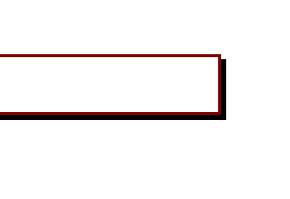


LA CARTE DU CHEF

**Nos prix s'entendent TTC plats emportés TVA 5,5 %
Si les plats sont livrés servis la TVA 10 % est à appliquer**

MISE EN BOUCHES

Symphonie aux deux canards – NOUVEAUTE - (entremet aux confit et foie gras de canard- commande min.. pour 20 pers.)	1,00 €	
Verrine Tartare de saumon, verrine perle marine, Verrine exotique, verrine figue-foie gras (commande min. 12 pièces, 2 variétés)	1,00 €	
Pizza ou quiche lorraine en bouchée cannelée	0,60 €	
Bouchée quiche au légume du moment	0,80 €	
Plaque quiche ou pizza fromage ou anchois, ou Pissaladière (à couper soi-même soit 60 bouchées une fois coupée)	26,00 €	
Amuse-bouches feuilletés (le kg pour 15 personnes)	22,00 €	
Pâté croûte cocktail à la viande ou au Saumon - la tranche	0,50 €	
Cake cocktail pruneaux-lardons - la tranche	0,80 €	
Mini sandwich bacon ou saumon ou tomate-fromage frais	1,20 €	
Saucisson brioché cocktail	1,00 €	
Rosette MAISON pur porc coupée en tranches le kg (100 tr. env.)	19,00 €	
Wings de poulets le kg pour 6-8 personnes	13,00 €	
Pain surprise-charcuterie- Le pain pour 15-20 pers. (3,4 toasts/ pers.)	30,00 €	
Pain surprise-fromage - Le pain pour 15- 20 pers. (3,4 toasts/ pers.)	35,00 €	
Pain surprise-saumon fumé - Le pain pour 15-20 pers.(3,4 toasts/ pers.)	45,00 €	
Macarons différents parfums	0,80 €	
Bouchée opéra-chocolat , pêche Melba, poire-caramel	0,80 €	
Verrine griotte-chocolat, verrine crumble-pomme	1,00 €	
Tartelettes fruits, entremet chocolat, choux, en réduits	1,20 €	
Plaque tarte aux pommes à couper soi même (donne environ 24 parts moyennes)	30,00 €	

HORS D'OEUVRES

Salades composées :

Céleri, carottes, concombres, betteraves rouges		
Macédoine, coleslaw, niçoise, chou rouge-marrons, fêta grecque, taboulé, strasbourgeoise, piémontaise, italienne, museau, cervelas, riz niçois au thon, riz au crabe, perles marines la part de 300 g env.	3,50 €	
Champignons à la grecque, cocktail de crevettes	4,00 €	
Panier tomate-macédoine	2,00 €	
Panier tomate-riz au crabe	2,50 €	
Avocat garni au crabe	2,50 €	
Pamplemousse exotique	3,00 €	
Gondole exotique (ananas garni au crabe) NOUVEAUTE	3,00 €	
Terrine printanière au coulis provençal SPECIALITE	2,00 €	
Terrine de courgettes	2,00 €	
Coeur d'asperges au fondant de foie gras NOUVEAUTE	2,50 €	

Aspic foie gras, aspic à la volaille, œuf-jambon, bûchette macédoine 1,20 €
Bûchette Océane(saumon fumé farci de riz au crabe en gelée) ou aspic Saumon 2,00 €

CHARCUTERIES et VIANDES FROIDES

Plateau de charcuteries au choix : A la coupe environ de 2,50 à 3 € par pers.
 Choix de 3 charcuteries parmi celles-ci :
 Jambon cuit ou sec, rosette, salami, pâté grand mère, galantine

Pâté croûte traditionnel, le kg 12,00 €
 Pâté croûte à l'ancienne (farci aux trompettes de mort) **SPECIALITE** le kg 13,90 €

Galantine de canard ou de volaille au poivre vert 1,50 €
 Galantine de lapin 2,00 €
 Galantine de faisane ou de chevreuil (pendant la période de chasse) 2,00 €
 Porcelet farci au foie gras (minimum 35 pers.) **SPECIALITE** 2,00 €

Foie gras de canard **MAISON** la tranche de 50 g 5,00 €

Rôti de porc cuit origine FRANCE

Rôti de veau cuit origine FRANCE

Rosbif cuit origine FRANCE

Gigot d'agneau

Cuisse de poulet cuit de FERME

Wings de poulet 1 kg pour 6-8 personnes



1,00 €

1,50 €

1,50 €

2,00 €

4,00 €

13,00 €



POISSONS FROIDS

Bûchette océane (saumon fumé et riz au crabe en gelée)

