



barat.traiteur@gmail.com

06 28 91 28 78



Vin d'honneur



Composez votre Vin d'Honneur :

- 8 pièces salées par personne 9,50€
- 7 pièces salées et 1 animation par personne 10,50€
- 9 pièces salées, 2 animations et 2 pièces sucrées par personne 12,80€



- **Toasts :**

- bouchée de courgette au surimi
- tapenade aux olives noires & tomate séchée
- mayonnaise & crevette rose
- blinis & saumon fumé maison
- pain d'épices & foie gras
- charcuterie
- tartare de chèvre & cerneau de noix
- mousse de foie & son magret
- navette truite fumée
- cannelloni de saumon
- opéra de foie gras



- **Brochettes :**

- melon & jambon cru maison
- tomates & mozzarella



- **Pain surprise :** charcuterie, fromage & saumon

- **Verrines :**

- tartare de saumon
- guacamole de petits pois & chips de lard fumé
- mousse betterave & œuf de caille
- crémeux reblochon & jambon fumé maison
- crumble de ricotta & tomate séchée
- tartare de tomates & mousse au basilic
- avocat & crevettes
- saumon mariné

- **Animations :**

- crevettes persillées
- fondue savoyarde et jambon fumé
- foie gras poêlé (+ 0.35€ par personne)
- brochettes de bœuf ou mini-saucisses
- soupe (selon la saison)
- saumon gravelax
- tomate & burrata



- **Pièces chaudes :** croquilles d'escargot, feuilletés, ...

Repas



Menu Les Ollieres

43,00 € / personne

Entrée :

- Tian de chèvre aux courgettes croquantes & tartare de tomates, accompagné de roquette et d'une réduction balsamique

Ou

- Foie gras maison & magret de canard sur un lit de salade accompagnés de gésiers chauds

Ou

- Consommé d'asperges au jambon fumé & croquant au parmesan



Plat :

- Filet mignon de porc sauce aux giroles & noisettes,
Flan de légumes & gratin au lard
Ou écrasé de pommes de terre & tomates grappes

Ou

- Suprême de pintade à la crème de truffe,
Flan de légumes & gratin au lard
Ou écrasé de pommes de terre & tomates grappes

Ou

- Magret de canard sauce aux échalotes & vin rouge,
Flan de légumes & gratin au lard
Ou écrasé de pommes de terre & tomates grappes



Pain boule puis pain tranché

Fromages secs de nos régions et / ou Fromage blanc (*)

Dessert(s) (**) & Café

Menu Le Chénét

46,00 € / personne

Entrée :

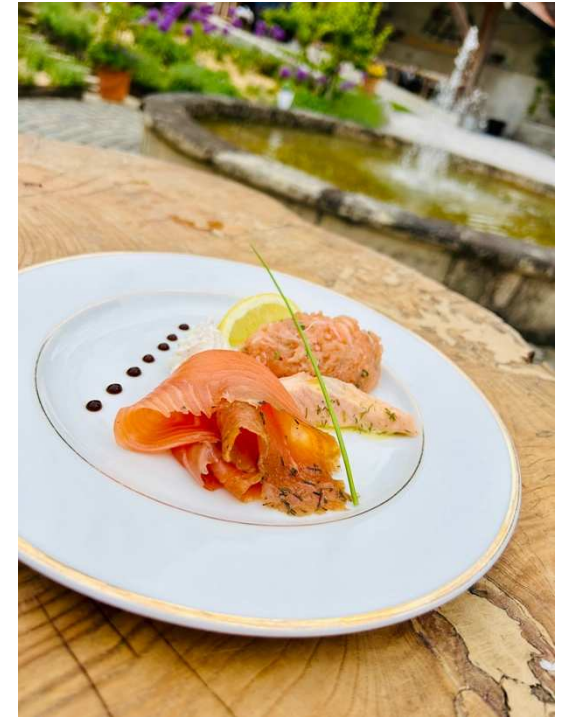
- Foie gras accompagné d'une confiture de figue & pain d'épices

Ou

- Mille feuilles de Saint Jacques poêlées & bœuf séchée, crumble aux noisettes, jeunes pousses croquantes et réduction balsamique

Ou

- Trilogie de saumon (fumé, tartare & mariné)



Plats :

- Filet de bœuf sauce morilles,
Flan de légumes & gratin au lard
Ou écrasé de pommes de terre & tomates grappes

Ou

- Pavé de veau en croûte de pistache,
Flan de légumes & gratin au lard
Ou écrasé de pommes de terre & tomates grappes

Ou

- Viandes à griller (*) au barbecue/plancha
Gratin dauphinois & gratin de légumes

Pain boule puis pain tranché

Fromages secs de nos régions et / ou Fromage blanc (**)

Dessert(s) (***) & Café



(*) Viandes à griller

Saucisses :

- godiveaux
- merguez
- herbes
- vigneronne
- mojito

Brochettes :

- dinde marinée au romarin & citron
- dinde nature
- bœuf
- porc mariné à l'abricot & miel
- porc nature
- poitrine roulée à l'ail des ours
- filet mignon de porc mariné curry
- entrecôte marinée à échalote



(**) Fromages

Secs :

Reblochon fermier, Comté, Tomme de Savoie & crottin de chèvre demi sec

Nous vous proposons différents services :

- à l'assiette,
- en buffet,
- en plateaux
- ou en pièce montée (+0.50€ / personne)

Blanc :

- coulis
- sucre



(***) Dessert (s) :

- Pièce montée en choux : 3 / pers.
- Buffets de desserts (gâteaux, tartes, macaron, ...)
- Gâteaux / entremets :
 - Délices : génoise, croquant praliné, mousse au chocolat
 - Framboisier : génoise, chantilly, framboises
 - Fraisier : génoise, chantilly, fraises
 - Multi fruits : génoise, chantilly, mélange de fruits
 - Mousse de fruits : génoise, mousse aux fruits
 - Glières : génoise, croquant framboises, mousse myrtilles



Pour les enfants

- Crêpes party 10.00€
 - jambon blanc & fromage râpé
 - nutella, sucre & confiture
- Menu enfant 16.00€
 - Tomate & saucissons
 - Émincé de volaille
 - Pommes dauphine OU gratin Dauphinois
 - Dessert(s) des mariés



Brunch



Assortiment de crudités

Viandes froides

Fromages

Tarte aux fruits

15.00 € / personne

(Livré la veille)

Vaisselle



Proposition 1 :

10,50 € / personne

1 grande assiette
1 moyenne assiette
1 petite assiette

1 fourchette
1 couteau
1 cuillère

2 verres à eau
1 verre à vin
2 flûtes à champagne
(1 verre à eau et 1 flûte pour le vin d'honneur)

1 tasse à café

1 panier à pain



Proposition 2 :

11,50 € / personne

1 grande assiette
1 moyenne assiette
1 petite assiette

1 fourchette
1 couteau
1 cuillère

2 verres à eau
1 verre à vin
2 flûtes à champagne
(1 verre à eau et 1 flûte pour le vin d'honneur)

1 tasse à café

1 panier à pain





À Noter :

- **Service :**
 - non compris
 - 16€ / H par serveuse
 - 26€ / H par serveuse à partir d'1h
- **Livraison :**
 - facturée selon la distance
- **Acompte :**
 - 100€ pour réserver la date