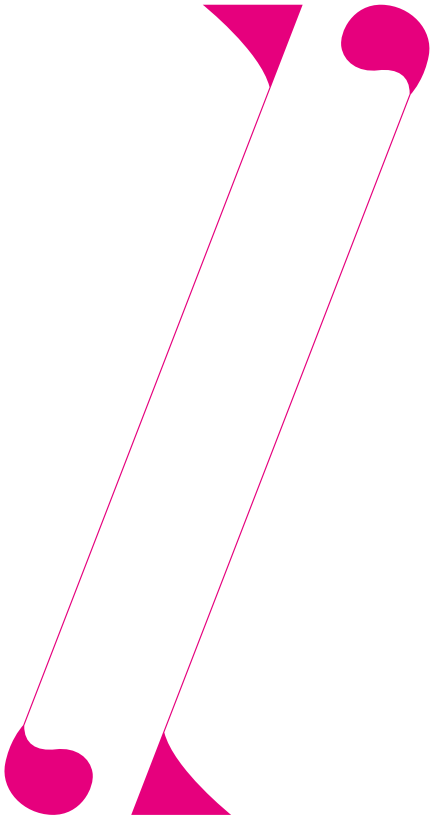
Plus qu'un traiteur, une équipe, une famille...



TraiteurCharles©

LIERNAIS 21

Carte Traiteur

LES ENTRÉES

LES POISSONS

Mosaïque de saumon cuit et fumé, petits légumes, glaçage tomate-basilic ..... 8,70 €
Entremets de flétan,
fondue de jeunes poireaux, tartare de Saint-Jacques aux herbes fraîches ..... 9,80 €
Marbré de sandre, écrevisses, glacé en chaud-froid de bisque d'écrevisses ..... 9,80 €
Finger de truite gravelax, courgettes aux arômes d'estragon ..... 11,00 €
Opéra de homard, légumes croquants et crémeux d'asperges ..... 10,00 €

LA VIANDE ET LE FOIE GRAS

Trilogie de volailles confites et fumées, basse température, fruits secs et
marmelade de foie gras, masquée de sa brouillade d'œufs aux pleurotes ..... 9,80 €

Opéra de foie gras et cuisse de canard confite glacée d'une gelée au cassis ..... 8,70 €
Foie gras de canard chemisé de son magret, miroir d'oignons confits au vin rouge ..... 9,80 €
Foie gras au naturel glacé de sa compotée de figues gélifiées ..... 11,00 €

LES ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Assiette de crudités fraîches et légumes croquants ..... 7,50 €
Entremets de légumes croquants sur lit de légumes cuits, glaçage d'une brouillade d'œufs ..... 8,70 €

LES MISES EN BOUCHE

LES MISES EN BOUCHE VARIÉES FROIDES (VERRINES EN VERRE)

Compotée de flétan, fondue de poireaux au lard fumé, tagliatelles de courgette	4,10 €
Velouté crémeux de petits pois, mousse de fromage frais	4,10 €
Crémeux d'asperges et parfait de foie gras mousse vinaigre de framboise	5,20 €
Panna cotta de foie gras et confiture d'oignons confits au vin rouge	5,80 €

LES MISES EN BOUCHE VARIÉES CHAUDES (COCOTTES)

Escargots de Bourgogne, crème Époisses à la badiane	6,00 €
Mijoté de noix de Saint-Jacques façon grand-mère	6,70 €

LES POISSONS

Dans le cas où l'approvisionnement de poissons frais se fait capricieux et que nous ne pouvons vous satisfaire, nous nous engageons à le remplacer par un produit de même qualité.

LES POISSONS CHAUDS - PLEIN FILET

Dos de lieu noir, sauce sétoise ..... 9,20 €
Loup de mer, sauce beurre blanc ..... 9,80 €
Pavé de cabillaud entrelardé, crème au chorizo ..... 10,50 €

LES POISSONS CHAUDS - LES SOUFFLÉS

Soufflé de sandre au cœur mœlleux d'écrevisses, sauce écrevisses ..... 10,50 €
Soufflé de noix de Saint-Jacques et mirepoix de légumes façon grand-mère, sauce langoustine ..... 11,00 €

LES VIANDES

LE BŒUF

Filet de bœuf, sauce aux morilles ou jus de vin réduit au cassis ..... 9,80 €

LE VEAU

Cœur d'entrecôte de veau et son jus forestier ..... 9,20 €
Grenadin de mignon de veau et son jus de foie gras ..... 10,50 €

LE PORC

Filet mignon de porc juste rôti, sauce à l'Époisses ou jus de moutarde à l'ancienne ..... 9,20 €
Cœur de filet mignon bardé au lard fumé, sauce échalote ..... 9,80 €

LE CANARD

Magret de canard et jus réduit de cassis ou crème de framboise ..... 10,50 €

LA VOLAILLE BLANCHE

Suprême de volaille Label Rouge, jus crémé à l'estragon ou façon poule au pot ..... 9,20 €
Suprême de pintade en pavé rôti aux girolles ou sauce Salmi ..... 9,80 €

Pour la livraison chaude, les viandes de cuisson rosée ou saignante ne peuvent pas être livrées chaudes.

LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT DES POISSONS

Riz et fricassée de petits légumes ..... 2,90 €
Purée de patate douce au zeste de citron ..... 4,10 €

LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT DES VIANDES

LES POMMES DE TERRE

Tartelette de pommes de terre, mousseline de légumes ..... 3,50 €
Fondant de pommes de terre et champignons ..... 3,50 €
Pommes de terre écrasées et montées au beurre et son chapeau de verdure ..... 4,10 €

LES LÉGUMES

Poêlée de petits légumes taillés ..... 3,50 €
Lasagnes de légumes ..... 3,50 €

LE PLAT UNIQUE À THÈME

LA TARTIFLETTE

Accompagnée de salade verte et charcuterie (jambon sec, coppa, jambon blanc) ..... 11,00 €/pers.

LE COUSCOUS

250 g de semoule, 200 g de légumes frais, merguez, bœuf, poulet ..... 12,50 €/pers.

LA PAËLLA

450 g de riz accompagné de fruits de mer, légumes frais, gambas, crevettes, poulet ..... 12,50 €/pers.

Les plats uniques à thème ne peuvent être servis qu'en plat.