Aspic de saumon

Terrine de Saumon

Terrine de Truite aux amandes **SPECIALITE**

Terrine de Langouste ou de Homard

Marbré de Lotte à l'oseille

Brochet frais

Saumon frais

Saumon Norvégien, **MAISON**

fumé à la corde par nos soins , tranché main

Demi langouste de Cuba

Gambas cuites **MAISON**



2,00 €

2,00 €

2,50 €

2,50 €

3,00 €

3,50 €

3,50 €

3,00 €

3,50 €

16,00 €

le kg 28,00 €

3 IDEES de MENU-BUFFET CAMPAGNARD

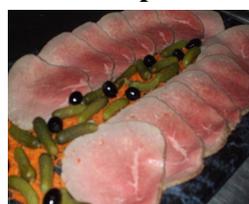
8,00 €

Terrine printanière
 au coulis provençal
 ou avocat au crabe
 Saumon ou brochet frais
 Galantine de canard glacée



9,00 €

Assortiment de crudités
 Terrine de Saumon
 Plateau de deux viandes
 froides coupées fines
au choix : Porc, veau, rosibif
ou cuisse de poulet froid



10,00 €

PLATEAU-REPAS

Salade composée
 viande froide
 fromage, pain
 tarte aux fruits



ENTREES CHAUDES

Saucisson brioché (pour 4,6,8 pers.)		la part 2,00 €
Feuilleté jambon-champignons		la part 3,00 €
Feuilleté ris de veau-morille		4,00 €
Feuilleté aux fruits de mer		4,00 €
Croustade aux escargots et cèpes en vert pré		4,00 €
Flamiche au légume du moment (oignon ou poireau ou endive ou courgette)		2,50 €
Tarte florentine (feuilleté épinards, jambon cru, champignons) SPECIALITE		2,50 €
Tarte au boudin et pomme	SPECIALITE 2,50 €	

POISSONS CHAUDS

Quenelle de brochet sauce nantua		3,50 €
Feuilleté aux fruits de mer		4,00 €
Coquille St Jacques à la normande		4,00 €
Gratin aux fruits de mer		4,00 €
Mousseline de brochet au coulis d'écrevisses		SPECIALITE 3,50 €
Mousseline de Homard sauce riesling		4,00 €
Filet de Colin ou de Oki (sauce au choix : riesling, à l'oseille, petits légumes ou pistache)		3,00 €
Filet de saumon chaud (même sauce au choix)		5,00 €
Thon à la provençale		4,00 €
Turban de Sandre en verdure (épinard, oseille) SPECIALITE		5,00 €
Lotte à la milanaise		6,00 €
Cassolette de Lotte à l'armoricaine		10,00 €
Langouste à l'armoricaine		18,00 €
Fricassée de Gambas au citron confit et gingembre - SPECIALITE		la part 4,00 €

GARNITURES

Tomate à la provençale		1,50 €
Puits provençal		2,50 €
Flan de courgette ou d'aubergines		2,00 €
Timbale de carottes ou de céleri		2,00 €
Flan de potiron-marrons (en saison)		2,50 €
Crumble d'aubergine		2,50 €
Fond d'artichaut à la duxelle de champignons		1,50 €
Endive au jambon		2,50 €
Cœur de céleri		2,50 €
Blettes cuisinées		3,50 €
Gratin de courgettes		3,50 €
Gratin de chou fleur ou brocolis		3,50 €
Gratin d'épinards à la crème		3,50 €
Gratin dauphinois		2,50 €
Gratin dauphinois aux cèpes		3,50 €
Pommes dauphines le kg pour 8 personnes		13,00 €
Emincé de carottes en duo		3,00 €
Haricots verts frais		3,50 €
Jardinière de légumes		3,50 €
Cardons à la moelle		4,00 €
Poêlée gourmande		4,00 €
Champignons des bois, persillés	4,00 €	

VIANDES CUISINEES

<p>Carré de porc sauce madère ou poivrade Sauté de porc à la provençal ou à la créole Civet de porcelet</p>		<p>3,00 € 3,50 € 3,50 €</p>
<p>Poulet rôti fermier Poulet chasseur Poulet sauce basquaise Poulet aux écrevisses Émincé de volaille sauce citron, ou à l'indienne, ou à la fondue de poireaux</p>		<p>le kg 9,90 € 3,50 € 3,50 € 4,50 € 3,50 €</p>
<p>Pintade forestière (tous morceaux) Cuisse de pintade désossée farcie sauce forestière Suprême de pintade sauce forestière Pintade rôtie Caille sauce vigneronne Mauviette de caille aux saveurs des bois Canette rôtie Cuisse de canard au poivre vert Magret de canard ou magret d'oie sauce morille</p>		<p>4,00 € 5,00 € 5,00 € le kg 12,00 € 4,00 € 5,00 € le kg 12,00 € 5,00 € 5,00 €</p>
<p>Gigot d'agneau Lapin en gibelotte, à la moutarde, ou au cidre Sauté de veau à l'italienne Sauté de veau aux carottes</p>		<p>2,50 € 4,50 € 5,00 € 5,00 €</p>
<p>Civet de lièvre Estouffade de biche SPECIALITE AUTOMNALE Civet de sanglier Pavé de Lièvre à la Royale SPECIALITE AUTOMNALE</p>		<p>4,00 € 6,00 € 6,00 € 6,50 €</p>
<p>Gâteau de foie Vol au vent avec la bouchée</p>		<p>3,50 € 3,50 € 5,00 €</p>

