

Apéritif et cocktail

Éventail de 3 verrines au choix du chef	3.50 €
Feuilletés apéritifs salés (100 à 120 pièces/kg)	24.50 €/kg
Gougères bourguignonnes (90 à 100 pièces /kg)	22.50 €/kg
Pain surprise (charcuterie ou poisson)	22.00 €
Cake aux olives et jambon (les 100gr)	2.50 €

Pizza jambon-champignons ou 3 fromages (la plaque)	33.00 €
Quiche jambon-lardons / thon / oignons ou végétarienne (la plaque)	34.00 €
Quiche tartiflette ou poulet-chorizo (la plaque)	34,50 €
<i>Nos plaques de quiches et pizzas sont de 96 morceaux environ (format 40/60) Ou en demi-plaque de 48 morceaux</i>	

BUFFET APÉRITIF (10 pers minimum) 7.00 € TTC par pers :

3 toasts assortis (charcuterie et poisson)
2 tranches de pâté en croûte cocktail, 2 tranches de rosette,
3 mini-pizzas, 3 mini-quiches

BUFFET DINATOIRE 9.50 € TTC par pers :

3 mini-quiches, 3 mini-pizzas
3 tranches de pâté en croûte cocktail, 2 feuilletés variés
2 bouchées salées variées
Fromage en dés sur pic

PLATEAUX DE CHARCUTERIE DÎNATOIRE 4.50€ TTC par pers :

1 tr de mortadelle, 2tr rosette, 1tr de terrine de campagne,
2tr pâté en croûte cocktail, 1/2tr de jambon persillé.

Entrées (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	5.00 €
Feuilleté aux escargots individuel	5.00 €

Cornet de jambon à la mousse de foie, gelée	3.00 €
Cornet de poisson saumon fumé, macédoine, crevette	6.00 €
Terrine de légumes garnie de macédoine	5.50 €
Terrine de sandre garnie de macédoine et crevette	6.50 €

Légumes (prix à la part)

Flan de champignons façon kouglof	2.50 €
Gratin dauphinois	2.50 €
Gratin forestier aux pommes de terre et champignons	2.70 €
Crêpes parmentières (4/pers)	2.50 €



Poissons chauds (prix à la part)

Filet de sandre garni d'escargots persillés crème de crémant	8.50 €
Gratin de fruits de mer et fleurons	8.00 €
Dos de cabillaud rôti au curry et crevette	8.00 €
Dos de saumon frais velouté moules et champignon	9.00 €
Mousseline de saumon au beurre blanc	7.50 €
Filet de dorade royale, crème d'écrevisses et chorizo	9.00 €

Spécial gibier (prix à la part)

(Uniquement en période de chasse)

Épaule de sanglier en civet	8.00 €
Civet de cerf sauce grand veneur	8.50 €

Viandes en sauce (prix à la part)

Filet de bœuf en croute Wellington (8 pers)	64.00 €
Tournedos de bœuf charolais brisures de morilles	11.00 €
Filet mignon de veau son jus légèrement crème	9.50 €
Suprême de pintade sauce salmis	9.00 €
Suprême de poulet à la crème fraîche d'Étrez	8.50 €
à la chair d'écrevisses	9.00 €
aux morilles	9.50 €
Jambon braisé sauce madère	8.50 €

Spécial plats uniques (prix à la part) (10 pers minimum)

Choucroute garnie	8.00€
(Chou, pommes de terre, Strasbourg, saucisse fumée, poitrine cuite, saucisson cuit)	
Bœuf bourguignon (pommes vapeur)	8.00 €
Saucisson beaujolais pomme vapeur	7.50 €
Tartiflette	8.00 €
Couscous (agneau, poulet, merguez)	8,50 €
Paella royale	9.50 €
(Poulet, chorizo, fruits de mer, gambas, pétoncles, riz)	
Lasagne aux épinards (Veggie)	6.50 €
Tajine de poulet abricot amande	9.00 €
Goulash de bœuf	8.50 €
Poulet basquaise	7.50 €

Viandes froides sur plat (prix à la part)

Cuisse de poulet rôti (1/pers)	2.50 €
Roti de porc filet cuit (2tr/pers)	2.50 €
Rosbif cuit (2tr/pers)	2.75 €

Les salades 3.00€ TTC la part (250 g)

Salade piémontaise aux œufs
Taboulé oriental
Salade de betterave rouge à la moutarde à l'ancienne
Duo de céleri et carottes râpés
Salade de pâtes au poulet
Macédoine de légumes
Salade de museau de bœuf
Green salad (de mai à septembre)
Salade de riz thon œuf
Salade de lentilles cervelas

Buffet froid Tradition 15.00 € par personne (à partir de 10 pers)

Macédoine, Salade de pâtes au poulet,
Salade de lentilles au cervelas, Taboulé
1/2 tr jambon blanc, 2 tr rosette, pâté de campagne en cube
1tr de rôti de porc cuit, ½ cuisse de poulet

Buffet froid Gourmand 22.00 € par personne (à partir de 15 pers)

Assortiment de 4 salades différentes au choix
1 tr jambon blanc, 1 tr ballotine de volaille, 3 tr rosette,
1tr de rosbif cuit, 1tr de rôti de porc cuit, ½ cuisse de poulet
1/2 tr de terrine de sandre



CARTE TRAITEUR Jean DUBY

2 magasins pour commander :
Feillens 03.85.30.03.09
Macon : 03.85.38.91.93