LA CUISINE À THÈME

LE BŒUF BOURGUIGNON accompagné d'un gratin dauphinois ..... 11,00 €/pers.

LA CARBONADE FLAMANDE accompagnée d'un gratin dauphinois ..... 11,00 €/pers.

LE SAUTÉ DE VEAU À LA SAUCE FORESTIÈRE accompagné d'un gratin dauphinois ..... 11,00 €/pers.

LE COQ AU VIN accompagné d'un gratin dauphinois ..... 11,00 €/pers.

LA CUISSE DE CANARD AU POIVRE VERT accompagnée d'un gratin dauphinois ..... 11,00 €/pers.

Les cuisines à thème ne peuvent être servies qu'en plat.

LES FROMAGES

Fromage blanc à la crème accompagné de sel, poivre, sucre ..... 2,10 €

Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté, Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses) ..... 3,30 €

Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(Époisses, Soumaintrain, Langres, Chaource, Régal de Bourgogne aux raisins) ..... 3,70 €

LES PAUSES ENTRE DEUX PLATS

Trou bourguignon (sorbet cassis, crème de cassis, marc de Bourgogne) ..... 2,00 €

Le trou bourguignon peut être modifiable de toutes les façons suivant la région.

LES PAINS

Pain tranché ..... 0,92 €

Pain boule
(suivi de pain tranché) ..... 1,70 €

Pain boule spécial
(repas servi au pain boule sur une base de 3 pains par personne minimum) ..... 2,50 €

LE CAFÉ

Café perco ..... 0,80 €
Café Nespresso (la dosette) ..... 1,00 €

LES DESSERTS

LES CHOCOLATÉS

Crémeux chocolat noisette sur croquant praliné	3,80 €
Délice chocolat au cœur crémeux de vanille	3,80 €
Délice trois chocolats	3,80 €

LES FRUITÉS

Délice fruité à la vanille infusé au zeste de citron vert et compotée de fraises	3,80 €
Craquant passion et mousse coco	3,80 €
Tentation framboise et mousse légère à la vanille	3,80 €
Tiramisu au croustillant de spéculos et mœlleux de fraise	3,80 €

LES MINI-GOURMANDISES

Tarte citron meringuée	1,30 €
Tout chocolat	1,30 €
Mini Paris-Brest	1,30 €
Tartelette chantilly pistache framboise	1,30 €

LES ATELIERS FROIDS

LES ATELIERS FROIDS

Crousti légumes
(éventail de légumes et fruits à croquer accompagné de sauce en tout genre) ..... 4,50 €/pers.

Jambon à l'os
(jambon issu de nos campagnes cuit à l'étouffé par nos soins
et délicatement découpé devant vous lors de votre manifestation) ..... 110,00 € pièce

Jambon du Morvan
(porc élevé en plein air salé et séché dans le Morvan,
délicatement découpé devant vous lors de votre manifestation) ..... 135,00 € pièce

Jambon ibérique
(jambon ibérique obtenu à partir de porcs de race ibérique élevés en Espagne
et délicatement découpé devant vous lors de votre manifestation) ..... 380,00 € pièce

LES ATELIERS FROIDS POISSON

Atelier poisson mariné, sur tartare de tomates en marmelade et risotto froid au citron
(trio de poissons salés et marinés crus disposés sur marmelade de tomates et risotto) ..... 5,20 €/pers.

Découpe de saumon et truite fumés ainsi que salés façon gravelax sur blinis
accompagnés de mousse de fromage frais aux deux citrons (découpés et déposés délicatement
devant vous sur un blini accompagné de mousse de citron) ..... 6,40 €/pers.

Cascade d'huîtres et perles croquantes accompagnées de pain au seigle et beurre salé
(ouverture et détail d'huîtres devant vous accompagnées de perles croquantes
goût citron et échalote vinaigre) ..... 6,40 €/pers.

LES ATELIERS CHAUDS

LES ATELIERS CHAUDS - LES CASSOLETTES *cuisson et préparation devant le client*

Cassolette d'escargots à l'Époisses ou sauce persillade ..... 4,60 €/pers.

Cassolette de noix de Saint-Jacques, crème de citron montée au beurre ..... 5,20 €/pers.

Risotto crémeux aux zestes de citron et noix de Saint-Jacques
(risotto chauffé et cuisson d'une noix de Saint-Jacques juste snackée) ..... 6,40 €/pers.

LA CUISSON À LA PLANCHA

Hamburger charolais
(tranche de filet de bœuf grillé sur pain maison, cheddar et sauce tomate ail échalote) ..... 5,20 €/pers.

Escalope de foie gras poêlé sur compotée d'oignons au vin rouge réduit et cassis sur pain grillé ..... 6,40 €/pers.

Trio de brochettes de viandes (brochette de bœuf paprika, volaille curry, veau en persillade) ..... 6,40 €/pers.

Trio de brochettes de poissons
(noix de Saint-Magret fumé, gambas citron gingembre, saumon, fines herbes) ..... 6,40 €/pers.

Trio de brochettes mixtes viande-poisson (brochettes de bœuf paprika, veau en persillade,
noix de Saint-Jacques, magret fumé, gambas citron gingembre) ..... 6,40 €/pers.

LES COCKTAILS

LES COCKTAILS CHAUDS

Croque traditionnel au jambon	1,30 €
Gougère farcie à la forestière	1,30 €
Bouchée d'escargots fines herbes	1,30 €
Cake au saumon fromage frais	1,30 €
Clafoutis légumes et pesto	1,30 €

LES COCKTAILS FROIDS

Wrap thon mayonnaise	1,30 €
Blini saumon fumé, crème d'aneth	1,30 €
Croque foie gras, mangue et pain d'épices	1,30 €
Club sandwich du Morvan et condiments	1,30 €
Religieuse au crabe, craquelin pavot parmesan	1,30 €
Religieuse au saumon fumé, fromage frais	1,30 €
Blini œuf de caille, sauce bourguignonne	1,30 €
Opéra de foie gras et confit de canard aux fruits secs	1,30 €
Toastine de fromage frais fines herbes	1,30 €
Pic magret fumé et abricots secs	1,30 €

LES MINI-GOURMANDISES

Tarte citron meringuée	1,30 €
Tout chocolat	1,30 €
Mini Paris-Brest	1,30 €
Tartelette chantilly pistache framboise	1,30 €

