Traiteur des Gourmets

Traiteur des Gourmets

DOUVAINE

Vente à l'emporter ou en livraison

2024

Passez vos commandes à J – 5

Bon de commande en fin de brochure

- Par téléphone le matin entre 8h et 12h
  04.50.94.21.41
- Par mail : traiteurdesgourmets@gmail.com

Le contenu de nos propositions pourra être modifié afin de respecter la saisonnalité des produits.

LE TRAITEUR DES GOURMETS
Rémi Soullier
Vos réceptions sur mesure...

Traiteur des Gourmets

PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER (minimum 6 personnes pour la même planche)

Écoresponsable - Plats réutilisables

Charcuteries/Fromages
14,50€ par personne

Jambon Fumé de Savoie

Coppa

Saucisson

Jambon à l'Os à la Truffe

Terrine de Lapin au Serpolet

Salade Piémontaise

Assortiment de Fromages

Tome de Montagne

Abondance

Tome de Chèvre

Confit de Figues

Variation sur le saumon
15,60€ par personne

Gravlax Crème Légère au Raifort

Blinis Saumon Fumé Fromage de Chèvre Frais

Rillettes de Saumon Pomme Verte

Ballotin de Saumon Fumé Mascarpone

Tapenade d'Olives Vertes

Gressin

Salade de Lentilles du Puy

Tome, Graines de Courges, Pignon

Végétarien
13,10€ par personne

Crème Brûlée de Petits pois

Cake aux Olives

Muffin Féta Tomate Séchée

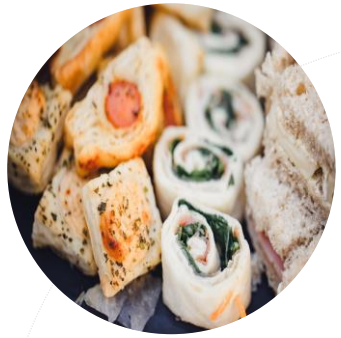
Caviar d'Aubergine

Taboulé de Boulgour aux Fruits Séchés

Houmous

Tapenade d'Olives Noires

Gressin



Mixte
19,10€ par personne

Jambon Fumé de Savoie

Coppa

Saucisson

Rillettes de Saumon Pomme Verte

