






# LA CARTE DU CHEF



prix ttc plats emportés tva 5,5 % - plats livrés servis tva 7 %

## MISE EN BOUCHES

Symphonie aux deux canards – <b>NOUVEAUTE</b> - (entremet aux confit et foie gras - minimum pour 25 pers.)	0,80 €	
Verrine carpaccio de saumon, verrine perle marine, verrine exotique, verrine figue-foie gras,,verrine champignon-guacamole	1,00 €	
Pizza ou quiche en bouchée cannelée	0,60 €	
Bouchée quiche aux épinards ou potiron	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 à la volaille - la tranche	0,50 €	
Cake cocktail pruneaux-lardons	0,80 €	
Mini sandwich bacon ou saumon ou tomate-fromage frais	1,50 €	
Saucisson brioché cocktail	1,00 €	
Rosette MAISON pur porc coupée en tranches le kg (100 tr.env.)	18,90 €	
Wings de poulets le kg pour 6-8 personnes	12,90 €	
Pain surprise-charcuterie- Le pain pour 20 personnes	30,00 €	
Pain surprise-saumon fumé- Le pain pour 20 personnes	45,00 €	
Pain surprise-fromages Dauphinois - Le pain pour 20 personnes	45,00 €	
Pavés opéra-chocolat ou poire-caramel	0,50 €	
Verrine griotte-chocolat	1,00 €	
Tartelettes fruits en réduits	1,20 €	
Plaque tarte aux pommes à couper soi même	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 €	
Avocat garni au crabe	2,50 €	
Panier tomate	2,00 €	
Pamplemousse exotique	3,00 €	
Gondole exotique (ananas garni au crabe) <b>NOUVEAUTE</b>	3,00 €	
Terrine printanière au coulis provençal <b>SPECIALITE</b>	2,00 €	
Terrine de courgettes	2,00 €	
Coeur d'asperges <b>NOUVEAUTE</b>	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 **SPECIALITE**

le kg 13,90 €

Galantine de canard ou de volaille au poivre vert

1,50 €

Galantine de lapin

1,50 €

Galantine de faisan 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 €

Gigot d'agneau

Rôti de porc cuit origine FRANCE

1,00 €

Rôti de veau cuit origine FRANCE

1,00 €

Rosbeef cuit origine FRANCE

1,50 €

2,00 €

Cuisse de poulet cuit de FERME

3,00 €

Wings de poulet 1 kg pour 6-8 personnes

12,90 €



## POISSONS FROIDS

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

2,00 €

Aspic de saumon

2,00 €

Marbré de Lotte

2,50 €

Terrine de Saumon

2,50 €

Terrine de Truite aux amandes **SPECIALITE**

2,50 €

Terrine de Langouste ou de Homard

3,00 €

Brochet frais

3,00 €

Saumon frais

4,00 €

Saumon, **fumé par nos soins**

3,50 €

Demi langouste de Cuba

14,00 €

Gambas cuites **MAISON**

le kg 28,00 €



## 3 IDEES de MENU-BUFFET CAMPAGNARD

**8,00 €**

Assortiment de crudités

Terrine de Saumon

Plateau de viandes froides

au choix : Porc ou veau

ou rosbeef ou cuisse de poulet

froid



**8,00 €**

Terrine printanière

au coulis provençal

ou avocat au crabe

Saumon ou brochet frais

Galantine de canard glacée



**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 aux escargots			4,00 €
Feuilleté ris de veau-morille			4,00 €
Feuilleté aux fruits de mer			4,00 €
Flamiche au légume du moment (oignon ou poireau ou endive ou courgette)			2,00 €
Tarte florentine (feuilleté épinards, jambon cru, champignons)			2,50 €
Tarte au boudin et pomme			2,50 €