LES APÉROS VIP 6 PIÈCES *(idéal pour apéritif ou vin d'honneur de mariage)*

7,80 €

APÉRO VIP - CHAUD ET FROID SALÉ

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Croque foie gras, mangue et pain d'épices
Religieuse au saumon, fromage frais

PIÈCES CHAUDES

Bouchée d'escargots fines herbes
Gougère farcie à la forestière

APÉRO - JUSTE FROID SALÉ

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Croque foie gras, mangue et pain d'épices
Religieuse au saumon, fromage frais
Blini saumon fumé, crème d'aneth
Toastine de fromage frais, fines herbes

APÉRO - JUSTE FROID SUCRÉ SALÉ

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Religieuse au saumon, fromage frais

PIÈCES SUCRÉES

Tarte citron meringuée
Tout chocolat
Mini Paris-Brest

LES COCKTAILS PRIVILÈGE 8 PIÈCES *(idéal pour vin d'honneur ou apéritif amélioré)* 10,40 €

COCKTAIL PRIVILÈGE - CHAUD ET FROID SALÉ

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Toastine de fromage frais, fines herbes
Religieuse au saumon, fromage frais
Croque foie gras, mangue et pain d'épices

PIÈCES CHAUDES

Bouchée d'escargots, fines herbes
Gougère farcie à la forestière
Croque traditionnel au jambon

COCKTAIL PRIVILÈGE - JUSTE FROID SALÉ

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Croque foie gras, mangue et pain d'épices
Religieuse au saumon, fromage frais
Blini saumon fumé, crème d'aneth
Toastine de fromage frais, fines herbes
Pic magret fumé et abricots secs
Opéra de foie gras et confit de canard aux fruits secs

COCKTAIL PRIVILÈGE - JUSTE FROID SUCRÉ SALÉ

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Croque foie gras, mangue et pain d'épices
Religieuse au saumon, fromage frais
Blini saumon fumé, crème d'aneth

PIÈCES SUCRÉES

Tarte citron meringuée
Tout chocolat
Mini Paris-Brest

LES COCKTAILS DINATOIRES *(minimum de 10 personnes)*

17,80 €

COCKTAIL DINATOIRE JUSTE FROID

(idéal pour repas d'entreprise ou autre sans aucune manutention de chauffe)

PIÈCE FROIDE

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Religieuse au crabe, craquelin pavot parmesan
Blini saumon fumé, crème d'aneth
Croque foie gras, mangue et toastine fromage frais

MISES EN BOUCHE

Velouté crémeux de petits pois, mousse de fromage frais
Panna cotta de foie gras et confiture d'oignons confits au vin rouge

PLATEAU DE FROMAGES 3 SORTES

Plateau de fromages affinés accompagnés de croûtons grillés et pain de campagne tranché

PIÈCES SUCRÉES

Tarte citron meringuée
Tout chocolat
Mini Paris-Brest
Tartelette chantilly pistache framboise

LES COCKTAILS DINATOIRES *(minimum de 10 personnes)*

20,00 €

COCKTAIL DINATOIRE CHAUD ET FROID

(idéal pour repas d'entreprise ou autre, possibilité de liaison chaude avec supplément 1,50€/pers.)

VERRINE FROIDE

Velouté crémeux de petits-pois
Mousse fromage frais

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Religieuse au crabe, craquelin pavot parmesan
Blini saumon fumé, crème d'aneth
Toastine fromage frais

MISES EN BOUCHE

Escargots de Bourgogne, crème d'Époisses à la badiane
Mijoté de noix de Saint-Jacques façon grand-mère

PLATEAU DE FROMAGES

Plateau de fromages affinés accompagnés de croûtons grillés et pain de campagne tranché

PIÈCES SUCRÉES

Tarte citron meringuée
Tout chocolat
Mini Paris-Brest
Tartelette chantilly pistache framboise

REPAS COCKTAIL ANIMATION VIP

(chaud et froid, salé et sucré)

24,00 €

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Croque foie gras, mangue et pain d'épices
Religieuse au crabe, craquelin pavot parmesan

PIÈCES CHAUDES

Bouchée d'escargots aux fines herbes
Gougère farcie à la forestière

ANIMATION FROIDE

Atelier poisson mariné, sur tatare de tomates en marmelade et risotto froid au citron
(trio de poissons salés et marinés crus disposés sur marmelade de tomates et risotto devant le client)

ANIMATION CHAUDE

Hamburger charolais
(tranche de filet de bœuf grillé sur pain maison, cheddar et sauce tomate ail échalote)
-
Cassolette de noix de Saint-Jacques,
crème de citron montée au beurre

FROMAGE accompagné de pain toasté

Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté, Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

DESSERT

Tarte citron meringuée
Tout chocolat
Mini Paris-Brest
Club framboise mousse chocolat blanc pistache
Tartelette chantilly pistache framboise

26,50 €

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Croque foie gras, mangue et pain d'épices
Religieuse au crabe, craquelin pavot parmesan

PIÈCES CHAUDES

Bouchée d'escargots aux fines herbes
Croque traditionnel au jambon

ANIMATION FROIDE

Découpe de saumon et truite fumée ainsi que salée façon gravelax sur blinis accompagnée de mousse de fromage frais au citron
-
Cascade de pâté en croute aux trois volailles, tartinade de mousse de foie de volaille
(pâté en croute maison aux trois viandes en cuisson basse température et déclinaisons de tartinade aux saveurs différentes)

ANIMATION CHAUDE

Risotto crémeux aux zestes de citron
et noix de Saint-Jacques
(risotto chauffé
et cuisson d'une noix de Saint-Jacques juste snakée)
-
Escalope de foie gras poêlé sur compotée d'oignons au vin rouge réduit et cassis sur pain grillé

FROMAGE accompagné de pain toasté

Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté, Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

DESSERT

Tarte citron meringuée
Tout chocolat
Mini Paris-Brest
Tartelette chantilly pistache framboise

MENU À THÈME *(idéal pour vos soirées associatives ou familiales type anniversaire)*

Ce menu comporte le choix d'une seule entrée, d'une "cuisine à thème" ou d'un "plat à thème" et d'un dessert

18,50 €

ENTRÉE
Assiette de charcuterie (terrine, jambon sec, persillé)
-
Terrine de poisson sur macédoine de légumes

PLAT CUISINE À THÈME
Bœuf bourguignon, gratin dauphinois
-
Carbonade flamande, gratin dauphinois
-
Sauté de veau sauce forestière, gratin dauphinois
-
Coq au vin, gratin dauphinois
-
Cuisse de canard au poivre vert, gratin dauphinois

PLAT UNIQUE À THÈME
Tartiflette, salade verte
-
Couscous
-
Paëlla

DESSERT
Tarte aux pommes
-
Tarte aux fruits cuits
-
Mousse aux 2 chocolats

Les plats "cuisine à thème" et les plats "unique à thème" ne peuvent être servis qu'au plat.

