

Arnaud Broyer et toute son équipe
vous présentent la carte traiteur

2023

Produits exclusivement Maison



Photo Yannis Boyer

Pour votre apéritif :



Feuilletés salés assortis	3,70 €/100gr
Assortiment apéritif (Mini cake jambon fromage, quiche, pizza, bouchée escargot, tarte fromage, mini croque-monsieur)	13,90 € les 18
Escargots en coquilles	8,70 € les 12
Canapés prestige (Saumon fumé, St jacques fines herbes, jambon cru, foie gras)	15 € les 12
Plateau de verrines (Saumon gravlax et pomme granny, foie gras et pain d'épices, bavaois de légumes)	30,60€ les 18
Mini burger charolais maison (Mini burger à réchauffer)	27,00 € les 18
Plaque de quiche, pizza, tarte oignon	52€ les 104mx
Charcuterie assortie/plat	3,00€/100gr
Pain surprise charcuterie $\approx 80\text{mx}$	30€ pc
Pain surprise poisson $\approx 80\text{mx}$	34€ pc

Mâchon et quelques spécialités charcutières maison :



Quenelle de volaille	2,00€/100gr
Pâté en croûte pur porc	2,05€/100gr
Pâté en croûte de volaille au vin du jura	2,15€/100gr
Pâté en croûte cocktail	2,15€/100gr
Andouillette à la fraise de veau	3,00€/100gr
Jambon blanc supérieur	1,88€/100gr
Tête roulée	1,45€/100gr
Civier à l'ancienne	1,29€/100gr
Assortiment de charcuteries maison sur carrelage (100gr)	3,00€/pers
Fromage affiné en cubes sur plat (50gr)	1,50€/pers
Mini Tartelette pomme, poire, abricot (3mx/pers)	1,90€/pers
Saucisson sec maison	2,48€/100gr



L'affinage, une étape longue et cruciale réalisé dans nos locaux



Les entrées froides poissons



(Mise sur plat avec crevette et mayonnaise plus 1 €50/pers)

Le classique médaillon de saumon (macédoine et mise sur plat comprise)	6,90 €/pers
Pavé de sandre vapeur en gelée	6,90€/pers
Savarin de Saint Jacques safrané	6,50€/pers
Saphir entre Dombes et Saône	6,50€/pers
Terrine de sandre et asperges vertes	3,59 €/100gr
Terrine de saumons petits légumes	3,59€/100gr
Terrine de lotte et écrevisses	3,59€/100gr
Terrine de langouste crevettes et beurre d'écrevisses	4.40€/100gr
Demi-queue de langouste (macédoine, mayonnaise et mise sur plat comprise)	Au cour
Saumon fumé écosses tranché main	7,99 €/100gr
Tartare de saumon au vinaigre de Kalamansi	6,50€/pers
Crevettes entières fraîches calibre 20/30	4,80€/100gr
Aspic fèves et écrevisses	2,90€/pièce



Paris Brest au thon



Photo Yannis Boyer

Savarin de St Jacques

Salades en saladiers : (280gr total choisir 4 à 5 salades si nombre inférieur à 30 pers choisir 3 à 4 salades):

Riz thon tomates maïs, taboulé, carottes râpées, betteraves rouges, tagliatelles au saumon, coleslaw, pomme de terre cervelas, lentilles et saucisse fumée, suisse (céleri branche jambon et noix gruyère), quinoa maïs noix et tomates, salade du soleil (melon, tomate cerise, olive, mozzarella), râpé de légumes croquants et bœuf confit émincé, betterave râpée thon et maïs

Les entrées froides :



(Mise sur plat : plus 1€/pers)

Salade assorties en saladier

Terrine de campagne	1,49€/100gr
Terrine courgettes et basilic	2,49€/100gr
Terrine de pintade aux pommes	2,49€/100gr
Terrine de lapin aux noisettes	2,49€/100gr
Terrine de volaille petits légumes	2,49€/100gr
Médailillon de foie gras de canard	8,80€/pers *
Poulet fermier en gelée	2,49€/100gr
Jambon persillé	1,88€/100gr
Terrine de pintade canard, ris de veau morilles	4,30€/100gr

*Prix approximatif : portion de 55gr environ soit 160€/kg

Les entrées chaudes :



Mousseline de Saint pierre et crevettes coulis de crustacés	6,90 €/Pers
Quenelle de volaille maison (sans sauce)	22,00€/kg
Sauce tomate maison pour quenelle	12,00€/kg
Gâteau de foie de volailles et quenelle en sauce tomate	5,50€/Pers
Gratin de fruits de mer à la lotte	7,50 €/Pers
Coquille St jacques à la julienne de légumes	9,90 €/Pers
Filet de sandre au champagne	7,90 €/Pers
Cassolette de ris de veau à la crème et éclats morilles	8,90€/Pers
Ravioles écrevisses sauce Nantua (3ravioles par personnes)	7,50€/Pers

(Ris de veau, champignons, quenelle, volaille sauce éclats de morilles) (Cocotte consignée 2€ pièce)