Ballotin de Saumon Fumé Mascarpone

Crème Brûlée de Petits pois

Cake aux Olives

Tapenade d'Olives Noires , Gressin

Salade de Lentilles du Puy

Tome, Graines de Courges, Pignon

Assortiment de Fromages

Tome de Montagne

Abondance

Confit de Figues

VOTRE MENU EN BOCAUX

Écoresponsable • *Plats réutilisables*

minimum 6 personnes
menu identique pour tous

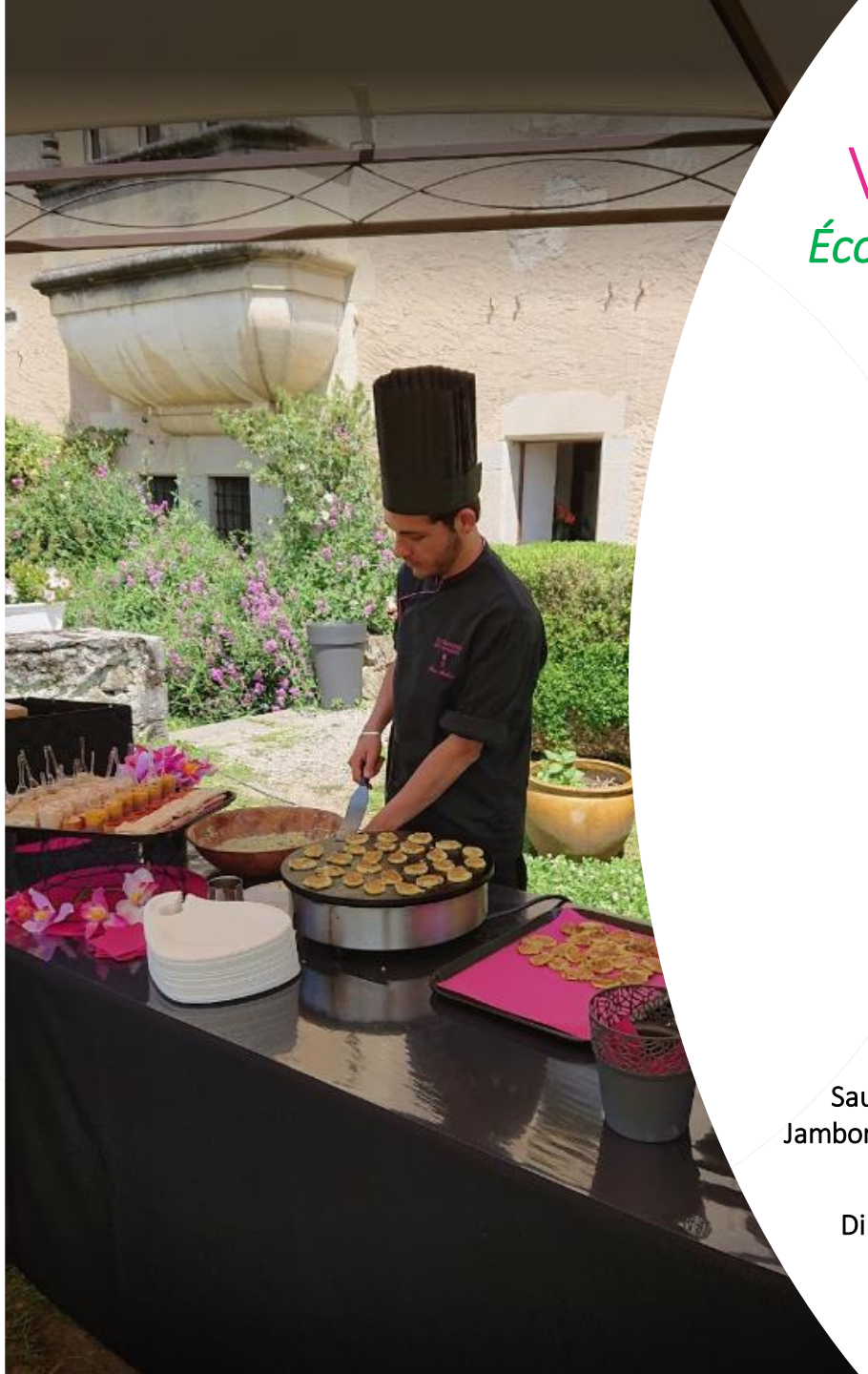
25,60€ par personne

(+6€ de consigne par personne)

Potage Chaud ou Froid de Saison
Gressin
ou
Tiramisu d'Ecrevisses
Légumes Croquants Mascarpone
ou
Salade de Lentilles, Gravlax de Saumon
Crème et Vinaigre de Framboise

Curry de Crevettes Légumes Thaï au Lait de Coco
ou
Emincé de Poulet Fermier aux Champignons *Polenta*
ou
Parmentier de Bœuf Confit

Tiramisu Spéculos
ou
Salade de Fruits Frais
ou
Mousse au Chocolat



VOTRE COCKTAIL DINATOIRE N°1

Écoresponsable - Récipients compostables et réutilisables

(minimum 12 personnes)

29,60€ par personne

Assortiment de Charcuteries
Jambon Fumé de Savoie
Coppa
Saucisson
Jambon à l'Os à la Truffe
Terrine de Lapin au Serpolet
***
Salade Piémontaise
***
Assortiment de Fromages
Tome de Montagne
Abondance
Tome de Chèvre
Confit de Figues

***

Mini Sandwichs
Saumon Fumé Mascarpone, Pain Polaire
Jambon Cuit, moutarde à l'Ancienne et Focaccia
***
Dips de Légumes, Houmous, Tapenade

Mini wraps
Chèvre Frais et Noix
Poulet Tandoori Fromage Blanc

***

Mini Verrines Salées
Tiramisu d'Ecrevisses et Légumes
Rillettes de Saumon Pomme Aneth
Crème Brûlée Légumes de Saison

