

### Mise en bouche pour apéritif cocktail

Eventail de verrines au choix du chef (les 3) (foie gras, courgette chorizo, poisson, melon ... suivant la saison)	3.50 €
Assortiment de mini burger bretzel à chauffer (les 3)	3.50 €
Mini burger prestige apéritif (les 4)	5.00 €
(Jambon sec-fromage, œuf de truite, saumon fumé-raifort, foie gras)	
Assortiment de mini muffins (les 4) (Jambon, tomate basilic, petits pois menthe, carotte curry)	4.00 €

### Pâtisserie charcutière

Feuilletés apéritifs salés (100 à 120 pièces/kg)	24.00 €/kg
Gougères bourguignonnes (90 à 100 pièces /kg)	22.00 €/kg
Pain surprise charcuterie	21.00 €
Pain surprise poisson	21.00 €
Cake aux olives et jambon (les 100gr)	2.00 €
Quiche (la plaque)	31.00 €
Pizza (la plaque)	31.00 €
Quiche aux oignons (la plaque)	32.00 €
Pizza aux trois fromages (la plaque)	32.00 €
Quiche tartiflette (la plaque)	34.00 €
Quiche poulet chorizo (la plaque)	33.00 €
Quiche végétarienne (la plaque)	31.00 €
Quiche au thon (la plaque)	31.00 €

Nos plaques de quiches et pizzas sont de 96 morceaux (format 40/60)

### Entrée chaude pâtissière (prix à la pièce)

Tourte au poulet / champignons pour 6 pers	18.00 €
Tourte aux escargots à la crème persillée pour 6 pers	24.00€

Feuilleté aux fruits de mer individuel	4.00 €
Feuilleté aux escargots individuel	4.00 €
Feuilleté aux grenouilles individuel	4.00 €

### Entrées froides sur plat (prix à la part)

Cornet de jambon à la mousse de foie, gelée et cornichons	2.50 €
Cornet de poisson au saumon fumé, macédoine et crevette	5.50 €
Terrine de légumes garnie de macédoine	5.00€
Terrine de sandre garnie macédoine et crevette	6.00€

### Poissons chauds en sauce (prix à la part)

Filet de sandre garni aux escargots persillés crème de crémant	8.00 €
Gratin de fruits de mer et fleurons	8.00 €
Dos de cabillaud rôti sur peau au curry et crevette	8.00 €
Dos de saumon frais velouté moules et champignon	8.00 €
Couronne de sole crème de basilic	7.50 €
Filet de dorade royale, crème d'écrevisses et chorizo	8.00 €

### Spécial gibier (prix à la part)

(Uniquement en période de chasse)

Pavé de kangourou aux 5 baies	8.00€
Epaule de sanglier en civet sauce poivrade	8.00 €
Civet de cerf sauce grand veneur	8.50 €

### CARTE TRAITEUR 2024 POUR COMMANDER :

SARL Jean DUBY Feillens 03.85.30.03.09  
Macon : 03.85.38.91.93



### Viandes en sauce (prix à la part)

Filet de bœuf en brioche (min 4pers)	11.00 €
Tournedos de bœuf charolais brisures de morilles	11.00 €
Filet mignon de veau son jus légèrement crémé	9.00 €
Suprême de pintade sauce salmis	8.00 €
Suprême de poulet à la crème fraîche d'Etrez	8.00 €
à la chair d'écrevisses	8.00 €
Aux morilles	8.00 €
Jambon braisé sauce madère	7.50 €

### Spécial Plats uniques (prix à la part)

(10 pers minimum)

Tête de veau sauce gribiche et légumes	8.00 €
Choucroute garnie	8.00 €
(Choux, pommes de terre, Strasbourg, saucisse fumée, poitrine cuite saucisson cuit)	
Bœuf bourguignon (pommes vapeur)	8.00 €
Saucisson beaujolais pomme vapeur	7.50 €
Tartiflette et charcuterie (jambon, poitrine, rosette)	9.00 €

### Spécial Plats uniques venus d'ailleurs (prix à la part)

(10 pers minimum)

Couscous (agneau, poulet, merguez)	8.50 €
Paella royale	9.00 €
(poulet, chorizo, fruits de mer, gambas, pétoncles, riz)	
Tajine de poulet abricot amandes semoule	9.00€
Veggie	
Lasagne aux épinards	6.50 €

### Légumes (prix à la part)

Gâteau de champignons façon kouglouf	2.50 €
Gratin dauphinois	2.50€
Gratin forestier aux pommes de terre et champignons sauvages	2.70 €
Crêpes Parmentier (4/pers)	2.50 €
Tomate provençale	1.70 €

### BUFFET APERITIF (10pers minimum)

6.00 € TTC par pers.  
3 toasts assortis  
(Charcuterie et poisson)  
3 tranches de pâté en croûte cocktail  
3 tranches de rosette  
3 mini-pizzas  
3 mini-quiches

### BUFFET DINATOIRE 8.50 € TTC par pers.

3 mini-quiches  
3 mini-pizzas  
3 tranches de pâté en croûte cocktail  
3 tranches de rosette  
Jambon blanc, jambon sec roulé sur pic  
Fromage en dés sur pic

Possibilité de mignardises : 2.90 € les 3

### PLATEAUX DE CHARCUTERIE DINATOIRE

:3.50€ TTC par personne

Jambon blanc, rosette, cube de terrine de campagne, chorizo,  
Dés de jambon persillé  
Roulé sur pic

### Viandes froides sur plat (prix à la part)

Cuisse de poulet rôti (1tr /pers)	2.50 €
Roti de porc filet cuit (2tr/pers)	2.50 €
Rosbif cuit (2tr/pers)	2.90 €
Gigot d'agneau rôti à l ail (2tr/pers)	4.00 €

### Les salades 3.00€ TTC la part (200 g)

Salade piémontaise aux œufs  
Taboulé oriental  
Salade de betterave rouge à la moutarde à l'ancienne  
Salade strasbourgeoise  
Duo de céleri et carottes râpés  
Salade de penne au poulet  
Macédoine de légumes  
Salade de museau de bœuf  
Green salade  
(brocolis, haricots verts, pois gourmands en saison)  
Salade de légumes du soleil  
(riz, tomates, olives, poivrons, feta)

### Buffet froid 15.00 € par personne (à partir de 20 pers)

Macédoine, salade piémontaise aux œufs,  
Salade de penne au poulet,  
Salade de lentille cervelas,  
Taboulé oriental  
– terrine de sandre  
Jambon blanc, rosette, Ballottine de volaille  
1tr de rôti de porc cuit, 1 tr de rosibif, ½ cuisse de poulet