PLATS CONVIVIAUX

<p>Lasagnes à la viande, lasagnes provençales ou moussaka Tartiflette au Reblochon Choucroute garnie, composée d'une côte fumée, une tranche de poitrine roulée, une saucisse de Francfort, une tranche de saucisson cuit avec des pommes de terre Cassoulet maison (la part de 400 g) Tajine de porc ou de volaille aux fruits secs et légumes nouveaux avec semoule Paëlla ou couscous (la part de 500 g env.)</p>		<p>5,00 € 5,00 € 5,00 € 6,00 € 5,00 € 5,00 € 5,00 € 6,00 €</p>
--	--	--



<p>Carré de porc aux lentilles Poulet sauce basquaise accompagnée de gratin dauphinois Pintade forestière accompagnée de gratin dauphinois</p>		<p>6,00 € 6,00 € 6,50 €</p>
--	--	-------------------------------------

3 IDEES de REPAS FESTIFS

MENU PRINTANIER : 13 €

Pamplemousse ou ananas exotique
Terrine de truite aux amandes
Sauté de porc à la provençale
Gratin dauphinois ou lentilles



MENU ESTIVAL : 16 €

Terrine printanière au coulis provençal
Brochet frais
Suprême de pintade
ou
Cuisse de canette
aux saveurs des bois
Tomate provençale,
flan de légumes du moment



MENU AUTOMNAL : 20 €

Foie gras de canard et sa compote de figue
Mousseline de homard au coulis d'écrevisses
Pavé de lièvre à la royale
Cardons à la moëlle



REPAS SPECIAL ENFANT 5 € :

Cuisse de poulet rôti ou wings de poulet avec gratin Dauphinois

COMPLEMENT DE MENU

Griche de pain blanc ou céréales	0,60 €
Fromage frais	1,00 €
Trilogie de fromages Dauphinois : Tome de Savoie, tome chevrette, St Marcellin (Deux morceaux/ pers.)	1,50 €

DESSERTS

Crème caramel MAISON	1,20 €
Mousse au chocolat MAISON	1,50 €
Coupe fraisier ou framboisier ou choco poire	3,00 €
Tartelette au fruit de saison	2,50 €
La plaque de tarte aux pommes à couper soi-même (18 parts environ)	30,00 €
Corbeille de fruits de saison (20 pers.) (Ex : Pêches, fraises, abricots, kiwi, ananas, melon)	35,00 €



Bouchée opéra-chocolat , pêche Melba, poire-caramel	0,80 €
Verrine griotte-chocolat, verrine crumble-pomme	1,00 €
Tartelettes fruits, entremet chocolat, choux, en réduits	1,20 €



DESSERTS PATISSIERS : 3 € la part
Voir le choix à la page suivante.

CAFE :

soit : prêt gracieux d'une cafetière (jusqu'à 50 tasses) avec café moulu (spécial percolateur):
Paquet de 250 gr (25 tasses) : 8 € Paquet de 500 gr (50 tasses) : 15 €
soit : café servi 1,00 € par pers.

ENTREMETS

3 € la part

ROYAL MANDRIN: Biscuit praliné, feuilletine, mousse chocolat

FORET NOIRE : Génoise chocolat, chantilly, avec cerises

OPERA : Biscuit chocolat, crème chocolat, mousse café

GRENOBLOIS : Génoise, chocolat et noix

CHOCOPOIRE : Génoise, mousse chocolat, poire

AMBASSADEUR : Génoise, crème mousseline avec fruits confits



FRAMBOISIER, FRAISIER, PECHER, POIRIER, MANDARINIER :
Génoise, crème mousseline, fruits

CHARLOTTE aux fruits :

Biscuit à la cuillère avec bavaroise vanille et fruits



FORMATS :

20 personnes	30x40	60,00 €
30 personnes	40x45	90,00 €
40 personnes	40x60	120,00 €
50 personnes	40x70	150,00 €

