



CUISINIER TRAITEUR

TEL: 06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

***PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS***  
***contenant bio sourcé en bagace***  
***2025 second trimestre***

Commande minimum 10 personnes

48 hs à l'avance

INCLUS LIVRAISON Chambéry, Montmélian, PAIN

en cas de A pour B : Menu du marché

AVEC ½ EAU:15,46 € HT 10 % TVA soit 17€ TTC

SANS EAU:14,10€ HT 10 % TVA soit 15,50€ TTC

Proposition 1

minimum 10 unités

- salade d'asperges vinaigrette
- Saumon fumé, crème d'aneth
- pâtes 3 couleurs et légumes
- Part de Beaufort
- Brownie

Proposition 2

minimum 10 unités

- Cocktail de crevettes et avocat aux pamplemousses
- Émincé de filet de volailles, sauce cacahuètes, salade composée
- Part de reblochon
- crème mascarpone vanille fruits rouge



## CUISINIER TRAITEUR

TEL: 06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

### Proposition 3

#### minimum 10 unités

Guacamole d'avocat et agrumes

Blinis et saumon fumé , crème d'aneth

-Fromage

-Brookie

### Proposition 4

#### minimum 10 unités

-salade de melon à l'espagnole

-poke bowl saumon

-fromage

-Tartelette aux fruits

### Proposition 5

#### minimum 10 unités

Salade de mozzarella et tomates confites et pesto

-Émincé de filet de volailles

taboulet maison à la menthe

-Fromage

Tatin

### Proposition 6

#### minimum 10 unités

-Terrine de légumes

-rôti de bœuf, légumes Asiatique

-Part de fromage

- mignardises



## CUISINIER TRAITEUR

TEL: 06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

### Proposition 7

#### minimum 10 unités

- Pâté en croûte de volailles et chutney de mangue
- salade océane aux crevettes
- Fromage
- Mousse chocolat speculoos

### Proposition 8

#### minimum 10 unités

- Terrine de saumon,mesclun, vinaigrette et condiments
- Salade de penne à l'Italienne et mozzarella au pesto  
(avec buratta +2€)
- Fromage
- Salade de fruits frais



CUISINIER TRAITEUR

TEL: 06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

Plateaux repas froid avec chaud micro onnable  
pain et eaux

Proposition 9

minimum 10 unités

20€

-Salade de champignons aux chorizo

-Émincé de volailles au champignons, Pennes fraîches au pesto

-tome

-Moelleux au chocolat

Proposition 10

minimum 10 unités

20€

-Poireaux et speck en vinaigrette

- Dos de saumon grillé, sauce vierge ; gnocchis

-Tome

-Tatin, crème de ferme

Proposition 11

minimum 10 unités

20€

-Tartare de tomate et buratta

-Wok crevette et saumon, légumes sautées



## CUISINIER TRAITEUR

TEL: 06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

-Part de St. Maure

-Entremet

Plateaux business: 30 €

(minimum 20 personnes 48h avant)

-Blinis et saumon fumé par nos soins et crème d'aneth

-Émincé de magret de canard aux griottes,

salade landaise

-Assortiments de fromages au lait cru

de SAVOIE

-Entremet et mignardises

\*\*\*\*

¼ de Bordeaux et pain

## PLATEAUX FROIDS VEGETARIEN

minimum 10u/ref

Plateaux en bagasse, couvert en matières végétales

livré ,eau et pain inclus

Proposition 1: 16,50TTC €

-Salade composée fraîcheur

Légumes Asiatique, riz Cantonnais

-Part de reblochon

-Mousse au chocolat

Proposition 2: 16,50TTC €

-Œufs pochés sur salade

- salade de pâtes 3 couleurs et légumes

-Part de Beaufort

Panacotta



CUISINIER TRAITEUR

TEL: 06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

**Vegan**

Proposition 3: 16,50TTC €

-Salade de champignons

Pennes fraîches au pesto et petites légumes

Fromage Vegan

Salade de fruits frais

Proposition 4 : 16,50TTC €

-Poireaux vinaigrette

Ramen et légumes sautées l asiatique

Fromage Vegan

Salade de fruits frais