(Grosses crevettes décortiquées, quenelle de brochet, queues d'écrevisses, fèves et sauce langoustine)

Les viandes cuisinées :



Magret de canard en croûte d'épices ou au poivre vert	9,90 €/Pers
Poulet fermier à la crème (sup morilles 35gr 4€)	7,90 €/Pers
Poulet de Bresse à la crème (sup morilles 35gr 4€)	11,50 €/Pers
Suprême de pintadeau au champagne	7,90€/pers
Pavé de bœuf au poivre vert	6,50€/pers
Cuisse de pintade en salmis	6,90€/pers
Pavé de veau velouté de carottes	7,20€/pers
Pièce de veau rôtie velouté sous-bois	7,20€/pers
Cuisse de lapin à la moutarde	6,90€/pers



Photo Yannis Boyer



Photo Yannis Boyer
Rouleau de volaille fermière

Les plats uniques ou avec garnitures



-Mousseline de Saint Pierre et riz	8,90 €/pers
-Magret de canard en croûte d'épices et gratin dauphinois	12,90 €/pers
-Rôti de veau au jus lié et gratin forestier	11,90 €/pers
-Suprême de pintade au riesling, moelleux d'épinards et crêpes Parmentier	11,90 €/pers
-Gigot d'agneau et flageolets	11,90 €/pers
-Poulet de Bresse à la crème, crumble de légumes et crêpes Parmentier	14,80€/pers morilles 35gr +4€
-Blanquette de veau, champignons et moelleux de carottes	11,90 €/pers
-Jambon au madère et gratin dauphinois	7,90€/pers
-Jambon seul	4,90€/pers
-Lasagnes 400gr et salade verte 50gr	6,90 €/pers
-Moussaka et salade verte	6,90 €/pers
-Couscous (légumes frais, poulet fermier, agneau français, merguez maison, semoule)	9,90 €/pers
-Paella (riz garni fruits de mer, légumes, chorizo, poisson blanc, crevettes, porc et poulet fermier)	9,90€/pers
-Petit salé aux lentilles (saucisse, jarret, poitrine de porc)	7,90 €/pers
-Choucroute 4 viandes (choux,4 viandes)	5,90 €/pers
-Choucroute 6 viandes (choux,6 viandes)	7,90€/pers
-Coq au vin et tagliatelles	7,90 €/pers
-Bœuf bourguignon tagliatelles	7,90€/pers
-Bressiflette et salade	6,90 €/pers
-Tartiflette et salade (<u>sup3€</u> : jambon blanc, rosette, poitrine cuite)	6,90 €/pers

Gratin dauphinois	4,00 €/Pers≈300gr
Gratin d'été (pommes de terre, courgettes, tomates, herbes de Provence, crème)	4,00 €/Pers≈300gr
Gratin forestier (pommes de terre, champignons, crème)	4,20 €/Pers≈300gr
Crêpes Parmentier	2,45 €/100gr
Tian d'hiver (oignons confits, courges, châtaignes...)	4,20 €/Pers≈300gr
Tian d'été (oignons confits, courgettes, aubergines, tomates)	4,00€/pers≈300gr
Crumble de légumes	2,90€/pc
Clafoutis de tomate cerise	2,90€/pièces
Ecrasé de pomme de terre à l'ancienne maison	3,75€/pers≈300gr
Crique ou paillason	16,90€/kg
Millefeuille aubergines courgettes	3,00€/pc
Flan de légumes au choix	2,80€/pc
Julienne de légumes	3,00€/pers≈240gr



Les entremets maison: 3,80€/pers



Symphonie (biscuit viennois, chantilly au chocolat blanc, crémeux chocolat noir éclats de noisettes)

Croustillant praliné et mousse chocolat

Mascarpone cœur exotique (crème mascarpone vanille, passion et mangue)

Macaron en gros gâteau (pistache et framboise ou chocolat et noisettes)

Tarte Bretonne (tarte aux fruits sur sablé breton)

Framboisier

Fraisier

Herwan (sablé breton mousse vanille intérieur pistache framboise)

Poirier

Paris-Brest Géant : Crème pralinée, éclats de noisettes torréfiés

Pièce montée : forme traditionnelle 1,3€/choux



Suggestions de buffets froids :

Buffet N°1 à 14,50€/pers :

Salades (280gr total choisir 4 à 5 salades si nombre inférieur à 30 pers choisir 3 à 4 salades):

Riz thon tomates maïs, taboulé, carottes râpées, betteraves rouges, tagliatelles au saumon, coleslaw, pomme de terre cervelas, lentilles et saucisse fumée, suisse (céleri branche jambon et noix gruyère), quinoa maïs noix et tomates, salade du soleil (melon, tomate cerise, olive, mozzarella), râpé de légumes croquants et bœuf confit émincé, betterave râpée thon et maïs.

