

CARTE AUTOMNE HIVER 2021/2022



David BOURNE

Champion de France des Traiteurs 2020
Vice-Champion du monde des Traiteurs 2021

Tarifs du 1^{er} novembre 2021 au 30 avril 2022
(Carte non valable pour les fêtes de Noël)

L'APÉRITIF

Cocktail

Plateau frisson

- Tatin façon charcutière
- Macaron foie gras aux baies de Sichuan, coque au Valrhona
- Truite fumée par nos soins sur son blinis
- Tartelette aux champignons et confit d'échalotes
- Carré moelleux au st Marcellin, noix et jambon cru de l'Ardèche

Plateau d'assortiment d'environ 25 pièces cocktail : 30 €

Cocktail

Plateau sensation

- Navette à la mousse de foie gras Passion
- Briochette à la mousse de picodon et noix du Dauphiné
- Briochette à la mousseline de saumon fumé par nos soins et Chartreuse verte

Plateau d'assortiment d'environ 18 pièces : 27 €

Cocktail

Plateau givré

- Club sandwich de pain suédois au saumon fumé par nos soins
- Club sandwich au jambon cru de l'Ardèche
- Club sandwich au bleu du Vercors

Plateau d'assortiment d'environ 16 pièces : 24 €

A réchauffer

Plateau Mont Gerbier des joncs

24 Mini caillettes : 24 €

A LA CARTE

Nos entrées froides traiteur

- Médaillon de truite 5.50 € pièce
Truite du Vercors ou de l'Ardèche suivant arrivage
- Terrine de poissons 5.00 € pièce
Poissons suivant arrivage
- Verrine d'avocat aux crevettes et curcuma 5.50 € Pièce

Nos entrées froides charcutières

- Tarte façon charcutière 5.50 € pièce
Boudin noir, pomme et jambon cru
- Pâté croûte de canard aux fruits secs 32,00€ le kg
- Finger de foie gras mendiant 12.00 € pièce
- Pressé de foie gras de canard 120,00 € le kg

Nos entrées chaudes cuisinées

- Tourte de cochon aux cèpes et foie gras 9.00 € pièce
Et son petit jus au porto
- Quenelle de brochet sauce Nantua 7.00 € pièce
- Bouchée de lotte aux écrevisses 7,50 € pièce
- Bouchée de ris de veau 7,50 € pièce

Nos poissons cuisinés

- La boîte Normande 12,00 € pièce
Joue de loup à la crème, crevettes et champignons
- Pavé de sandre 12,00 € pièce
*Au jus de carotte et orange, carottes rôties
4 personnes minimum*
- Royal de rouget, mousseline de crevettes 8,50 € pièce
Sauce américaine
- Langoustines sauce américaine 10,50 € la part
- Cuisses de grenouilles 10,50 € la part
- Lotte sauce américaine 12,00 € la part

Nos viandes cuisinées

- 🇫🇷 Suprême de poulet fermier aux langoustines 14,00 € la part
- 🇫🇷 Suprême de pintade drômoise aux girolles 10,00 € la part
- 🇫🇷 Caille farcie sauce aux morilles 10,00 € la part
- 🇫🇷 Gigolette de poulet fermier farcie au foie gras 10,00 € la part
Sauce crémée aux baies de Sichuan
- 🇫🇷 Joutes de porc sauce au cidre 7,00 € La part

Nos accompagnements

Nos gratins sont
vendus à la
barquette :

Barquette pour 3
personnes

Barquette pour 6
personnes

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| ▪ Gratin Dauphinois à la crème | 12,00 € le kg |
| ▪ Gratin de potiron | 14,00 € le kg |
| ▪ Cardons au jus | 14,00 € le kg |
| ▪ Pommes dauphine | 14,00 € le kg |
| ▪ Champignons cuisinés à l'ancienne | 16,00 € le kg |

LE MENU DES ÉTOILES

L'entrée

Foie gras mendiant

Accompagné d'un petit bouquet de jeunes pousses

Le poisson à réchauffer

Longe de cabillaud rôti aux agrumes,

Jus de carottes à l'orange

Risotto crémeux aux poireaux et petits oignons caramélisés

La viande à réchauffer

Tournedos de canard façon Rossini

Sauce aux morilles

Tatin de légumes de saison

Tarif : 45.00 € par personne

Pour le menu, nous vous demandons une commande de 4 personnes minimum

LES PLATS UNIQUES

- **Lasagnes au bœuf** 7,00 € La part
4 personnes minimum
- **Tartiflette au Reblochon** 8,00 € La part
4 personnes minimum

LA CHARCUTERIE MAISON

*Saucisson
Saucisse fumée
Caillette
Pâté croûte
Bocal du moment
+
Jambon cru d'Ardèche*

*50,00 € le plateau, pour 8 personnes environ
L'assortiment est susceptible d'être modifié en fonction de la fabrication*

Délai de commande

Nos vendeuses sont à votre disposition pour prendre votre commande
Délai de commande : 5 à 6 jours en fonction des produits (sous réserve de disponibilité)

Horaires d'ouverture de la boutique

Mardi : 9h00 - 13h00 et 14h00 - 19h00
Mercredi : 9h00 - 13h00 et fermé l'après midi
Jeudi et vendredi : 9h00 - 13h00 et 14h00 - 19h00
samedi : 8h30 - 13h00 et 14h00 - 19h00
Dimanche : 8h30 - 12h30
Tél : 04 75 02 14 25

Nos conditions générales

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 1^{er} novembre 2021 au 30 avril 2022

Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant. **Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité.**

La présentation se fait dans des plats éphémères

La commande est à retirer à notre boutique – 68 place jacquemart à Romans.

Afin de valider votre commande, **70 % d'arrhes minimum** seront à verser lors de la réservation.

Nous n'acceptons pas les chèques.

En cas d'annulation, les arrhes ne pourront être remboursés. Ils seront transformés en avoir pour des achats en boutique ou pour une commande ultérieure, dans un délai de 3 mois.

La livraison en liaison froide est possible à partir de 600 € d'achat. Sous réserve de disponibilité.

Tarifs : nous consulter

La livraison en liaison chaude est possible à partir de 600 € d'achat. Sous réserve de disponibilité.

Tarifs : nous consulter

Une caution de 500 € sera demandée pour le prêt d'une caisse isotherme, sous réserve de disponibilité.