MENU ENFANT 15,00 €

FROID
Charcuterie
Viande froide
Crudités
Fromages
Dessert du jour

CHAUD
Assiette de charcuterie
Escalope de poulet, sauce crémée
Fromages
Dessert du jour

MENU DÉCOUVERTE

23,00 €

ENTRÉE

Mosaïque de saumon cuit et fumé,
petits légumes glaçage tomate basilic

-

Entremets de flétan, fondue de jeunes poireaux,
tartare de Saint-Jacques aux herbes fraîches

-

Opéra de foie gras de canard et cuisse confite

PLAT

Filet mignon de porc juste rôti, sauce à l'Époisses
ou jus de moutarde à l'ancienne

-

Suprême de volaille Label Rouge,
jus crémé à l'estragon ou façon poule au pot

-

Cœur d'entrecôte de veau et son jus forestier

-

Dos de lieu noir sauce sétoise

LÉGUMES

Tartelette de pommes de terre,
mousseline de légumes

-

Poêlée de petits légumes taillés

-

Riz et fricassée de petits légumes

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté,
Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

avec mise en bouche 27,00 €

MISE EN BOUCHE CHAUDE OU FROIDE

Compotée de flétan, fondue de poireaux
au lard fumé, tagliatelles de courgettes

-

Velouté crémeux de petits pois,
mousse de fromage frais

-

Suprême de volaille aux morilles sur risotto forestier

ENTRÉE

Mosaïque de saumon cuit et fumé, petits légumes,
glaçage tomate basilic

-

Entremets de flétan, fondue de jeunes poireaux,
tartare de Saint-Jacques aux herbes fraîches

-

Opéra de foie gras de canard et cuisse confite

PLAT

Filet mignon de porc juste rôti, sauce à l'Époisses
ou jus de moutarde à l'ancienne

-

Suprême de volaille Label Rouge,
jus crémé à l'estragon ou façon poule au pot

-

Cœur d'entrecôte de veau et son jus forestier

-

Dos de lieu noir, sauce sétoise

LÉGUMES

Tartelette de pommes de terre,
mousseline de légumes

-

Poêlée de petits légumes taillés

-

Riz et fricassée de petits légumes

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté,
Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

REPAS COCKTAIL ANIMATION DÉCOUVERTE

(chaud et froid salé suivi d'un plat chaud assis)

29,90 €

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Religieuse au crabe craquelin pavot parmesan
Croque foie gras, mangue, pain d'épices

PIÈCES CHAUDES

Bouchée d'escargots aux fines herbes
Gougère farcie à la forestière

ANIMATION FROIDE

Atelier poisson mariné, sur tartare de tomates en marmelade et risotto froid au citron

ANIMATION CHAUDE

Hamburger charolais
-
Cassolette de noix de Saint-Jacques, crème de citron montée au beurre

PLAT CHAUD

Filet mignon de porc juste rôti, sauce à l'Époisses ou jus de moutarde à l'ancienne
-
Suprême de volaille Label Rouge, jus crémé à l'estragon ou façon poule au pot
-
Cœur d'entrecôte de veau et son jus forestier
-
Dos de lieu noir, sauce sétoise

LÉGUMES

Tartelette de pommes de terre,
mousseline de légumes
-
Poêlée de petits légumes taillés
-
Riz et fricassée de petits légumes

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté, Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

MENU PRIVILÈGE

25,00 €

ENTRÉE
Marbré de sandre, écrevisses,
glacé en chaud-froid de bisque d'écrevisses
-
Trilogie de volailles confites et fumées,
basse température, fruits secs et marmelade de foie gras, masquée de sa brouillade d'œufs aux pleurotes
-
Foie gras de canard au magret de canard fumé, son miroir cassis et oignons confits au vin rouge

PLAT
Filet de bœuf, sauce morilles
-
Suprême de pintade
en pavé rôti aux girolles ou sauce Salmi
-
Loup de mer, sauce beurre blanc
-
Soufflé de dorade farcie aux petits légumes,
sauce safranée
-
Cœur de filet mignon
bardé au lard fumé, sauce échalote

LÉGUMES
Fondant de pommes de terre et champignons
-
Lasagnes de légumes
-
Purée de céleri à l'aneth

FROMAGES
Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté,
Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

avec mise en bouche

31,00 €

MISE EN BOUCHE CHAUDE OU FROIDE
Crémeux d'asperges et parfait de foie gras,
mousse vinaigre de framboise
-
Parmentier de la mer, compotée de petits légumes
-
Escargots de Bourgogne,
crème d'Époisses à la badiane

ENTRÉE
Marbré de sandre, écrevisses,
glacé en chaud-froid de bisque d'écrevisses
-
Trilogie de volailles confites et fumées, basse température, fruits secs et marmelade de foie gras,
masquée de sa brouillade d'œufs aux pleurotes
-
Foie gras de canard au magret de canard fumé,
son miroir cassis et oignons confits au vin rouge

PLAT
Filet de bœuf, sauce morilles
-
Suprême de pintade en pavé rôti
aux girolles ou sauce Salmi
-
Loup de mer, sauce beurre blanc
-
Soufflé de dorade farcie aux petits légumes,
sauce safranée
-
Cœur de filet mignon
bardé au lard fumé, sauce échalote

LÉGUMES
Fondant de pommes de terre et champignons
-
Lasagnes de légumes
-
Purée de céleri à l'aneth

FROMAGES
Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté,
Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

REPAS COCKTAIL ANIMATION PRIVILÈGE

(chaud et froid salé suivi d'un plat chaud assis)

