

LE TRAITEUR DU LAC



TARIFS MARIAGES 2011



Régine et Philippe Meunier

La gare

73610 LEPIN LE LAC

04 79 44 12 58

06 82 18 77 23

philippe.meunier49@wanadoo.FR

www.le-traiteur-du-lac.com



MENU DU BANCHET

26,00 €

CRUDITES 5 AU CHOIX

Taboulé maison, salade piémontaise, carottes râpée, céleri rémoulade, macédoine de légumes, salade de riz à la niçoise, salade de lentilles, betterave rouge, concombre à la crème, salade savoyarde, cocktail de crevettes, champignons à la grecque, salade de tomates mozzarella, salade verte composée, salade niçoise, salade du pêcheur, salade fraîcheur, salade lépinoise

CHARCUTERIES 5 AU CHOIX

Jambon cru de Savoie 9 mois, coppa maison, pancetta maison, viande séchée des alpes maison, rosette, salami, jambon blanc maison, pâté en croute maison, terrine maison, tête de porc roulée maison, poitrine roulée cuite maison, mortadelle, cervelas cuit maison.

POISSONS FROID 2 AU CHOIX

Médaille de saumon frais, terrine de poisson maison, colin poché, terrine de légumes maison, crevettes bouquets.

VIANDES FROIDES 2 AU CHOIX

Rôti de porc, rosbif cuit, poulet rôti, rôti de veau, rôti de veau farci, rôti de dindonneau, gigot d'agneau

*Tous nos buffets sont présentés et décorés

VOIR PRESTATIONS DERNIERE PAGE

ENTREE

Salade gourmande

(salade de mesclun, foie de volaille, gesiers confits, chiffonnade de jambon cru de Savoie, assaisonnée au vinaigre de framboise, tomates cerise, oeufs)

OU

Médailon de saumon crevette tomate Russe

(saumon frais, crevettes bouquet, tomate garnie de macédoine)

ENTREE CHAUDE

Pavé de saumon à l'oseille

OU

Risotto de volaille à la provençale

VIANDE

Rôti de cuisse de canard sauce forestière

OU

Mitonner de veau

OU

Mignon de porc aux cèpes

GARNITURES 2 AU CHOIX

Gratin dauphinois, tomates provençale, fagot d'haricots vert, épinard à la crème, champignons persillé, flan de courgettes, flan de potiron, flan d'échalotte

** poivre vert, morilles, cèpes

VOIR PRESTATIONS DERNIERE PAGE



MENU CHARTREUSE

31,00 €

ENTREE FROIDE

Assiette de la mer

(saumon fumé maison, médaillon de saumon, terrine d'églefin maison, crevette, macédoine)

ou

Assiette Savoyarde

(salade verte, jambon cru de Savoie, coppa, pancetta, lardons fumé, fromage de Savoie, croutons)

ENTREE CHAUDE

Cassolette de fruit de mer et de st jacques

ou

Mousseline d'églefin aux petit légumes sauce crustacés

VIANDE

Suprême de pintadeau aux morilles

ou

Pavé de veau à la crème

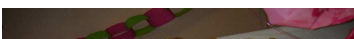
OU

Filet de dorade royale à la dièppoise

GARNITURES 2 AU CHOIX

Gratin Dauphinois, tomate provençale, fagot d' haricot vert, épinard à la crème, champignons de Paris frais à la crème ou persillés, gratin de crozet, gratin de choux fleurs, brocolis, flan de courgette
flan d'echalottes, endives braisée

VOIR PRESTATIONS DERNIERE PAGE





MENU DU SIGNAL

35,00 €

CRUDITES 5 AU CHOIX

Taboulé maison, salade piémontaise, carottes râpée, céleri rémoulade, macédoine de légumes, salade de riz à la niçoise, salade de lentilles, betterave rouge, concombre à la crème, salade savoyarde, cocktail de crevettes, champignons à la grecque, salade de tomates mozzarella, salade verte composée, salade niçoise, salade du pêcheur, hareng à la lyonnaise, salade fraîcheur, salade lépinoise

CHARCUTERIES 5 AU CHOIX

Jambon cru de Savoie 9 mois, coppa maison, pancetta maison, viande séchée des alpes maison, rosette, salami, jambon blanc maison, pâté en croute maison, terrine maison, tête de porc roulée maison, poitrine roulée cuite maison, mortadelle, cervelas cuit maison.

POISSONS FROID 2 AU CHOIX

Saumon fumé maison, médaillon de saumon frais, médaillon de brochet, terrine de poisson maison, dos de colin poché, terrine de légumes maison, crevettes bouquets.

VIANDE

Pavé de veau à la crème ou sauce au choix

ou

Giglette de poulet fermier sauce morilles

ou

Poulet fermier aux écrevisses

ou

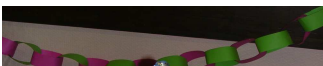
Filet de saumon frais fondue de poireaux

GARNITURE 2 AU CHOIX

Gratin Dauphinois, tomate provençale, fagot d' haricot vert, épinard à la crème, champignons de Paris frais à la crème ou persillés, gratin de crozet, gratin de choux fleurs, brocolis, flan de courgette, flan d'échalottes, endives braisée, gratin Ardéchois, poêlée gourmande aux légumes anciens

