

Notre Carte Traiteur 2024

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) :.....4,00€
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.....6,50€
- Assiette Fraicheur : Minimum 6 personnes
Avocat, Crabe des Neiges, Tomate, Asperge, Crevette, Macédoine, Mayonnaise.....6,90€
- Foie Gras de Canard entier, Brochette de Magret fumé
Présenté sur plat garni.....10,50€



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 :
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 :
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,
1 tranche de Saucisson à l'ail,
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

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

PRIX TTC par personne

Minimum de commande : 4 personnes

- Pavé de Saumon, Fondue de Poireaux.....9,00€
- Dos de Loup, Nage crémeuse acidulée.....9,00€
- Dos de Cabillaud cuisson douce & Queue de Gambas, Sauce Joinville.....10,00€
- Dos d'Eglefin, Sauce Dieppoise (Crevettes, Moules, Champignons).....10,50€
- 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

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.....	7,80€
▪ Coq au Riesling.....	7,80€
▪ Cuisse de Canette au Poivre vert de Madagascar.....	8,00€
▪ Suprême de Pintade aux mini Champignons.....	8,50€
▪ Suprême de Pintade au Vin rouge de Bourgogne & Lardons Fumés.....	8,80€
▪ 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.....	7,00€
▪ Suprême de Poulet aux Écrevisses.....	9,20€
▪ Suprême de Poulet aux Morilles.....	8,60€



Nos Viandes cuisinées. 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.....8,00€
- Filet Mignon de Porc, Crème persillade.....8,00€

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.....8,00€
- Noix de Veau rôtie, cuisson douce, Jus réduit.....8,80€
- Paleron de Veau fondant aux mini Champignons.....9,60€
- Mignon de Veau, Crème & Morilles.....12,00€

Le Bœuf Charolais

- Bœuf Charolais Bourguignon.....7,80€
- Bœuf Charolais mijoté à la Provençale.....8,00€
- 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 Riz7,50€
 - Pot au Feu : Viande Charolaise & ses Légumes.....8,00€
 - Potée : Bœuf Charolais, Lard maigre, Jambonneau, Légumes.....8,00€
 - Tête de Veau & ses Légumes, Sauce Gribiche.....8,80€
 - Choucroute garnie : 5 Viandes différentes, Chou, Pommes de Terre8,90€
 - Tajine de Poulet : Poulet, Légumes, Semoule.....9,60€
 - Colombo de Poulet, Riz , Légumes.....9,80€
 - Colombo de Porc, Riz , Légumes.....9,80€
 - Cassoulet aux 5 Viandes.....11,00€
 - Couscous Royal : Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez, Légumes, Semoule.....11,00€
 - Paëlla : Poulet, Fruits de Mer, Poisson, Chorizo, Riz.....11,00€
 - Tartiflette Reblochon fermier & Plateau Charcuterie : Jambon cru, Bacon, Jambon blanc, Rosette, Saucisson cuit11,50€
 - 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.....3,50€
- Plateau de Fromages affinés 10 personnes :
Brillat-Savarin
Chèvre régional
Régal de Bourgogne
Comté du Jura (15 mois)
Tomme de Montagne
Fruits Secs.....36,00€ le plateau