31,00 €

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Religieuse au crabe craquelin pavot parmesan

PIÈCES CHAUDES

Bouchée d'escargots aux fines herbes
Gougère farcie à la forestière

ANIMATION FROIDE

Atelier poisson mariné, sur tartare de tomate en marmelade et risotto froid au citron

ANIMATION CHAUDE

Hamburger charolais
-
Cassolette de noix de Saint-Jacques, crème de citron montée au beurre

PLAT CHAUD

Filet de bœuf, sauce morilles
-
Suprême de pintade en pavé rôti aux girolles ou sauce Salmi
-
Loup de mer, sauce beurre blanc
-
Soufflée de dorade farcie aux petits légumes, sauce safranée
-
Cœur de filet mignon bardé au lard fumé, sauce échalote

LÉGUMES

Fondant de pommes de terre et champignons
-
Lasagnes de légumes
-
Purée de céleri à l'aneth

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté, Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

MENU PRESTIGE

27,50 €

ENTRÉE
Finger de truite gravelax,
courgettes aux arômes d'estragon
-
Foie gras au naturel glacé
de sa compotée de figues gélifiées

PLAT
Grenadin de mignon de veau et son jus de foie gras
-
Magret de canard
et jus réduit de cassis ou crème de framboise
-
Ballotin de pintade farcie, jus légèrement sucré
-
Soufflé de sandre
au cœur mœlleux d'écrevisses, sauce écrevisses
-
Pavé de cabillaud entrelardé, crème au chorizo

LÉGUMES
Fondant de pommes de terre et champignons
-
Lasagnes de légumes
-
Purée de céleri à l'aneth

FROMAGES
Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(Époisses, Soumaintrain, Langres, Chaource,
Régal de Bourgogne aux raisins)

avec mise en bouche

33,00 €

MISE EN BOUCHE CHAUDE OU FROIDE
Panna cotta de foie gras et confiture d'oignons confits
au vin rouge
-
Mijoté de noix de Saint-Jacques façon grand-mère

ENTRÉE
Finger de truite gravelax,
courgettes aux arômes d'estragon
-
Foie gras au naturel
glacé de sa compotée de figues gélifiées

PLAT
Grenadin de mignon de veau et son jus de foie gras
-
Magret de canard
et jus réduit de cassis ou crème de framboise
-
Ballotin de pintade farcie, jus légèrement sucré
-
Soufflé de sandre
au cœur mœlleux d'écrevisses, sauce écrevisses
-
Pavé de cabillaud entrelardé, crème au chorizo

LÉGUMES
Fondant de pommes de terre et champignons
-
Lasagnes de légumes
-
Purée de céleri à l'aneth

FROMAGES
Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(Époisses, Soumaintrain, Langres, Chaource,
Régal de Bourgogne aux raisins)

REPAS COCKTAIL ANIMATION PRESTIGE

(chaud et froid salé suivi d'un plat chaud assis)

33,00 €

PIÈCES FROIDES

Wrap thon mayonnaise
Club sandwich du Morvan et condiments
Religieuse au crabe craquelin pavot parmesan

PIÈCES CHAUDES

Bouchée d'escargots aux fines herbes
Clafoutis aux légumes et pesto

ANIMATION FROIDE

Découpe de saumon et truite fumée ainsi que salée façon gravelax
sur blinis accompagnés de mousse de fromage frais aux deux citrons

-

Pâté en croute aux trois volailles, tartinade de mousse de foie de volaille

ANIMATION CHAUDE

Escalope de foie gras poêlé sur compotée d'oignons au vin rouge réduit et cassis sur pain grillé

-

Ravioles de volaille saveur truffée, crème infusée aux morilles

PLAT CHAUD

Grenadin de mignon de veau et son jus de foie gras

-

Magret de canard et jus réduit de cassis ou crème de framboise

-

Ballotin de pintade farcie, jus légèrement sucré

-

Soufflé de sandre au cœur mœlleux d'écrevisses, sauce écrevisses

-

Pavé de cabillaud entrelardé, crème au chorizo

LÉGUMES

Fondant de pommes de terre et champignons

-

Lasagnes de légumes

-

Purée de céleri à l'aneth

FROMAGES

Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(Époisses, Soumaintrain, Langres, Chaource, Régal de Bourgogne aux raisins)

LES SALADES FRAÎCHES *(soit une sorte pour 10 personnes)*

SALADE GRECQUE
Avocats, tomates, feta, cœurs de palmier, olives, concombres ..... 5,20 €/pers.

TABOULÉ
Tomates, concombres, poivrons, oignons, semoule de blé, raisins, jus de citron, huile d'olive ..... 5,20 €/pers.

SALADE PIÉMONTAISE
Pommes de terre, tomates, cornichons, jambon, œuf dur, estragon, oignons, mayonnaise ..... 5,20 €/pers.

SALADE DE PÂTES TORTIS À LA NIÇOISE
Pâtes, thon cuit, olives, tomates, concombres, poivrons, œuf dur, vinaigre, moutarde, huile d'olive ..... 5,20 €/pers.

SALADE ESTIVALE
Choux chinois, petits pois, tomates cerise, concombres, radis, huile de noix et olive vinaigre ..... 5,20 €/pers.

LA CHARCUTERIE

PLATEAU comprenant (charcuterie maison)

Persillé, terrine, jambon sec, jambon blanc ..... 5,60 €/pers.

LES VIANDES FROIDES

PLATEAU comprenant (viandes cuites assaisonnées)

80 g de rôti de bœuf, une tranche de rôti de porc
et une demi-cuisse de poulet fermier rôti ..... 6,80 €/pers.

