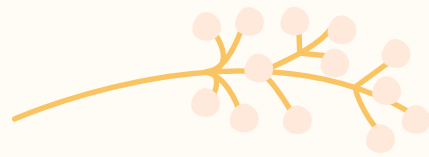


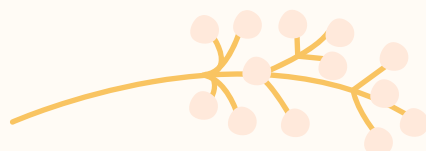


Notre carte Printemps-Eté 2018



"En cette saison printanière de l'année, quand l'air est doux et plaisant, ce serait une injure à la nature et vraiment dommage de ne pas aller dehors voir sa magnificence et partager sa façon de relier le ciel et la terre."

John Milton



Notre équipe a conçu cette carte Printemps-Eté 2018 pour vous suggérer des idées.

Elle est là pour vous accompagner dans le choix culinaire de vos événements privés et professionnels.

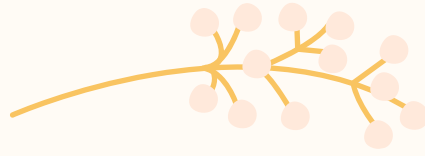
Si vous souhaitez réaliser un événement intégralement sur mesure et personnalisé, merci de nous contacter par mail à contact@lestabliersrouges.fr ou par téléphone au 04.70.41.35.60.

Pour toute la carte, chaque commande doit être composée de minimum 8 pièces par variété.

Nos tarifs sont TTC. La livraison est incluse.
(voir nos conditions sur notre site).

Les commandes doivent être passées au minimum 72 heures à l'avance.

Petits-Déjeuners



TRADITIONNEL

8 croissants complices - 6€

8 croissants courbés - 8€

8 pains au chocolat - 7€

8 pains aux raisins - 10€

8 brioches aux pralines individuelles - 11€

8 chaussons aux pommes - 12€

ORIGINAL

8 cookies pépites de chocolat - 6€

8 donuts au sucre - 8€

8 muffins chocolat - 8€

8 palmiers à la violette - 8€

8 bichons au citron - 14€

MINI VIENNOISERIES

Corbeille de 40 pièces

(5 variétés : croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes, pains aux raisins et chouquettes) - 20€

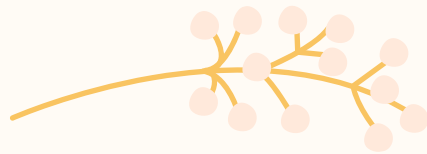
Boissons chaudes, jus d'orange et confitures pour 8 personnes - 18€

SALÉ

Salé composé de jambon cru, jambon blanc, saucisson et terrine forestière avec boissons chaudes et pain - 25€ (800g)

Pour la composition de votre brunch,
prenez contact avec nous de manière
à connaître vos envies.

Cocktail - Vin d'honneur



- Sablé de mousse de chèvre, raisins et épices douces - 1.30€ pièce
Briochin aux céréales et mousse de canard - 1.10€ pièce
Burger traditionnel - 1.40€ pièce (*à déguster chaud*)
Duo d'accras de morue, sauce rougail - 1.20€ pièce (*à déguster chaud*)
Croustillant d'escargots de Bourgogne - 1.50€ pièce (*à déguster chaud*)
Rouget en chemise de pomme de terre - 1.50€ pièce (*à déguster chaud*)
Moelleux citron aneth et saumon - 1.40€ pièce
Pain Bretzel aux rillettes de thon - 1.10€ pièce
Foie gras maison sur pain grillé et compotée de poires - 1.50€ pièce
Roulé au jambon cru et Saint-Nectaire - 1.10€ pièce
Poivron farci mozzarella - 1.10€ pièce
Lanière de courgette et saumon - 1.30€ pièce
Verrine pomme pastèque - 1.30€ pièce
Verrine de tartare d'ananas mangue et fraise - 1.30€ pièce
Verrine de perles océanes - 1.10€ pièce
Lentilles du Puy à l'orange - 1.10€
Polenta Bleu d'Auvergne et noix - 1.30€ pièce
Tartelette de tartare de concombre, menthe et ananas - 1.30€ pièce
Brochette de cœur d'artichaut au pistou - 1.10€ pièce
Soufflé de petits légumes de saison - 1.20€ pièce
Pain nordique aux crevettes et guacamole - 1.20€ pièce
Bruschetta poivrons grillés, fromage ail et fines herbes - 1.10€ pièce
Fine coque de Saint-Jacques et fondue de poireau - 1.50€ pièce (*à déguster chaud*)
Quinoas rouge et blanc, carottes et sauce agrumes - 1.40€ pièce
Fallafel à la crème tahina - 1.20€ pièce

