

Collection automne hiver 2022



David Bourne

Champion de France des traiteurs 2020

Vice-Champion du monde des Traiteurs 2021

L'apéritif

Le carrément *B*

Carré de truite du Vercors fumée et Chartreuse

Carré de saint Marcellin aux noix et jambon cru d'Ardèche

Carré pot au feu revisité au vin rouge de la vallée du Rhône

Tartelette de potimarron et saint jacques vanillées aux éclats de noisette

Plateau d'assortiment de 24 pièces cocktail : 35 € - non modifiable

Le Moelleusement *B*

Briochette crème de roquefort et noix du Dauphiné

Briochette mousseline de saumon fumé maison et agrumes

Plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 35 € - non modifiable

*B*ouchées au coin du feu (à réchauffer)

Croque-monsieur aux cèpes, viande des grisons et raclette

Quiche saint jacques au curcuma

Vol au vent du Chef

Quiche fondue de poireaux et comté 24 mois

Plateau d'assortiment de 19 pièces cocktail : 35 € - non modifiable

Le Mont Gerbier de Jonc (à réchauffer)

Mini caillettes : 24 € les 24 pièces

La carte

Nos entrées froides

- Médaillon de truite
Truite du Vercors ou de l'Ardèche suivant arrivage 5.50 € pièce
- Terrine de poissons
Poissons suivant arrivage 5.50 € pièce
- Verrine Trio crevettes, carotte et céleri 6.00 € Pièce
- Saumon fumé par nos soins
*Fumage au bois de hêtre et sel de Guérande
Saumon Label rouge* 110,00€ le kg
- Pâté croûte du moment à partir de 32.00 € le kg
- Finger de foie gras mendiant
Canard origine France – sous réserve de disponibilité 15.00 € pièce
- Pressé de foie gras de canard
Canard origine France – sous réserve de disponibilité 160,00 € le kg
- Tarte au potimarron, noisette et jambon cru 5.50 € pièce

Nos entrées chaudes

- Tourte de canard et cochon – recette du moment
Vendue entière pour 6 à 8p - sous réserve de disponibilité 40.00 € pièce
- Quenelle de brochet sauce Nantua 8.00 € pièce
- Bouchée de lotte aux écrevisses 8,50 € pièce

Nos poissons cuisinés

- La boîte Normande
Poisson du moment et légumes 15,00 € pièce
- Pavé de sandre
Jus de carotte et orange, carottes rôties
4 personnes minimum 12,00 € pièce
- Royal de rouget, mousseline de crevettes
Sauce américaine 10,00 € pièce
- Langoustines sauce américaine 12,00 € la part
- Cuisses de grenouilles 12,00 € la part
- Lotte sauce américaine 14,00 € la part

Nos viandes cuisinées

- Suprême de poulet fermier aux langoustines 14,00 € la part
- Suprême de pintade drômoise aux girolles 12,00 € la part
- Caille farcie sauce aux morilles 11,50 € la part
- Joes de porc sauce au cidre 8,00 € La part
- Civet de cochon élevé plein air 7,50 € la part
- Civet de cerf 10,00 € la part

Nos accompagnements

▪ Gratin dauphinois à la crème	14,00 € le kg
▪ Gratin de potiron	16,00 € le kg
▪ Cardons au jus	16,00 € le kg
▪ Risotto aux petits légumes	15,00 € le kg
▪ Champignons cuisinés à l'ancienne	16,00 € le kg
▪ Purée de potimarron et châtaigne	16,00 € / kg
▪ Poêlée de légumes du moment	16,00 € / kg

Les gratins (dauphinois, potiron, cardons) sont vendus par barquette de 3 personnes ou 6 personnes.

Pour les autres accompagnements, un minimum d'1 kilo est demandé à la commande.

Les plats uniques

- Lasagnes au bœuf
5 personnes minimum 9,00 € La part
- Lasagnes végétariennes
5 personnes minimum 9.00 € la part
- Tartiflette au Reblochon
5 personnes minimum 7,50 € La part

*B*oule de neige

Plateau pour raclette :

Saucisson fumé maison
Saucisse lyonnaise maison
Saucisson maison
Jambon cru d'Ardèche
Viande des grisons
Coppa
+
Fromage à raclette

Plateau pour 4 personnes : 48 €

250g de fromage par personne et 200g de charcuterie par personne environ

Charcuterie susceptible d'être modifiée



Notre boutique :

68 Place Jacquemart
26100 Romans sur Isère
Tél : 04 75 02 14 25

Horaires d'ouverture :

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

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 1^{er} novembre 2022 au 30 avril 2023
Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant.

Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité.

Délai de commande : 5 à 6 jours en fonction des produits - sous réserve de disponibilité
La présentation se fait dans des plats éphémères.

Afin de valider votre commande, **70 % d'arrhes minimum** seront à verser lors de la réservation. **Nous n'acceptons pas les chèques.**

Les tarifs figurant dans cette carte pourront, à tout moment, faire l'objet d'une augmentation en cas de coûts supplémentaires liés à une hausse du prix des matières premières ou des coûts de fabrication.

En cas d'annulation, les arrhes versées seront transformées en avoir pour des achats en boutique, dans un délai de 3 mois.

La livraison en liaison froide est possible à partir de 500 € d'achat. Sous réserve de disponibilité. Tarif de livraison : nous consulter

La livraison en liaison chaude est possible à partir de 600 € d'achat. Sous réserve de disponibilité. Tarif de livraison : nous consulter. Une caution de 500 € sera demandée pour le prêt d'une caisse isotherme, sous réserve de disponibilité.

Carte non valable pour les fêtes de fin d'année

Notre carte pour les fêtes de fin d'année sera disponible début décembre