LE BUFFET TRADITIONNEL

Le Morvandiau ..... 17,00 €

buffet froid, idéal pour une petite soirée entre amis

SALADE FRAÎCHE
Salade fraîche au choix 200 g
(soit une sorte pour 10 pers. environ)
Salade grecque, taboulé, piémontaise, salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale

PLATEAU DE CHARCUTERIE
Terrine du jour
Persillé de Bourgogne
Jambon sec du Morvan

PLATEAU DE VIANDES
Demi-cuisse de poulet rôti
Rôti de bœuf

FROMAGES
Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté, Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

CONDIMENTS
Cornichons, moutarde, mayonnaise

Le Découverte ..... 20,00 €

buffet froid, idéal pour une petite soirée entre amis

SALADE FRAÎCHE
Salade fraîche au choix 200 g
(soit une sorte pour 10 pers. environ)
Salade grecque, taboulé, piémontaise, salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale

PLATEAU DE CHARCUTERIE
Terrine du jour
Persillé de Bourgogne
Jambon sec du Morvan

POISSON FROID
Mosaïque de saumon aux petits légumes

PLATEAU DE VIANDES
Demi-cuisse de poulet rôti
Rôti de bœuf

FROMAGES
Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté, Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

CONDIMENTS
Cornichons, moutarde, mayonnaise

LE BUFFET TRADITIONNEL

buffet froid et plat chaud, idéal pour une petite soirée entre amis

26,00 €

SALADE FRAÎCHE

Salade fraîche au choix 200 g
(soit une sorte pour 10 pers. environ)
Salade grecque, taboulé, piémontaise,
salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Terrine du jour
Persillé de Bourgogne
Jambon sec du Morvan

POISSON FROID

Mosaïque de saumon aux petits légumes

PLAT CHAUD

Filet mignon de porc juste rôti, sauce à l'Époisses
ou jus de moutarde à l'ancienne
-
Suprême de volaille Label Rouge,
jus crémé à l'estragon ou façon poule au pot
-
Cœur d'entrecôte de veau et son jus forestier
-
Dos de lieu noir sauce sétoise

LÉGUMES

Tartelette de pommes de terre, mousseline de légumes
-
Poêlée de petits légumes taillés
-
Riz et fricassée de petits légumes

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté, Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

CONDIMENTS

Cornichons, moutarde, mayonnaise

LES BUFFETS RÉCEPTION

Le Privilège ..... 25,00 €

buffet froid, présentation individuelle

ENTRÉE FROIDE
Salade périgourdine
(haricots verts, tomate séchée,
pépites de foie gras et magret de canard fumé)
Noix de Saint-Jacques poêlée
sur caponatta de légumes à l'huile d'olive

ENTREMET POISSON
Marbré de sandre, écrevisses,
glacé en chaud-froid de bisque d'écrevisses

ENTREMET VIANDE
Trilogie de volailles confites et fumées, basse température, fruits secs et marmelade de foie gras, masquée de sa brouillade d'œufs aux pleurotes

VIANDE FROIDE
Plateau de filet de bœuf cuit

FROMAGES
Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(Époisses, Soumaintrain, Langres,
Chaource, Régal de Bourgogne aux raisins)

Le Privilège ..... 31,00 €

buffet froid et plat chaud, présentation individuelle

ENTRÉE FROIDE
Salade périgourdine
(haricots verts, tomate séchée,
pépites de foie gras et magret de canard fumé)
Noix de Saint-Jacques poêlée
sur caponatta de légumes à l'huile d'olive

ENTREMET POISSON
Marbré de sandre, écrevisses, glacé en chaud-froid de bisque d'écrevisses

ENTREMET VIANDE
Trilogie de volailles confites et fumées, basse température, fruits secs et marmelade de foie gras, masquée de sa brouillade d'œufs aux pleurotes

PLAT CHAUD
Filet de bœuf, sauce morilles
-
Suprême de pintade en pavé rôti
aux girolles ou sauce Salmi
-
Loup de mer, sauce beurre blanc
-
Soufflé de dorade farcie aux blettes, sauce safranée
-
Cœur de filet mignon
bardé au lard fumé, sauce échalote

LÉGUMES
Fondant de pommes de terre et champignons
-
Lasagnes de légumes
-
Purée de céleri à l'aneth

FROMAGES
Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(Époisses, Soumaintrain, Langres,
Chaource, Régal de Bourgogne aux raisins)

LES BUFFETS RÉCEPTION

Le buffet du lendemain 14,00 €

vendu seulement après toute commande (par personne)

SALADE FRAÎCHE
Salade fraîche au choix 200 g
(soit une sorte pour 10 pers. environ)
Salade grecque, taboulé, piémontaise,
salade de pâtes tortis à la niçoise,
salade estivale

PLATEAU CHARCUTERIE
Jambon persillé
Jambon sec

PLATEAU DE VIANDES
Manchons de poulet rôti
Rôti de porc

FROMAGES
Brie
Comté
Chèvre frais

DESSERT
Panier de fruits de saison

CONDIMENTS
Moutarde, mayonnaise, cornichons

Le Brunch luxe 14,00 €

SUCRÉ
Mélange confiture, beurre, pain frais
Mini-pains au chocolat
Mini-croissants
Mini-pains aux raisins
Panier de fruits

BOISSON CHAUDE
Thé
Café
Cacao

BOISSON FROIDE
Jus d'orange
Jus de pomme

SALÉ
Saumon fumé maison (100g)
Jambon sec du Morvan

PLATEAU DE FROMAGES
Plateau de fromages de nos régions
(Vieux Chambolle, Éclat de Nuits affiné à l'aligoté,
Crémeux de Bourgogne, Comté, Époisses)

LES PLATEAUX REPAS

Tous les plats proposés sont fabriqués au jour, avec des produits frais et maison.

Le plateau Repas affaire ..... 19,50 €

Les plateaux repas affaire sont livrés avec pain, eau minérale, couverts inox jetables et des serviettes.

ENTRÉE
Entrée fraîche du jour

PLAT
Plat cuisiné servi froid avec accompagnement

FROMAGES
Fromages affinés de nos régions

DESSERT
Dessert du jour

Le plateau Repas festif ..... 15,50 €

(pour les associations)

Les plateaux repas festif sont livrés avec pain, couverts recyclables jetables et des serviettes.

CRUDITÉS
(salade grecque, taboulé, piémontaise, salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale)

CHARCUTERIE OU POISSON
(2 au choix parmi la terrine, le persillé, la rosette et le jambon sec)

VIANDES FROIDES AU CHOIX
(2 au choix parmi le rôti de bœuf, lerôti de volaille et le rôti de porc)

FROMAGES
Camembert enveloppé

DESSERT
Tarte aux pommes ou abricots, ou multi fruits cuits

POUR COMMANDER
Par mail contact@traiteur-charles.fr, par téléphone au 03 80 84 49 05 ou au 06 13 83 11 10 entre 8h et 13h.
Toute commande téléphonique devra être confirmée. Dans le cas contraire et pour le bon déroulement de votre commande, n'hésitez pas à revenir vers nous.