*Tous nos buffets sont présentés et décorés

VOIR PRESTATIONS DERNIERE PAGE





MENU DU MONT GRELE

40,00 €

CRUDITES 6 AU CHOIX

Taboulé maison, salade piémontaise, carottes râpée, céleri rémoulade, macédoine de légumes, salade de riz à la niçoise, salade de lentilles, betterave rouge, concombre à la crème, salade savoyarde, cocktail de crevettes, champignons à la grecque, salade de tomates mozzarella, salade verte composée, salade niçoise, salade du pêcheur, salade fraîcheur, salade lépinoise, salade lyonnaise, salade grecque, crevettes à l'aneth

CHARCUTERIES 6 AU CHOIX

Jambon cru de Savoie 9 mois, coppa maison, pancetta maison, viande séchée des alpes maison, rosette, salami, jambon blanc maison, pâté en croute maison, terrine maison, tête de porc roulée maison, poitrine roulée cuite maison, mortadelle, cervelas cuit maison. Foie gras de canard maison, fromage de tête maison

POISSONS FROID 2 AU CHOIX

Saumon fumé maison, médaillon de saumon frais, médaillon de brochet, terrine d'églefin et écrevisse, duo de pétoncle et saumon oseille, colin poché, terrine de légumes maison, crevettes bouquets.

TROU LORRAIN OU NORMAND

VIANDE

Noix ou sous noix de veau rôti aux pleurotes

ou

Suprême de poulet fermière, sauce morilles

ou

Fricassée de lotte à l'armoricaine et sa timbale de riz

ou

Grenadin de veau aux morilles

ou

Poulet de bourgogne aux écrevisses et langoustines

GARNITURE 3 AU CHOIX

Gratin dauphinois, tomates provençale, fagot d'haricots vert, épinard à la crème, champignons persillées, gratin de Crozet, flanc d'échalotes, flanc de courgettes, pomme dauphine, endives braisée Fagot d'asperge verte au lard, gratin ardéchois, gratin montagnard

*Tous nos buffets sont présentés et décorés





MENU PRESTIGE

45,00 €

ENTREE FROIDE

Assiette Landaise

Mesclun de salade, magret de canard séché maison, foie gras de canard maison, pignons de pins, œuf de caille, gésier de volaille confit assaisonner au vinaigre de framboise, tomate cerise

OU

Assiette de la mer

Salade de jeune pousse, saumon fumé maison, noix de st jacques et queue d'écrevisse tiede, langoustine et crevette

ENTREE CHAUDE

Cassolette de raviole au reblochon

(ravioles du dauphiné, jambon, vin blanc, oignon, reblochon, crème)

ou

Aumônière de st jacques et fruit mer

(galette au sarrasin maison, noix de st jacques avec corail, moules, crevettes, soupions sauce)

ou

Cassolette de risotto à l'Espagnole

(risotto, poivrons, oignons, chorizo maison, calamars, queue de gambas, assaisonnement paella)

VIANDE

Caille farcie au foie gras sur lit de pommes sauce foie gras

ou

Noix de veau farcie aux ris de veau et morilles

ou

Tournedos de canard sauce aux choix

ou

Grenadin de veau aux morilles

ou

Fricassée de lotte à l'armoricaine

ou

Filet de dorade royale à la Dieppoise

GARNITURES 3 AUX CHOIX

Gratin dauphinois, tomates provençale, fagot d' haricots vert, épinard à la crème, champignons persillées, gratin de Crozet, flanc d'échalotes, flanc de courgettes, pomme dauphine, endives braisée
Fagot d' asperge verte au lard, gratin ardèchois, gratin montagnard, poêlées gourmandes

VOIR PRESTATIONS DERNIERE PAGE





NOS PRESTATIONS COMPRISES DANS LE TARIF DES MENUS

- LE PAIN (miches et pain tranché)
- LE FROMAGE (assiette de trois fromage de Savoie ou fromage blanc crème)
- LE DESSERT (pièce montée 3 choux par pers ou entremet (framboisier, foret noire,florentin,poire chocolat)
- LE CAFE ET SON CHOCOLAT
- LA VAISSELLE (classique)
- LE SERVICE : (pour une durée de 6 heures à raison de 30 couverts par serveuses)
- LE SERVICE CUISINE (pour une durée de 6 heures)
- LA PRESTATION : s'entend livrée partir de 1000€ ou 50couvert réservés

NOS PRESTATIONS NON COMPRISES DANS LE TARIF DES MENUS

LA MISE EN PLACE DE LA TABLE LA VEILLE MINI 100PERS	120,00 €
MISE EN PLACE MOIN DE 100PERS MAJORATION DES MENUS DE:	2,00 € PAR PERS
LE NAPPAGE ET SERVIETTES TISSE	2,20 € PAR PERS
LA FONTAINE A CHAMPAGNE	0,80 € PAR PERS
LE TROU NORMAND OU LORRAIN	1,50 € PAR PERS
SUPPLEMENT POUR LES DESSERS AUTRES QUE CEUX PREVU	AU COURS

LE SERVICES AU DELA DES 6HEURES 18,00€ DE L HEURE PAR SERVEUSES ET CUISINIER

MENU ENFANT: (entrée, viande, légumes, fromage, dessert) 12,00 €

Si les menus proposés ne vous conviennent pas nous pouvons les modifier à votre convenance
Pour toute réservation, un acompte de 20% vous sera demandé

Toute l'équipe du traiteur du lac fera le maximum pour vous satisfaire

Nos devises: **qualité, quantité, simplicité, rapidité, convivialité**

