

# Carte Traiteur 2017

*Merci de prévoir vos commandes à l'avance afin d'assurer la disponibilité de certains produits.  
Certains de nos produits sont réalisables selon une certaine quantité.  
Merci de votre compréhension.*



**Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE**

*Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas- Restaurant*

20 rue de Verdun

69490 Pontcharra-sur-Turdine

[pauseetvoustraiteur@gmail.com](mailto:pauseetvoustraiteur@gmail.com)

[www.pauseetvous.eu](http://www.pauseetvous.eu)

04 74 63 65 89

## L'apéritif

Mini verrines  
(au choix selon la saison)

Brochette de saison  
*Magret de canard fumé & Pomme, jambon cru & comté, tomate mozzarella*

Figue au foie gras  
Formule Toasts (5 pièces /pers)  
Formule pièces chaudes (5 pièces /pers.)  
*Ailerons de poulet, mini croque, mini burger, Brochette poulet et date, Beignet de crevettes.*

Pain surprise  
24 pièces 18.00 €  
48 pièces 28.00 €

Plaques apéritives découpées sur plateaux (90 morceaux)  
*Pizza 3 Fromages, Lardons & olive noires, chorizo*  
*Quiche/Tarte Oignons, poireaux, légumes ou thon*  
19,50 €  
21.00 €

Feuilletés apéritifs (env. 50gr/pers) 32.00 € /Kg

Mini wraps  
*Fromage frais/saumon fumé, Tartare/jambon blanc, végétarien*  
24 pièces 22.00 €  
48 pièces 38.00 €

Brioquine garnie *Saumon fumé, foie gras, façon bagnat, rosette*  
18 pièces 26.00 €  
36 pièces 48.00 €

## Pause & Vous

TRAITEUR

1.10 €

1.20 €

1.70 €

4.00 €

4.20 €

18.00 €

28.00 €

19,50 €

21.00 €

32.00 € /Kg

22.00 €

38.00 €

26.00 €

48.00 €



## Boissons

Kir pêche 7.50 €/ L.

Punch antillais 8.50 €/ L.

Cocktail 9.00 €/ L.

*Pina Colada, Caipirinha, Mojito, Pastèque/citron vert/rhum blanc, maison*

## Les entrées froides idéales pour vos buffets

Terrine maison sur son lit de salade 3.50 €

Assortiment de 5 salades crudités 3.80 €

Assortiment de charcuteries (190 gr.) 4.50 €

*Rosette, Jambon à l'os, Jambon cru (9 mois d'affinage)*

Verrine caviar d'aubergine & chutney de poivrons rouges 4.80 €

Terrine des 2 poissons à l'aneth (90/100 gr.) 4.90 €

Saumon fumé par nos soins (100 gr.) 5.10 €

Saumon en Bellevue en manteau d'algues (100 gr.) 5.10 €

Poularde au foie gras façon « Michel Roche » (200 gr.) 5.20 €

Tartare aux deux saumons & à l'aneth (100 gr.) 5.40 €

Foie gras de canard & son chutney (70/80 gr.) 7.50 €

Plateau de Fromage affinés par nos soins (60 gr./pers) 2.50 €

## Les entrées chaudes

Quenelle de Brochet *sauce Nantua* (140 gr) 3.80 €

Feuilleté d'escargots 4.80 €

Mousseline de St Jacques au beurre de safran 5,80 €

Feuilleté de foie gras aux pommes 7.50 €

Feuilleté de ris de Veau sauce Madère 8.20 €

## Nos plats chauds traditionnels

Lasagnes à la bolognaise	3.90 €
Bœuf bourguignon	4,20 €
Jambon Braisé au Madère	4,20 €
Jambon braisé aux cèpes	4,60 €
Lasagnes aux courgettes & au saumon	5.10 €
Blanquette de veau à la fleur de thym	6,20 €
Couscous aux 3 Viandes	7.60 €
Pælla royale <i>Poulet Lapin Chorizo, moules, crevettes</i>	9.80 €



## Les accompagnements

Pommes de terre vapeur	0,80 €
Riz pilaf	0,80 €
Tagliatelles fraîches	0,90 €
Flan de légumes de saison	1.50 €
Gratin dauphinois	2.00 €
Gratin de ravioles aux cèpes	2.40 €
Gratin dauphinois aux cèpes	2.80 €
Trio de légumes de saison	2.80 €
Gratin dauphinois « Belle de Fontenay »	3.00 €
Gratin dauphinois aux morilles	3.60 €

## Autour de la basse-cour...

Viandes froides Poulet, rôti, rosbif sur salade et condiments	4.20 €
Poulet basquaise	4,80 €
Cuisse de poulet fermier à la crème <i>désossé</i>	4.90 €
Suprême de volaille farci aux écrevisses crème étrille	5,20 €
Cuisse de canette au thym & gingembre	5.50 €
Cuisse de Pintade au thym	6.90 €
Cuisse de Poulet fermier aux morilles <i>désossé</i>	7.80 €
Magret de canard au poivre vert	7.80 €
Suprême de pintade aux morilles	11,80 €

## Autour du pré...

Boeuf à la catalane	5,20 €
Paleron snacké de 8 heures (10 portions min.)	5.60 €
Chausson de Compoté d'agneau « Prince Noir »	6.20 €
Gigot d'agneau crème à l'ail (8 portions min.)	7.60 €
Rôti de bas carré crème aux cèpes	9.20 €

## Autour de la Mer...

Chartreuse de Brochet au beurre monté	4.20 €
Dos de cabillaud à la provençale	6,60 €
Blanquette de loup de mer & julienne de légumes (100 gr.)	6,90 €
Pavé de Saumon sauce oseille	7.20 €
Grenouilles à la Provençale (250 gr.)	8.50 €
Filet de Saint Pierre au beurre blanc	9.20 €

## Les desserts

(par portion)

Choux Garni <i>Crème cuite ou chantilly</i>	0.90 €
Gâteau de soirée	0.90 €
Tarte praline	2.10 €
Millefeuille framboise	2.20 €
Tarte griottes, citron & basilic	2.20 €
Ambassadeur	2.30 €
Fraisier <i>De mai à septembre</i>	2.30 €
Framboisier	2.30 €
Duo chocolat	2.30 €
Gâteau chocolat orange	2.30 €
Opéra	2.30 €
Omelette norvégienne	2.30 €
Vacherin glacé	2.30 €
Entremet aux deux chocolats	2.30 €
Forêt noire	2.30 €
Paris-Brest	2,60 €
Macarons Géant	2.90 €

Tarte multi fruits	
15 Portions	22.50 €
24 Portions	36.00 €
Plaque de tartes aux pommes-poires	
15 Portions	20.00 €
24 Portions	32,00 €