Viandes froides 80 gr : Rosbeef, volaille rôtie, porc. Condiments offerts

Charcuterie 80gr: terrine de courgettes basilic, jambon cru de parme, terrine de campagne, rosette, tête roulée, saucisson de Lyon cuit.

Fromages : Plateau de fromages affinés en cubes (chèvre d'Illiat, vache de Peyzieux, conté, bleu...), fromage blanc et crème de Bresse.

Dessert : Tartelette pomme, poire, abricot

Buffet N°2 à 21,90€ /pers :

Salades (280gr total choisir 4 à 5 salades si nombre inférieur à 30 pers choisir 3 à 4 salades):

Riz thon tomates maïs, taboulé, carottes râpées, betteraves rouges, tagliatelles au saumon, coleslaw, pomme de terre cervelas, lentilles et saucisse fumée, suisse (céleri branche jambon et noix gruyère), quinoa maïs noix et tomates, betterave rouge et pomme, salade du soleil (melon, tomates cerise, olive, mozzarella), haricots verts et gésiers confits, râpé de légumes croquants et bœuf confit émincé, blé poulet, riz interdit fèves et tomates confites, betterave râpée thon et maïs.

Viandes froides 70gr : Rosbeef, volaille rôtie, veau, agneau. Condiments offerts

Charcuteries 70 gr: Chartreuse de magret fumé, bâtonnet de foie gras et pain d'épices, arbre à légumes et ses sauces, jambon cru de parme et melon, saucisson de Lyon cuit, jambon persillé au marc de Bourgogne.

Poissons 60gr : Terrine aux deux saumons, blinis au rouget, mini opéra de saumon, terrine de sandre et asperges vertes.

Fromages : Plateau de fromages affinés en cubes (chèvre d'Illiat, vache de Peyzieux, conté, bleu...), fromage blanc et crème de Bresse.

Dessert : choisissez deux ou trois desserts dans la liste des entremets maison

Volaille crue :

Poulet fermier	11,70€/kg effilé
Pintade fermière	14,95€/kg effilée
Canette le prince des Dombes	12,95€/kg effilée
Poulet de Bresse	21,95€/kg effilé
Cuisse de poulet fermier	13,90€/kg
Filet de poulet fermier	21,90€/kg
Filet de dinde	17,50€/kg
Suprême de pintade	22,90€/kg
Rable de lapin	17,95€/kg
Cuisse de lapin	20,90€/kg
Filet ou magret de canard	27,90€/kg
Foie gras frais	Selon cours

Préparations Bouchères :

Pierrade bœuf, veau, volaille, canard	29,80€/4pers soit 1,2kg
Rôti de veau orloff	23,90€/kg
Rôti de veau lyonnais	23,90€/kg
Rôti le savoureux (veau haché petits légumes)	19,90€/kg
Filet mignon de porc pruneaux et lard	19,50€/kg
Gigot d'agneau revisité	34,90€/kg
Paupiette de veau	21,00€/kg
Haché de veau	21,00€/kg

Bien d'autres sur demande



Infos pratiques

Pour l'ensemble de notre carte et pour un meilleur service,

merci de passer vos commandes **une semaine** à l'avance.

Les commandes sont prises pour **4 personnes minimum** par plat.

(Nous consulter pour un nombre inférieur à 4)

Des arrhes vous seront demandées à la commande.

Merci de votre compréhension.

Pour les prestations traiteur complète mariage, conscrits, repas d'entreprise ou autre contactez-nous pour un devis personnalisé. On s'occupe de tout, de l'entrée au dessert ainsi que la vaisselle et le service.

Horaires et ouvertures:

Du mardi au vendredi : 6h30-13h00 et 15h00-19h00

Samedi : 6h30-13h00 et 15h00 18h00

Les dimanches et jours fériés: 7h00-12h00

Fermé le dimanche après midi et lundi



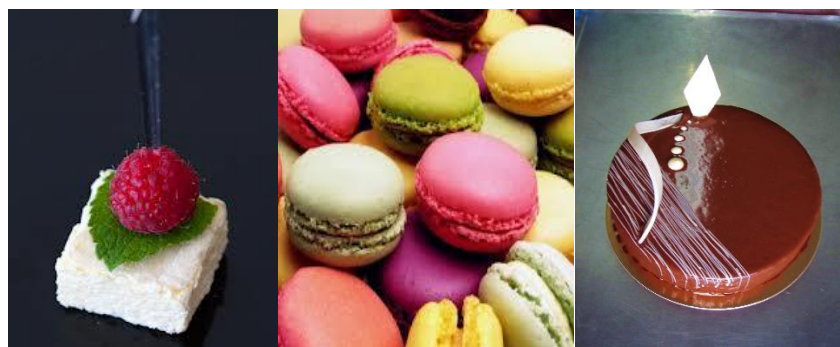
ARNAUD BROYER

Boucherie charcuterie traiteur
175 rue du centre
01140 ST Didier / Chalaronne



Tél 04.74.04.00.52

arnaudbroyer.traiteur@yahoo.fr



Tous les produits de cette liste sont de fabrication maison