Bougies anniversaire en chiffres : 3,00 €

Décoration, dessin particulier à thème 10,00 €

Décoration selon une photo fournie
représentée en format A4 15,00 €



PIECES MONTEES EN CHOUX

PARFUMS : Vanille, chocolat, praliné, café, chartreuse

ON COMPTE 3 CHOUX par personne (le chou : 1,40 €) soit 4,20 €/ pers.
(nougatine et dragées comprises)

SUJET EN SUS communiant 5,00 €

Couple mariés en résine peinte 15,00 €



LES FORMES :

BAPTEME

Berceau (en sus poupon, 7 €)

Cône, goutte d'eau, coeur

20 à 50 personnes

20 à 50 personnes

COMMUNION

Cœur, coffret, cône, église, livre,

20 à 50 personnes

FIANCAILLES

Chapeau homme ou femme, gondole

Cœur, coffret, cône, panier,

20 à 50 personnes

20 à 50 personnes

MARIAGE

Cœur coffret, cône, église, livre, panier, gondole, pyramide

Deux cygnes avec passerelle

20 à 50 personnes

80 à 120 personnes

ANNIVERSAIRE

Cœur, coffret, cône, livre, panier, chapeau,

20 à 50 personnes

CATHERINETTE

Cœur, coffret, cône, livre, chapeau, panier

20 à 50 personnes



LOCATION DE VAISSELLE TTC

Un verre à pied		
Une assiette plate		
Une assiette à dessert		
Les trois couverts	<u>L'ensemble complet :</u>	1,50 €

Supplément

Par assiette ou verre ou couverts complémentaire	0,40 €
Couverts complémentaire	0,60 €
Coupe ou flûte à champagne en verre ou jetable	0,40 €
Tasse à café avec soucoupe	0,60 €

FORFAIT LAVAGE :

Jusqu'à 20 personnes	15,00 €
au delà : 30 % du montant total de la location	

PRET GRACIEUX :

10 pichets
10 corbeilles à pain
5 plateaux de service

PRET GRACIEUX DE LA CAFETIERE 50 tasses , avec achat café 15 €
Retour de la cafetière propre et en état de marche.

SERVICE

SOIT:

Nous assurons la prestation complète (de l'entrée au dessert, café) avec le service durant le repas, y compris la vaisselle (location + lavage)

SOIT :

Le client fait son affaire personnelle de la mise en place, du service, et du rangement et des déclarations et paiements des charges sociales en cas de recours à un tiers.

POUR UN BUFFET FROID : Une personne pour 50 personnes à servir.

POUR UN REPAS CHAUD : Une personne pour 25 personnes à servir + 1 à 2 personnes en cuisine selon le nombre de convives.

Il faut une moyenne de six à huit heures de présence, soit 150 € à 200 € par pers. employée, toutes charges comprises et TVA 10 % incluse.

LIVRAISON GRATUITE dans un rayon de 10 kilomètres pour un repas de 20 personnes minimum.

DEMANDEZ VOTRE DEVIS PERSONNALISE

CONDITIONS DE VENTE

Article 1- Commande

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte égal à 20 % du prix TTC, et du présent document retourné signé au recto et au verso par le Client.

Le nombre définitif des repas devra être confirmé à l'Entreprise une semaine avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

Article 2 - Résiliation

En cas d'annulation par le Client d'une commande acceptée par l'Entreprise, l'acompte de 20 % précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation.

La responsabilité de l'Entreprise ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations due à des éléments extérieurs tels que : grèves - et notamment grèves des transports ou des services postaux - coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative.

Article 3 - Exécution de la prestation

- L'Entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le client ou par le client lui même au cours de la prestation.

- Lorsque le repas s'inscrit dans une réception organisée par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois et règlements en vigueur et notamment : du respect des règles de sécurité, des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes ou tous abonnements qui seraient exigibles.

- En cas d'animation musicale, le Client sera seul redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

Article 4 - Paiement du prix

L'Entreprise se réserve le droit d'adapter le prix indiqué dans le devis, en cas de modification de la commande par le client et en cas de modification des cours de matières premières nécessaires à l'exécution de la prestation, entre la date d'acceptation du devis et la date de la prestation effectuée.

Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison ou de la prestation.

Le prix est payable comptant à réception de la facture, en espèces, par chèque, par carte ou virement bancaire au compte de l'Entreprise,

Article 5- Réclamations

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le Client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

Membre d'un centre de gestion agréé. Escompte règlement comptant 0 %

Pénalités de retard 10 %. Indemnités de retard 1 %



MAISON Denis VERNAY
TRAITEUR

Maître Artisan Charcutier
de père en fils depuis 1855

E-mail : contact@traiteur-vernay.com

Site : www.traiteur-vernay.com

56 rue de la République
38260 LA COTE ST ANDRE

Tel : 04.74.20.43.77

Fax : 09.72.12.23.25