

Traiteur des Gourmets

DOUVAINE



Vente à l'emporter ou en livraison

- Délais de commande à **J – 5 minimum** (jours ouvrés)

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.



PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER (minimum 6 personnes pour la même planche)²

Écoresponsable - Plats réutilisables



Charcuteries/Fromages
14,50€ par personne

Jambon Fumé de Savoie
Coppa
Rosette
Mortadelle à la Truffe
Mini Pâté Croute

Assortiment de Fromages

Tome de Montagne
Abondance
Tome de Chèvre
Confit de Figues



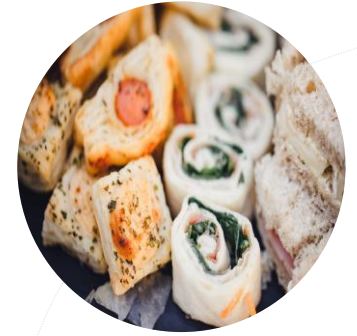
Variation sur le saumon
15,60€ par personne

Gravlax Crème Légère au Raifort en Tartelette
Cœur de Focaccia Saumon Fumé
Rillettes de Saumon
Mini Wrap Saumon Fumé
Mini Caroline Crème de Saumon



Végétarien
13,10€ par personne

Crème Brûlée Salée
Mini Tatin De Légumes
Mini Tartelette Végétale
Caviar d'Aubergine
Houmous
Tapenade d'Olives Noires
Croq 'Légumes



Mixte
19,10€ par personne

Jambon Fumé de Savoie
Coppa
Mortadelle à la Truffe
Rillettes de Saumon
Mini Wrap Saumon Fumé
Crème Brûlée de Légumes
Mini Tatin Végétale
Tapenade d'Olives Noires , Gressin
Assortiment de Fromages
Tome de Montagne
Abondance
Confit de Figues



VOTRE MENU EN BOCAUX

3

Écoresponsable ● *Plats réutilisables*

minimum 6 personnes
menu identique pour tous
25,60€ par personne
(+6€ de consigne par personne)

Soupe Chaude ou Froide de Saison
ou

Tiramisu d'Ecrevisses
Légumes Croquants Mascarpone
ou

Salade de Lentilles, Gravlax de Saumon
Crème et Vinaigre de Framboise

Curry de Crevettes et Cabillaud 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
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
Rosette
Mortadelle à la Truffe
Mini Pâté Croute

Assortiment de Fromages

Tome de Montagne
Abondance
Tome de Chèvre
Confit de Figs

Mini Sandwichs

Mini Kébab
Navette aux légumes du Soleil

Dips de Légumes, Houmous, Tapenade

Mini wraps

Jambon Pesto Verde
Tomate Mozzarella

Mini Verrines Salées

Tiramisu d'Ecrevisses et Légumes
Rillettes de Saumon
Crème Brûlée Légumes de Saison

Tartelette Citron

Tartelette Chocolat

Mini verrines sucrées

Tiramisu Spéculos
Panna Cotta Fruits Rouges



VOTRE COCKTAIL DINATOIRE N°2

Écoresponsable - Récipients compostables et réutilisables

(minimum 12 personnes)

32€ par personne

(+80€ de consigne si prêt de matériel)

Croq' Bacon Cheddar

Mini wraps

Saumon Fumé Mascarpone

Tomate Mozzarella

Variétés Gourmandes

Pastel de Nata Morue

Cannelé Chorizo Pimenton

Quiche Méditerranéenne

Mini verrines

Guacamole Crevette

Crème Brulée Légumes de Saison

Rillettes de Truite

Taboulé de Boulgour aux Fruits Secs

Plat à partager (à réchauffer)

Faire 1 seul choix identique pour tous

Volaille aux Légumes Façon Tajine

Ou

Curry de Crevettes et Cabillaud au Lait
de Coco et Légumes Thai

Tartelette au Chocolat

Tartelette Citron

Mini verrines

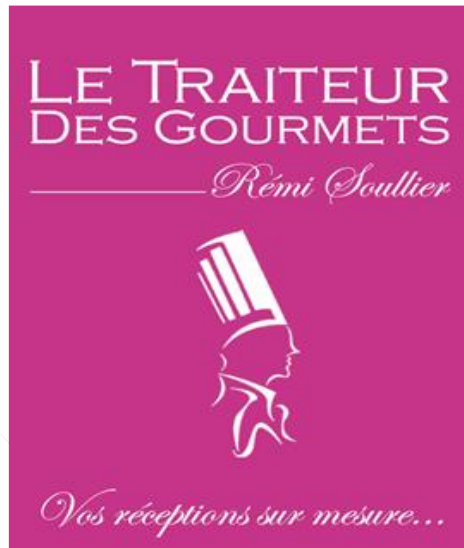
Tiramisu Spéculos

Panna Cotta aux Fruits Rouges



VOTRE COMMANDE

	Date de l'événement : Heure de retrait ou livraison :
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	



TRAITEUR DES GOURMETS
10 RUE DE L'ARTISANAT
74140 DOUVAIN

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) <i>choix entrée :</i> <i>choix plat :</i> <i>choix dessert :</i>		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€	
<i>moins de 10km</i>		18,00 €		Caution par chèque séparé au règlement restitué au retours du matériel	
Frais livraison <i>de 11km à 20km</i>		36,00 €			
<i>de 21km à 30km</i>		54,00 €			
TOTAL (attention pas de CB) Chèque ou Espèce uniquement					

Signature précédée de la mention "Bon pour accord"