DÉLAIS DE COMMANDE
Toute commande devra être passée, au plus tard, la veille avant 15h (les vendredis 15h pour les lundis midi).

CONDITIONS
Pour des raisons de fabrication, les plateaux seront confectionnés sur un menu identique (sauf allergies possibilité de fabrication unique).

LIVRAISON
Du lundi au vendredi de 11h à 13h, gratuite pour un minimum de 157 € HT et dans un rayon de 40 km à la ronde depuis Liernais (lieu de notre laboratoire). Toutes les autres livraisons seront possibles sur devis.

LES PRODUITS
Nous sommes traiteur-fabricant : tous nos produits sont élaborés dans notre laboratoire à partir de matières premières. Nos recettes sont confectionnées, sauf mention contraire, pour être consommées froides.

LES BROCHES

Jambon de cochon et gigot d'agneau

BROCHES À MÉCHOUI À GAZ*

Nos broches sont vendues pour un minimum de 35 personnes.

Prestation vendue avec viande, légumes et jus, matériel de cuisson, bouteille de gaz et produits de nettoyage.

Jambon de porc ..... 10,50 € par pers. soit 367,50 € pour 35 pers.
Gigot d'agneau ..... 14,50 € par pers. soit 507,50 € pour 35 pers.

Nous mettons nos viandes de grande qualité à disposition.
Possibilité d'être autonome avec une pré-cuisson des produits, simple d'utilisation, cuisson au gaz.
Nous mettons à disposition le matériel de cuisson, garnitures et jus de cuisson afin de vous faciliter la préparation.

Pour vos mariages ou toutes autres prestations, notre service traiteur peut vous accompagner à la cuisson et servir les viandes sur place avec une découpe et cuisson précise.

Une caution vous sera demandée et le matériel devra être rendu propre et en bon état.

Il est vivement conseillé d'accompagner votre méchoui et ses légumes d'une entrée afin de satisfaire et contenter tous vos convives.

* La broche ne peut être louée sans viande.

LES BOISSONS *(idéal pour vin d'honneur ou toute autre prestation)*

LES BOISSONS COCKTAIL (soit 2,5 verres par pers.)

Punch sans alcool	3,00 €/pers.
Punch avec alcool	4,50 €/pers.
Sangria rosée	4,50 €/pers.
Sangria traditionnelle	4,50 €/pers.
Marquisette	4,50 €/pers.

LES TIREUSES À BIÈRE

Tireuse réfrigérée (fût de 30 litres)	110 €

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Forfait eau plate, eau gazeuse (bouteille en verre), jus de fruits, sodas	2,50 €/pers.
Forfait limonade comprenant deux limonades différentes et deux eaux aromatisées	1,80 €/pers.

LES VINS BLANS - LES VINS ROUGES

Tarifs sur demande (suivant cours et millésime)

LES TARIFS LOCATION HORS LIVRAISON

MATÉRIEL ET VAISSELLE

Vaisselle tarif à la pièce (sur une base de vaisselle classique)	0,42 €
Vaisselle complète sur une base de 20 pièces, du cocktail au café (sur une base de vaisselle classique)	8,40 €
Vaisselle tarif à la pièce (sur une base de vaisselle haut de gamme)	0,45 €
Vaisselle complète sur une base de 20 pièces, du cocktail au café (sur une base de vaisselle haut de de gamme)	9,00 €
Table ronde de 10 pers.	15,50 €
Nappe pour table de 10 pers.	12,50 €
Table ronde de 8 pers.	12,50 €
Nappe pour table de 8 pers.	12,50 €
Location chaise Miami	2,50 €
Location housse extensible pour chaise Miami	2,80 €
Location housse tissu avec nœud magestique	4,00 €
Chaise Chiavari	5,90 €
Fontaine à cocktail en fût de vin	70,00 €
Table ovale 16 pers.	35,00 €
Table ovale 12 pers.	30,00 €
Mange debout	12,50 €
Housse mange debout extensible blanche ou noire	13,50 €
Serviette tissu	2,00 €
Chandelier	12,00 €

LES CONDITIONS GÉNÉRALES

Ces conditions générales de ventes régissent la relation contractuelle de vente entre :
- La SAS TRAITEUR CHARLES (SIREN 489 353 649) ; Le Prestataire, « nous »
- Le Client (nom figurant en bas de page) ; « vous »

I. DURÉE DE VALIDITÉ DE VOTRE DEVIS :

Après l'élaboration de votre devis de mariage ou devis de plus de 100pers celui-ci, aura une validité d'un mois. Passé ce délai, nous prendrons le temps de vous contacter au préalable pour connaître votre retour sur la proposition qui vous a été faite mais sans nouvelle de votre part, nous prendrons l'initiative d'annuler votre devis.
Le délai peut être modulable en fonction de la charge de travail prévue à cette période (pentecôte, ascension, saison estivale, etc.).
A savoir également que nous limitions nos week-ends à un certain nombre de prestations suivant nos capacités et que les demandes sont limitées.
Pour tous les autres devis, nous attendrons un retour de votre part le plus rapidement possible.

• **Réservation, Acompte :**

Pour que la date de votre prestation vous soit bien réservée, il vous suffira de nous renvoyer dans un délai d'un mois au plus tard, votre devis signé suivi de la mention « bon pour accord », avec un chèque d'acompte équivalent à 30% de la somme totale.

• **Modification de votre devis :**

Le nombre de personnes ainsi que votre choix de menu devront nous être communiqués au plus tard 10 jours avant la date de votre prestation. Passé ce délai, le nombre ne pourra plus être revu à la baisse.
Cependant, il sera encore tout à fait possible de rajouter des éléments passé ce délai si cela a été vu au préalable avec notre entreprise (parts ou plats supplémentaires, ajout de matériel, etc.)

• **Encaissement :**

Aucun encaissement ne sera effectué avant que votre prestation n'ait lieu. En revanche, nous vous demanderons de nous faire parvenir votre chèque de totalité équivalent à la somme apparaissant sur la dernière version de votre devis dans un délai de 10 jours au plus tard avant la date.
Les chèques d'acompte et de totalité seront tous deux encaissés dans un délai de 72h maximum après votre prestation.