## POISSONS CHAUDS

Quenelle de brochet sauce nantua			3,00 €	
Feuilleté aux fruits de mer			4,00 €	
Coquille St Jacques			3,50 €	
Gratin aux fruits de mer			4,00 €	
Mousseline de brochet au coulis d'écrevisses		<b>SPECIALITE</b>	3,00 €	
Mousseline de Homard sauce champagne			4,00 €	
Filet de Merlu ou de Oki				
sauce au choix (riesling, champagne, à l'oseille, petits légumes ou pistache)			3,00 €	
Filet de saumon chaud ( même sauce au choix)			5,00 €	
Sandre au fondant d'échalotes			5,00 €	
Thon à la provençale			<b>SPECIALITE</b>	4,00 €
Cassolette de Lotte à l'armoricaine				6,00 €
Langouste à l'armoricaine				14,00 €


## GARNITURES

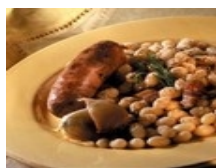
Tomate à la provençale			1,50 €
Puits provençal			2,50 €
Flan de courgette ou d'aubergines			2,00 €
Crumble d'aubergine			2,50 €
Timbale de carottes ou de céleri			2,00 €
Fond d'artichaut à la duxelle de champignons			1,50 €
Endive au jambon			2,50 €
Cœur de céleri			2,50 €
Blettes cuisinées			3,50 €
Gratin de courgettes			
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			12,00 €
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

Noix de jambon au madère		3,00 €
Jambon rôti sauce madère ou poivrade -minimum 35 pers.-		le kg 10,90 €
Sauté de porc à la provençal ou à la créole		3,50 €
Civet de porcelet		3,50 €
Poulet rôti		le kg 9,90 €
Poulet chasseur		3,50 €
Poulet sauce basquaise		3,50 €
Poulet aux écrevisses		4,50 €
Émincé de volaille sauce citron, ou à l'indienne, ou à la fondue de poireaux		3,50 €
Pintade forestière (tous morceaux)		3,50 €
Cuisse de pintade sauce morille		4,00 €
Suprême de pintade sauce morille		5,00 €
Pintade rôtie		le kg 12,00 €
Caille sauce vigneronne		4,00 €
Mauviette de caille aux saveurs des bois		5,00 €
Canette rôtie		le kg 12,00 €
Cuisse de canard au poivre vert		5,00 €
Magret de canard ou magret d'oie sauce morille		5,00 €
Lapin en gibelotte, à la moutarde, ou au cidre		4,00 €
Civet de lièvre		4,00 €
Estouffade de biche <b>SPECIALITE AUTOMNALE</b>		4,00 €
Civet de sanglier		5,00 €
Pavé de Lièvre à la Royale <b>SPECIALITE AUTOMNALE</b>		5,00 €
Sauté de veau à l'italienne		4,00 €
Sauté de veau aux carottes		4,00 €
Gigot d'agneau		2,50 €
Gâteau de foie		3,00 €
Vol au vent		3,00 €
avec la bouchée		4,00 €

## PLATS CONVIVIAUX

Lasagnes à la viande, lasagnes provençales ou moussaka		5,00 €
Tartiflette au Reblochon		5,00 €
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		5,00 €
Cassoulet maison (la part de 400 g)		6,00 €
Tajine de porc ou de volaille aux fruits secs et légumes nouveaux avec semoule		5,00 €
Paëlla ou couscous (la part de 400 g)		5,00 €



Noix de jambon sauce madère ou poivrade accompagné de gratin dauphinois	5,00 €
Jambon aux lentilles -35 personnes minimum-	6,00 €
Poulet sauce basquaise accompagnée de gratin dauphinois	6,00 €
Pintade forestière accompagnée de gratin dauphinois	6,50 €

## 3 IDEES de REPAS FESTIFS

### MENU PRINTANIER : 12 €

Pamplemousse ou ananas exotique  
Terrine de truite aux amandes  
Noix de jambon sauce mère ou poivrade  
Gratin dauphinois ou lentilles



