapeur



Suprême de Poulet fermier aux Morilles



Assortiment de 2 Légumes



Plateau de Fromages affinés  
& Fruits Secs

## Menu n°5

**35,00€**

### Entrée froide :

Mises en Bouche Gourmandes  
(2 par personne)



Croustillant de Cabillaud  
(Dos de Cabillaud, Feuille de Brick)  
& ses Petits Légumes, Sauce Joinville



Filet Mignon de Veau, Jus réduit



Assortiment de 2 Légumes



Plateau de Fromages affinés  
& Fruits Secs

## Menu n°6

**37,00€**

### Entrée froide :

Mises en Bouche Gourmandes  
(2 par personne)



Gratiné de Noix de St-Jacques,  
Quenelle & Cabillaud  
et son Petit Feuilleté Sésame, Pavot



Filet de Bœuf Charolais Extra rôti & son Jus réduit



Assortiment de 2 Légumes



Plateau de Fromages affinés  
& Fruits Secs

## Menu Petit Poucet

**11,50€**

Pizza ou Charcuterie



Aiguillette de Poulet croustillante  
& sa Purée de Pommes de Terre

## Option Pain

Petit Pain individuel & Miche de Campagne : 1,60€ par personne  
Miche de Campagne seule : 0,90€ par personne

## Option Dessert

Voir Carte des Desserts

**A emporter**  
**Minimum 8 personnes**  
**PRIX TTC par personne**

## **Le Classique**

**13,90€**

Crudités variées 3 sortes

\*\*\*

Terrine du Jour & Rosette

\*\*\*

Rôti de Porc cuit

Poulet rôti

\*\*\*

Plateau de Fromages 3 sortes

\*\*\*

Condiments

## **L'Idéal**

**17,50€**

Crudités assorties

\*\*\*

Jambon cru, Terrine du Jour & Rosette

\*\*\*

Rosbif Charolais, Rôti de Porc

\*\*\*

Fromages affinés 3 sortes

\*\*\*

Condiments

## **L'Entre Deux**

**26,50€**

Assortiment de 3 à 5 Salades  
(suivant nombre de personnes)

\*\*\*

Terrine de Sandre & Noix de St-Jacques  
& son Accompagnement

OU

Duo de Sandre & Saumon Sauvage cuit  
vapeur & sa Garniture :

Macédoine, Tomate, Citron, Crevette...

\*\*\*

Jambon cru, Terrine de Volaille & Rosette

\*\*\*

Rosbif Charolais & Rôti de Porc

\*\*\*

Plateau de Fromages affinés

\*\*\*

Condiments :  
Mayonnaise, Cornichons...

## **Option Pain**

**Petit Pain individuel & Miche de Campagne :**  
**1,60€ par personne**

**Miche de Campagne seule :**  
**0,90€ par personne**

## **Option Dessert**

**Voir Carte des Desserts**

*Laroze*  
*Traiteur*

**A emporter**  
**Minimum 8 personnes**

**PRIX TTC par personne**

## **Le Gourmand**

**29,50€**

Plateau de Mises en Bouche  
(3 pièces par personne)

\*\*\*

Assortiment de Salades gourmandes

\*\*\*

Duo de Sandre & Saumon Sauvage  
Lit de Légumes, Crevette XL, Tomate

OU

Finger de 2 Saumons & sa Garniture :  
Légumes vapeur, Asperge, Tomate...

\*\*\*

Jambon cru de Pays  
Marbré de Pintade  
& Foie Gras aux Éclats de Pistache  
Rosette

\*\*\*

Rosbif Charolais & Rôti de Porc

\*\*\*

Plateau de Fromages affinés  
& Fruits Secs

## **Le Chaud-Froid**

**→ à composer**

**Buffet Froid avec Plat Chaud**

**De 27,50€ à 34,80€**

Crudités

\*\*\*

Poisson froid à définir

\*\*\*

Assortiment de Charcuteries fines

\*\*\*

Viande cuisinée à définir

Duo de Légumes

\*\*\*

Plateau de Fromages affinés  
& Fruits Secs



## **Option Pain**

Petit Pain individuel & Miche de Campagne :  
1,60€ par personne

Miche de Campagne seule :  
0,90€ par personne

## **Option Dessert**

Voir Carte des Desserts

*Laroze*  
*Traiteur*

## Notre Pâtisserie est réalisée avec Passion

Nous travaillons des Produits de grande qualité : des Beurres de Baratte AOP, la Crème d'Isigny ou encore le Sucre de Coco et la Vanille de Madagascar... Divers Chocolats : Valrhona, Chocolats d'origines certifiés « Cacao Trace » et Grands Crus BIO certifiés « Cacao Trace ». Nous reversons 0,10cts d'euro aux agriculteurs pour chaque kilo de chocolat acheté.