***

Tartelette Citron
Brownie
Mini verrines sucrées
Pommes Caramel Salé
Panna Cotta aux Epices

VOTRE COCKTAIL DINATOIRE N°2

Écoresponsable - Récipients compostables et réutilisables

(minimum 12 personnes)

32€ par personne

(+80€ de consigne si prêt de matériel)

Mini Burger au Foie Gras

***

Mini wraps

Saumon Fumé Mascarpone

Légumes Croquants

***

Variétés Gourmandes

Financier Pignon Olive

Cake Chorizo Pimenton

Muffin Féta Tomate Séchée

***

Mini verrines

Saint Jacques et Balsamique

Crème Brulée Légumes de Saison

Tartare Gambas et Mangue

Taboulé de Boulgour aux Fruits Secs

Plat à partager

Choix identique pour tous

Volaille aux Légumes *Façon Tajine*

Ou

Curry de Crevettes au Lait de Coco et Légumes *Thaï*

***

Tartelette au Chocolat

Moelleux Gourmand

Mini verrines

Tiramisu Spéculos

Panna Cotta aux Fruits Rouges

Traiteur des Gourmets

VOTRE BUFFET
avec viande froide ou plat chaud

Écoresponsable - Récipients compostables et réutilisables

(minimum 12 personnes)

34,80€ par personne

(+80€ de consigne si prêt de matériel)

Assortiment de salades
Riz Niçois
Piémontaise
Tomates Multicolores au Basilic
Concombre à la Grecque
***
Tourte aux Légumes
***
Saumon Fumé
***
Assortiment de Charcuteries
Jambon Fumé de Savoie
Jambon à l'Os *Parfumé à la Truffe*
Terrine de Lapin au Serpolet

Assortiment de Viandes Froides
Emincé de Poulet, Curry, Noix de Cajou au Yaourt
Carpaccio de Bœuf Confit, Sauce Gribiche
Ou
Plat Chaud
Choix identique pour tous

Filet de Poulet au Champignon, Polenta crémeuse
Ou
Sauté de Veau Marengo, Polenta Crémeuse

***
Assortiment de Fromages
Tome de Montagne
Abondance
Tome de Chèvre
Confit de Figues
***
Dessert au Choix
Régent au Chocolat
ou
Framboisier
ou
Tarte aux Fruits de Saison

VOTRE COMMANDE

Traiteur des Gourmets

DATE	de l'événement :
NOM	
ADRESSE	
TEL	
MAIL	

COMMANDE PAR TELEPHONE OU MAIL

TEL : 04.50.94.21.41 le matin entre 9h et 12h

mail : traiteurdesgourmets@gmail.com

LE TRAITEUR DES GOURMETS

Rémi Soullier

Vos réceptions sur mesure...

TRAITEUR DES GOURMETS

10 RUE DE L'ARTISANAT

74140 DOUVAINE

FICHE DE COMMANDE	NOMBRE	PRIX TTC	PRIX TOTAL	CONSIGNE	PRIX CONSIGNE
Apéritif charcuteries, fromages (pain non fourni)		**14,50 €**			
Apéritif variation sur le saumon (pain non fourni)		**15,60 €**			
Apéritif végétarien (pain non fourni)		**13,10 €**			
Apéritif mixte (pain non fourni)		**19,10 €**			
Menu en bocaux (pain non fourni) *choix entrée :* *choix plat :* *choix dessert :*		**25,60 €**		6,00 €	
Cocktail dinatoire N°1 (pain non fourni)		**29,60 €**			
Cocktail dinatoire N°2 (pain non fourni)		**32,00 €**		80,00€	
Buffet (pain non fourni)		**34,80 €**		80,00€	
Frais livraison ***moins de 10km***		**18,00 €**		*Caution restituée au retours du matériel*	
de 11km à 20km		**36,00 €**			
de 21km à 30km		**54,00 €**			
TOTAL ***règlement de la consigne à part (attention pas de CB)***					
Signature précedée de la mention "Bon pour accord"					