### MENU ESTIVAL : 15 €

Terrine printanière au coulis provençal  
Brochet frais  
Suprême de pintade  
ou  
Cuisse de canette  
sauce morille  
Puits provençal,  
Pommes dauphines



### MENU AUTOMNAL : 18 €

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



## COMPLEMENT DE MENU

Griche de pain blanc ou céréales  
Fromage frais  
Trilogie de fromages Dauphinois  
(Tome de Savoie, St Félicien, St Marcellin)



0,60 €  
1,00 €  
1,50 €

### DESSERTS

Tartelette au fruit de saison  
La plaque de tarte aux pommes à couper soi-même (18 parts environ)  
Corbeille de fruits de saison à partir de 20 pers.  
( Ex : Pêches, fraises, abricots, kiwi, ananas, mangue)

2,50 €  
30,00 €  
25,00 €

Coupe fraisier ou framboisier ou poirier  
Entremet choco poire

2,60 €  
2,60 €

Mignardises sucrées opéra-chocolat ou poire-caramel  
Tartelette en réduit pomme ou framboise ou fraise  
Verrine griotte-chocolat, verrine crumble-pomme

0,50 €  
1,00 €  
1,00 €



**DESSERTS PATISSIERS : 2,60 € la part**  
**Voir le choix à la page suivante.**

### CAFE :

**soit :** prêt d'une cafetière (jusqu'à 60 tasses)  
avec achat de dose café 5 € ( café moulu pour 20 pers.)  
**soit :** café servi 1,00 € par pers.

# ENTREMETS

2.60 € la part

**ROYAL MANDRIN** : Biscuit praliné, feuilletine, mousse chocolat

**GRENOBLOIS** : Génoise, chocolat et noix

**FORET NOIRE** : Génoise chocolat, chantilly, avec cerises

**OPERA** : Biscuit chocolat, crème chocolat, mousse café

**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	52,00 €
30 personnes	40x45	78,00 €
40 personnes	40x60	104,00 €
50 personnes	40x70	130,00 €

Bougies anniversaire en chiffres : 3,00 €

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 soit  
(nougatine et dragées comprises)

3,90 €

**SUJET EN SUS** communiant  
mariés

5,00 €

10,00 €

## 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 ( TVA 7%)**

Un verre à pied		
Une assiette plate		
Une assiette à dessert		
Les trois couverts	<b><u>L'ensemble complet :</u></b>	<b>1,30 €</b>

### **Supplément**

Par assiette ou verre ou couverts complémentaire		0,25 €
Couverts complémentaire		0,60 €
Coupe ou flûte à champagne en verre ou jetable		0,25 €
Tasse à café avec soucoupe		0,60 €

### **FORFAIT LAVAGE :**

Jusqu'à 20 personnes	10,00 €
au delà : 30 % du montant total de la location	

### **PRET GRACIEUX :**

20 brocs  
10 corbeilles à pain  
5 plateaux de service

**PRET GRACIEUX DE LA CAFETIERE** avec achat des doses de café à 5 € l'unité  
Une dose donne 20 tasses de café chaud

## **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 serveuse pour 50 personnes à servir.

**POUR UN REPAS CHAUD :** Une serveuse pour 25 personnes à servir.

Il faut une moyenne de six à huit heures de présence, soit 150 € à 200 € par serveuse, la soirée toutes charges comprises et TVA 7 % 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.



**MAISON Denis VERNAY**  
**TRAITEUR**

**Maître Artisan Charcutier**

**de père en fils depuis 1855**

**56 rue de la République**  
**38260 LA COTE ST ANDRE**

**Tel : 04.74.20.43.77**

**Fax : 09.72.12.23.25**

**E-mail : [contact@traiteur-vernay.com](mailto:contact@traiteur-vernay.com)**

**Site : [www.traiteur-vernay.com](http://www.traiteur-vernay.com)**