Offres salées à partager

Bocaux (220gr soit environ 15 personnes)

Mousse de canard à l'orange - 18€

Rillettes de sardines - 18€

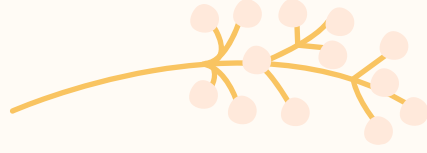
Tapenade de champignons - 16€

Plateau de 3 charcuteries (250g) - 15€

(terrines, jambon cru et jésus + oignons et cornichons)

Plateau Végan de 5 fruits et légumes (250g) - 15€ (*cumulable avec les charcuteries*)

Repas



ENTREES

Salade saveur Thaï au poulet
Avocat & Pamplemousse aux crevettes roses
Quiche au saumon et brocolis
Feuilleté chèvre frais et épinards
Tarte au poireau et parmesan

TARTARES

De saumon citron et échalotes
De bœuf au Porto
De Saint-Jacques et crème basilic
De tomates, courgettes poivrons et aubergines
De melon, concombre et ananas

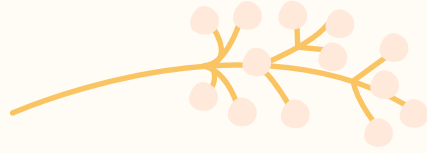
POISSONS

Filet de merlu breton au cidre
Filet de rouget au citron et herbes aromatiques
Pavé de saumon au pesto, pignon de pain ail et tomates confites

VIANDES

Filet de poulet à la crème fraîche
Sauté de porc à la moutarde ancienne
Bœuf à la provençale

Repas



ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Fondant de vitelotte aux éclats d'amandes

Gratin de courgettes au St Nectaire

Rösti de légumes

Poêlée de carottes, tomates et épinards

Risotto aux légumes verts

PLATS UNIQUES

Parmentier de saumon

Navarin d'agneau et les 1ers légumes

Tomate farcie aux céréales

FROMAGES

Plateau de 3 fromages - 4€/personne

Plateau de 3 fromages AOP - 6€/personne

DESSERTS

Salade de fruits exotiques au jus de fruit de la passion

Tartare fraise mangue et ananas à la menthe

Cake au citron

Muffin aux fruits rouges

Gateau de raisins secs, noix, miel et baies de Goja

Financier Tradition

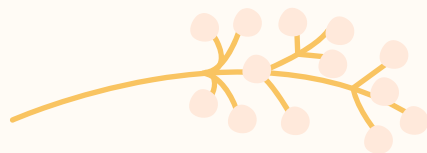
Tarte fine aux figues fraîches

Crumble à la rhubarbe

Délice aux cerises



Contact



Pour réaliser un événement traiteur sur mesure adapté à vos attentes, à vos goûts et à votre budget, contactez-nous !

Pour toute demande de devis, merci de mentionner le type de l'événement, la date, le nombre de convives et le lieu afin de vous réaliser un devis au plus juste.



Traiteur et organisateur d'événements sur mesure
en région Auvergne-Rhône-Alpes

04.70.41.35.60 - 06.88.18.07.07
contact@lestabliersrouges.fr

www.lestabliersrouges.fr