**Fruits Frais de Saison, mûrs à point et Bio quand on le peut, sont des choix évident pour nous !**

## PRIX TTC à la portion

### Nos Tartes

Minimum 6 personnes

|  |       |
|--|-------|
| Pommes (Pâte feuilletée).....                | 2,00€ |
| Fruits cuits mélangés (Pâte feuilletée)..... | 2,30€ |
| Tropézienne.....                             | 3,00€ |
| Poire, Amande.....                           | 3,00€ |
| Citron.....                                  | 3,00€ |
| Fruits frais de Saison.....                  | 3,00€ |
| Fraise (suivant saison).....                 | 3,60€ |
| Chiboust aux Fruits.....                     | 3,60€ |
| Framboise fraîche.....                       | 3,70€ |



### Nos Entremets Chocolatés : 4-6-8-10 personnes

Minimum 4 personnes

**3,60€ la part**

#### Croustillant Praliné & Chocolat « Grand Cru » BIO

Biscuit Amande, Croquant Amande et Noisette, Biscuit Chocolat, Mousse au Chocolat Grand Cru Papouasie Nouvelle Guinée 73% BIO

#### Craquant Chocolat Lait BIO & Noisette Intense

Croquant Noisette, Crémeux Noisette, Biscuit Joconde, Mousse légère Chocolat Lait

#### Trois Chocolat

Biscuit Cacao, Mousse légère Ivoire, Crémeux Chocolat Papouasie Nouvelle Guinée 73% BIO, Mousse lactée 39% BIO

#### Poire, Caramel, Chocolat

Biscuit léger, Crémeux Poire William avec morceaux de Poire, Croquant Caramel Beurre salé, Moelleux Chocolat, Mousse Caramélia

### Nos Entremets Fruités : 4-6-8-10 personnes

Minimum 4 personnes

**3,60€ la part**

#### Provençale

Biscuit Pistache, Croustillant Nougat, Marmelade Abricots, Mousse Lait d'Amandes, Crémeux Abricot

#### Pistache, Griotte

Biscuit moelleux, Croustillant Pistache, Marmelade Griotte, Crème Légère Pistache

#### Exotique

Croustillant Noix de Coco, Crème légère Vanille, Marmelade Passion, Mangue Rôtie

#### Croustillant Framboise

Biscuit moelleux, Croquant Fruits Rouges, Crémeux Vanille, Framboise, Mousse légère Framboise

## Nos Entremets traditionnels

Minimum 4 personnes

3,60€ la part

Forêt Noire

Saint-Honoré

Fraisier (en saison : de Mars à Août)

Framboisier

Fruits de Saison



## Mignardises

Minimum 6 personnes

1,30€ la pièce

- Croustillant Chocolat, Praliné
- Sablé Breton, Chocolat Lait
- Croustillant 3 Chocolats
- Mini Tartelette Pomme

- Chou Craquelin Vanille de Madagascar
- Financier Pistache, Griotte
- Financier Amande & Poire
- Mini Tartelette Fruits Rouges

- Croquant Fruits
- Macaron Framboise
- Mini Tartelette Citron



## Number Cake : en forme de Chiffre

Minimum 10 personnes pour 1 Chiffre

Minimum 16 personnes pour 2 Chiffres

4,95€ la part

Parfums :

Fruits frais de Saison

Poire William & Chocolat

Croustillant Praliné Noisette, Chocolat

Mangue, Passion & Ananas



# Nos Menus pour Associations, Clubs, entre Amis 2025 [www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)

**A emporter**  
**Minimum 12 personnes**

## **Saveurs de France**

**18,90€ TTC**

Salade, Pâté en Croûte du Chef

**ou**

Terrine de Volaille, Rosette  
& sa Garniture

**ou**

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

**ou**

Fromage blanc à la Crème

**ou**

Tarte aux Fruits

**ou**

Pain

## **Saveurs du Monde**

**17,50€ TTC**

Apéritif :

2 Gougères

2 Feuilletés assortis

1 Mini Quiche

2 Morceaux de Pizza

**ou**

Couscous Royal

**ou**

Paëlla

**ou**

Tajine de Poulet

**ou**

Cassoulet

**ou**

Tarte aux Pommes

**ou**

Pain

*Laroze*  
*Traiteur*

# Nos Plateaux Repas froids 2025

..... [www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)

## Spécial Associations

Minimum 15 personnes

En dessous : nous consulter

### Tradition

13,50€ TTC

Crudités en 2 parfums

☞

Pâté en Croûte & Rosette

☞

Rosbif Charolais

☞

Fromage

☞

Tarte

☞

Pain

### Équilibre

15,50€ TTC

Trilogie de Crudités

☞

Mousseline de Sandre Garnis

☞

Rôti de Veau

Petits Légumes

☞

Fromage

☞

Dessert

☞

Pain

Prenez contact avec nous pour des propositions de plateaux personnalisés en fonction de vos besoins

*Laroze*  
*Traiteur*



# Réalisez le devis *de vos envies*



☎ : 03 85 78 11 89

@ : [laroze.traiteur@yahoo.fr](mailto:laroze.traiteur@yahoo.fr)

## **NOS BOUTIQUES :**

80 Avenue de la République  
71210 MONTCHANIN  
03 85 78 11 89



29 Rue Gambetta  
71230 SAINT-VALLIER  
03 85 57 21 84