



CARTE

AUTOMNE-HIVER 2018-2019

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

Soyez les bienvenus !

Cette carte est là pour vous suggérer des idées.

Si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez, n'hésitez pas à nous contacter pour un événement sur mesure et personnalisé.

Pour tous vos événements de vie et toutes vos réceptions professionnelles, nous sommes à votre écoute et nous vous apportons des services personnalisés, attentionnés et à forte valeur humaine.

Quelques références

Michelin - IronMan Vichy - Crédit Agricole Centre France
Mairie de Cusset - Mairie du Vernet - Crédit Mutuel Massif Central
MACIF Atol Les Opticiens à Vichy - Ligier - CRESS Auvergne
Pays de Lapalisse - Hippodrome de Vichy - Conforama - SATEL
Jour de Fête - Cyclopharma - Théâtre de Cusset - Pôle Emploi
Huileries de Lapalisse - Entreprise Peretti - RCF Allier
JAV amateurs - Office de tourisme de Vichy - Babymoov
Allier Habitat - SEGECO - Cyclopharma - Zénith d'Auvergne
Arachnée Concerts - Trophées « Les Femmes de l'économie »
Auvergne-Rhône-Alpes & Genevois...

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

Nos prix sont TTC. La livraison est incluse.
(Voir nos conditions sur notre site)

Les commandes doivent être passées au minimum 48h à l'avance.



PETITS-DEJEUNERS

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

Traditionnel

- 8 croissants complices - 6€
- 8 pains au chocolat - 7€
- 8 croissants courbés - 8€
- 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 - 20€

Salé

- Composition 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.**



COCKTAILS

WWW.LESTABLIERSTROUGES.FR

- 8 mini burgers traditionnel - 12€
- 8 mini burgers au poivre - 12€
- 8 navettes de saumon fumé - 10€
- 8 brochettes de Saint-Jacques au lard - 12€
- 8 toasts de foie gras traditionnel à la griotte - 12€
- 8 mini blocs de foie gras au pain d'épices - 14€
- 8 jambon de pays sur pain grillé aux herbes - 9€
- 8 sucettes de chèvre frais, pistache et raisin - 12€
- 8 blinis de champignons frais et émincé de magret de canard - 10€
- 8 Paris Brest de mousse de canard - 12€
- 8 choux auvergnats aux fromages de nos régions - 10€
- 8 mini croque-monsieur - 10€
- 8 acras de morue - 10€
- 8 cakes chorizo et olives vertes - 10€
- 8 cuillères de sardines aux poivrons confits - 10€
- 8 cœurs d'artichaut au pistou - 10€
- 8 tartes tifflettes - 10€
- 8 verrines guacamole thon crevettes - 12€
- 8 brioches aux grattons - 10€
- 8 verrines de confit de légumes - 10€

Feuilletage (25€/kg)

- Roll's Cantal raisin blanc
- Palmiers au chorizo
- Feuilletés aux noix

Bocaux (220gr soit environ 15 personnes)

- Mousse de canard à l'orange - 18€
- Rillettes de sardines - 18€
- Tapenade de champignons - 16€

Plateaux de 3 charcuteries (250g) - 15€
(terrines, jambon cru et jesus + oignons et cornichons)



SUGGESTIONS DU CHEF

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

Entrées

- Tartare de saumon aux agrumes - 12€
- Foie gras maison cuit au torchon (prévoir 60g/personne) - 120€ le kg
- Gratiné de St Jacques aux écorces d'orange - 14€
- Pâté aux pommes de terre individuel - 10€
- Aumônière forestière - 11€

Plats chauds

- Porc confit à la chicorée, crème légère à l'ail - 11€
- Curry de cabillaud - 11€
- Blanquette de dinde aux châtaignes - 12€
- Souris d'agneau - 14€
- Sauté de bœuf à la vigneronne - 14€

Accompagnements

- Poêlée de légumes glacés - 3€
- Gratin de pommes de terre - 3€
- Gratiné de cardans et butternut - 3€
- Mille feuilles de légumes façon tatin - 3€

Plats uniques

- Petit salé aux lentilles du Puy - 13€
- Parmentier de canard - 14€
- Choucroute de la mer - 15€

Fromages

- Bûche individuelle de chèvre - 7€/la part
- Plateau de 3 fromages - 4€/personne
- Plateau de 3 fromages AOP - 6€/personne



DESSERTS

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

Desserts individuels

- Charlotte au chocolat - 5€
- Eclair à la mousse et éclats de marrons - 5€
- Moka Café - 5€
- Paris-Brest - 5€
- Opéra - 5€

Mignardises

- 8 mini tatins aux pommes - 11€
- 8 fondants au chocolat - 10€
- 8 pastels de nata - 10€
- 8 verrines de duo de chocolat - 10€
- 8 soupes d'agrumes sauce pistache - 11€
- 8 crumbles poire et ses griottes - 11€
- 8 éclairs à la crème de marron - 12€
- 8 macarons assortis - 12€
- 8 tartelettes mangues meringuées - 12€
- 8 mini beignets au chocolat - 12€
- 8 tartelettes caramel chocolat - 10€
- 8 Paris-Brest à l'orange - 12€
- 8 crèmes de pastille de Vichy à la menthe fraîche - 12€
- 8 tiramisus en verrine et coulis de café - 12€
- 8 tartares de mousse ananas, mangue et passion - 12€
- 8 kiwis en pana cotta, brisure de pistaches et cacahuètes - 10€
- 8 mini muffins citron - 11€
- 8 profiteroles banane - 11€
- 8 madeleines à la lavande - 12€
- 8 verrines abricot caramel - 12€



CONTACT

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

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.

LES TABLIERS ROUGES

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