

Notre Carte Spéciale

PÂQUES 2025

Nos Plateaux Cocktail

Show de Pâques (plateau de 40 pièces) 21,80€

- 10 Gougères Emmental
- 10 Mini Feuilletés Poulet tomate confite
- 10 Mini Quiches Lorraine
- 10 Mini Muffin Carotte Courgette

Conseil : 8 minutes au four à 120°C

Burger en Folies (plateau de 24 pièces) 38,00€

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

Conseil : 8 minutes au four à 120°C



Verrines Party (plateau de 12 pièces) 28€

- 4 Verrines Patate Douce, Noix de Saint-Jacques
- 4 Verrines Courgette, Chèvre Frais, Crumble
- 4 Verrines Foie Gras, Framboise, Pain d'Épices

Conseil : A sortir 10 minutes avant de servir



Nos Entrées Froides

Nos Charcuteries sur plat garni

La portion

- Terrine Lapin Grand-Mère.....4,90€
- Marbré Pintade et Foie Gras Canard aux Éclats de Pistache d'Iran.....7,00€
- Pâté en Croûte Porc Fermier Volaille et Foie Gras.....7,00€
- Pâté Croûte à l'Ancienne Extra.....27,80€/kg

Notre Foie Gras sur plat garni

La portion

- Foie Gras de Canard Entier IGP* Extra Cuit en terrine (55 à 60g).....12,50€

*Indication géographique Protégée

Nos Poissons Froids garnis sur plat

La portion

- Duo de Sandre & Saumon Sauvage8,50€
- Bûche de Cabillaud, Noix de St Jacques & Gambas.....8,50€
- Saumon Fumé Maison Salé au Sel de Guérande (les 100g).....8,60€
- 1/2 Queue de Langouste XL de Cuba à la Parisienne (Froide, sur plat avec garniture).....27,50€

Suivez nous :



Laroze Traiteur



laroze.traiteur

Pensez à passer votre commande par téléphone ou en boutique avant

le 9 avril 2025

Montchanin :

03 85 78 11 89

Saint Vallier :

03 85 57 21 84



Nos Entrées Chaudes

La portion

- Bouchée à la Reine avec Croûte (Ris de Veau, Quenelle, Champignon, Olive)7,80€
- Feuilleté d'Escargots de Bourgogne9,00€
- Coquille St Jacques9,00€
- Escargots de Bourgogne Extra, Beurre de Baratte AOP, Ail de Lautrec La douzaine.....10,50€

Nos Poissons Chauds (qualité sans arrêtes)

La portion

- Dos d'Eglefin, Sauce Dieppoise (Crevettes, Moules, Champignons).....10,80€
- Dos de Cabillaud Extra, Sauce Joinville.....10,80€
- Cœur de Lotte Bretonne à l'Américaine.....16,00€
- Gratiné de Noix de St Jacques & Cabillaud.....11,00€



Nos Viandes cuisinées

La portion

- Suprême de Pintade aux Morilles.....9,50€
- Filet d'Oie rôti aux Girolles.....11,80€
- Gigot d'Agneau Rôti et son Jus réduit.....12,50€
- Souris d'Agneau Confité et son Jus Ail Sauvage & Thym14,80€

Nos Accompagnements

La portion

- Flan de Carotte, Courgette, Parmesan3,00€
- Gratin Dauphinois.....3,60€
- Crumble de Légumes Frais de Saison.....4,00€

Plats Uniques

La portion

- Couscous Royal (Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez).....11,50€
- Paëlla (Poulet, Fruits de Mer, Chorizo).....11,50€

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
- **Ambre Rouge**
Biscuit Madeleine Craquant, Crémeux framboise, Mousse Dulcey
- **Miroir Chocolat**
Biscuit Croustillant Noisette, Praliné Maison Coulant, Mousse Chocolat Noir & Lait
- **Exotique**
Croustillant Noix de Coco, Crème légère Vanille, Marmelade Passion, Mangue Rôtie
- **Fraisier**
Compotée de Fraise, Biscuits à la Cuillère, Crème légère, Fraises fraîches