• **Le personnel :**

Si votre devis contient une prestation de service en salle et/ou en cuisine, et qu'elle est notifiée sur votre facture, vous serez en droit de nous réclamer des justificatifs.
Si vous souhaitez rémunérer directement, par n'importe quels moyens de paiement les serveurs ou les cuisiniers alors vous serez considérez comme employeur et votre responsabilité sera engagée.
Le temps de travail du personnel :
Sur votre devis, le temps de travail de notre personnel sera évalué approximativement, celui-ci pourra être modifié à la hausse ou à la baisse suivant le déroulement de votre prestation le Jour J.

II. DÉGUSTATION :

Tout d'abord, **les dégustations que nous proposons ne sont réservées qu'aux prestations de mariage,** les périodes à laquelle vous pourrez la réaliser s'étendent **de janvier à fin mai (hors grosse période comme pâques, l'ascension, etc.) et d'octobre à fin novembre.** Après signature de votre devis de mariage, une dégustation sera réalisable et offerte pour deux personnes sur la base d'un menu identique (une entrée et un plat avec légumes) et choisi au préalable allant du cocktail (sauf ateliers) jusqu'au dessert en un seul choix. Sans signature, la dégustation vous sera facturée.

Pour tout supplément comprenant une entrée, un plat ou un dessert que vous souhaiteriez déguster en plus, un surcoût vous sera facturé. Même surcoût si vous souhaitez ajouter des personnes à votre dégustation.
Il faut également savoir que votre dégustation sera à récupérer dans nos locaux et que tous vos plats seront prêts en barquette à réchauffer et à déguster à votre domicile.

III. LE MATÉRIEL :

Pour votre prestation, nos plats traiteurs ainsi que notre matériel seront mis à votre disposition et il sera à votre charge de bien vouloir nous les rapporter propres et en bon état une fois votre prestation terminée.

• **Matériel Traiteur :**

Dans le cas où notre personnel de service ou de cuisine ne serait pas inclus dans votre devis, il est de votre ressort de nous rapporter notre matériel nettoyé, conditionné et en bon état.
Sauf contre-ordre notifié sur le devis.

• **La vaisselle « Art de la table » :**

Il faut savoir que la vaisselle de table que nous mettons à votre disposition pour votre prestation (en cas de nécessité), sera rendue sale.
Pour toutes vaisselles louées, un inventaire de la vaisselle sera réalisé dans un délai de 3 à 4 jours après votre prestation.
Celui-ci pourra entraîner un surcoût en cas de casse et de détérioration du matériel, à la discrétion du prestataire en fonction de l'état du matériel

• **Les nappes :**

Pour tous types de nappes louées, un surplus de 42□/nappes vous sera demandé en cas de détérioration de l'une d'entre elles.
(Ex : Tâche de colorant industriel, nappe brûlée à cause de la cire de bougies ou de cierges, etc.)

IV. ANNULATION OU REPORT DE LA PRESTATION :

• **En cas d'annulation de votre prestation :**

Dans le cas où vous souhaiteriez ne pas donner suite à votre devis signé, la caution de 30% vous sera débitée sans aucun recours de votre part.

• **En cas de report de votre prestation :**

Dans le cas où vous souhaiteriez reporter votre prestation moins de 6 mois avant la date prévue de la prestation comme cela a pu se produire lors de la crise sanitaire ou pour tout autre raison, le chèque d'acompte de 30% vous sera débité et converti en avoir à la prochaine date de votre prestation. Bien entendu, nous vous demanderons de bien vouloir nous en avertir le plus rapidement possible. Tout en sachant que si vous souhaitez reporter votre prestation à l'année d'après, des éventuelles augmentations seront à prendre en compte (personnel, TVA, frais de livraison, matières premières, etc.)
Pour que notre collaboration se déroule en toute confiance, merci de bien vouloir inscrire votre NOM/Prénom et apposer votre signature ci-dessous avec la mention « lu et approuvé »,

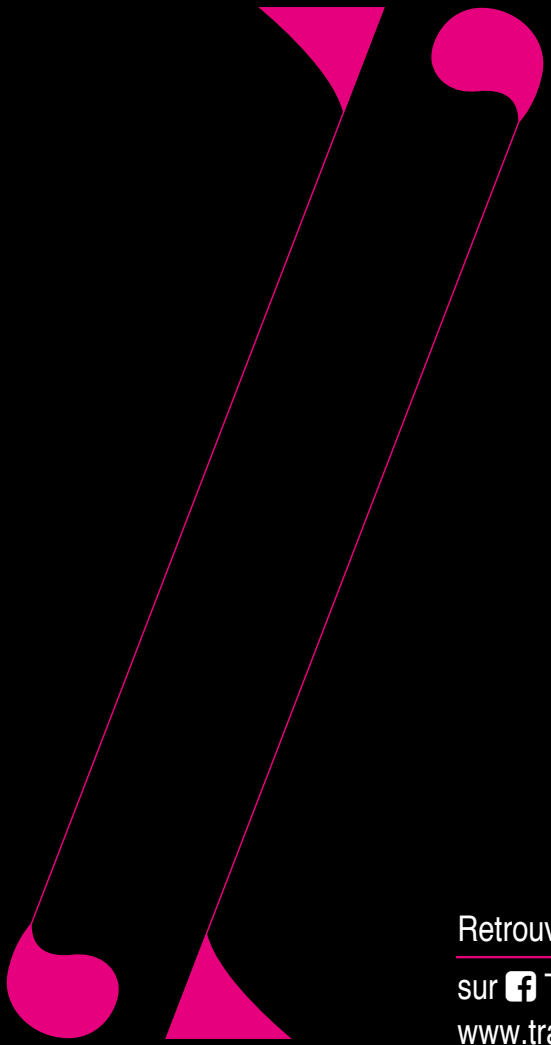
Fait à : .....
Le : .....

Signature (Précédée du NOM/Prénom
et de la mention « lu et approuvé ») :

NICOLAS

Place Martin Dosse
21430 LIERNAIS

contact@traiteur-charles.fr
03 80 84 49 05



Retrouvez l'actualité de notre équipe

sur Traiteur Charles Liernais
www.traiteur-charles-bourgogne.fr

KLS impression | Autun | 03 85 54 15 95