



TARIF 2025 SEMESTRE 2

Vin d'honneur

inclus: le nappage des buffets en intissé, les serviettes, le nécessaire à usage unique bio hors verrerie, service, mobilier et boissons

vin d'honneur1

15 € TTC/pers

Tartine grillée tapenade et œuf de caille à la poêle

Petit campagne et jambon et Tome des Bauges

Bagels et Houmous relevé

Pâte à choux et rillettes de saumon, raifort et céleri croquant

Tartine figues abricots, magret de canard fumé et asperges

Pain noir complet, tapenade et viande séchée des Alpes

Plateaux de cochonnailles pays et condiments

Verrine de gaspacho de tomates

Pic de crevettes et mozzarella au pesto

vin d'honneur 2

19,50 TTC/pers

Tartelette craquante Saint Jacques et pistaches

Sablé salé aux chorizo

Roulé feuilleté au fromage

Blinis au thon et crème de raifort

Club pain suédois, concombre au saumon

Pain noir, beurre de Savoie, bœuf séché des Alpes et cornichons

Tartine craquante Speck & tapenade

les dips et pics

Magret fumé , gruyère des Bauges & raisin

Pois Gourmand, billes de mozzarella & crevette

Dips de légumes de Savoie et fromage frais ciboulette

Raisin frais , magret fumé et petit bouton de culotte

Gaspacho d'artichauts & pétoncles

Planche de cochonnailles de Savoie, et condiments

LE VIN D HONNEUR 3

22,50€ TTC /PERS

Les toasts

Saumon fumé par nos soins , écrevisses aux baies roses sur blinis
Pâte à choux au foie gras aux éclats de noisettes
Moelleux aux poivrons , chèvre frais et pistache
Mini moelleux aux olives et houmous
Tartine grillée, tapenade verte et œuf de caille à la poêle

Les Pics

Magret fumé , Beaufort d'été & tomate cerise
Pois Gourmand, billes de mozzarella & Gambas
Melon de Cavaillon et viande des Alpes séchée

Les verrines

Crèmeux de lentilles , et saumon fumé en verrine
Ganache de foie gras ,crumble salé & sirop de porto
Pétoncles au tandoori et brunoise de légumes en cuillère japonaise
Tartare de thon mariné aux algues, câpres et basilic frais en cuillère nippone

Les dips

Légumes frais et fromage blanc aux herbes
Planche de cochonnailles du pays

LE VIN D HONNEUR 4 avec 2 animations incluses

25 € TTC /PERS

Les toasts

Sablé salé aux chorizo
Tartine figues abricots, magret de canard fumé et pointe d' asperge verte
Pain noir complet ,Speck roulé & tapenade
Saumon fumé par nos soins & raifort au curry doux sur blinis
Raisin frais ,magret fumé et petit bouton de culotte en pic

Les Pics

Magret fumé , Beaufort d'été & tomate cerise
Pois Gourmand, billes de mozzarella & Gambas
Melon de Cavaillon et viande des Alpes séchée

Les verrines

Brouillade d'œufs à la truffe et recoquillée
Mousseline de saumon & tsatsiki

Les animations incluses : 2 choisir

Poêlée de crevettes flambée au pastis

ou

Les acras de morue , sauce piment, citron vert

ou

Les minis brochettes de volailles marinées

ou

Le rougail diots : diots de Savoie cuisiné façon créole

Les options animations culinaires au choix

tarif TTC /pers

Ateliers petites fritures :les nems de reblochon, samosa au bœuf 4,20€
ou les nems de foie gras, de reblochon et samosas bœuf et légumes 6,50€

La raclette , petite pommes de terre grenaille et cochonnailles de pays

fourniture d'appareil à raclette, fromage, personnel 8,80€

la fondue savoyarde 8,80€/pers

Le rougail diots : diots de Savoie cuisiné façon créole 4,90€

Poêlée de crevettes flambée au pastis 5,90€

Les acras de morue , sauce piment, citron vert 4,20€

Le risotto au fruits de mer ou aux champignons 6,90€

Les minis brochettes: assortiment de viandes de bœuf, veau, volailles marinées,
snackées devant les invités 8€/pers

Foie gras poêlée, devant les invités pain d'épices et chutney :selon le cours/pers

Le stand saumon fumé : saumon fumé bio label rouge fumé par nos soins avec condiments,
découpé à la commande en fonction du cours

Le stand jambon de pays entier, à l'os ; label rouge découpé à la commande

Atelier mini crêpes et garnitures 8€ /pers

Buffet enfants

8€ ht PAR ENFANT

Chips ,cacahuètes ,bonbons , sucettes, tartines variées

LES MENUS

pain compris

hors boissons, matériel, service et vaisselle

MENU ROMANCE

52 € TTC/pers

MISE EN BOUCHE

Risotto crémeux aux champignons des bois & viandes des grisons, copeaux de Tome

pour suivre

Opéra de saumon fumé et wok de légumes aux herbes

en consistance

Filet de canette rôtie, pommes poêlée, sauce miel et vinaigre de cidre
châtaignes et oignons grelots

Le fromage

les trois fromages de Savoie en planche à partager

La douceur

Cœur coulant framboise
(biscuit Joconde, mousse framboise, dôme chocolat)
servi avec le café

MENU LUNE DE MIEL

56 € TTC/pers

MISE EN BOUCHE

Foie gras poêlé et crème de lentilles au lard

pour suivre

Tarte fine, fondue d'endives caramélisée et st jacques, beurre safrané

en consistance

Le quasi de veau longuement braisé aux aromates, pressé de légumes purée fouettée

Le fromage

les trois fromages de Savoie, petite mâche et noix

La douceur

La pommes en trompe l'œil
(Biscuit cuillère, mousse pommes verte et insert chocolat)
servi avec le café

MENU PASSION

62 € TTC/pers

MISE EN BOUCHE

Gravlax de filet de bœuf aux cinq poivres , salade d'herbette au jus de persil

pour suivre

La trilogie de foie gras : poêlé sur chutney et pain d'épices, mi-cuit au chocolat
et ganache à la mangue

La respiration

Trou savoyard, Genepi et glace au miel

en consistance

Le filet de bœuf en pavé, jus acidulé passion foie gras, champignons et risotto,

Le fromage

Reblochon rôti en croûte de noix et vinaigrette balsamique

La douceur

Chocolat élégance
(feuillantine, ganache 2 chocolat, et quenelles tiramisu)
servie avec le café

LA CARTE

pain compris ,hors boissons,mobilier ,vaisselle et service

Les entrées

Risotto crémeux aux champignons des bois & viandes des grisons, copeaux de Tome 15 €

Opéra de saumon fumé et wok de légumes aux herbes 15 €

Foie gras poêlé et crème de lentilles au lard :
selon le cours et disponibilité

Pressé de foie gras mi cuit par nos soins , fruits secs , pommes confites au calvados et pain d'épices
selon le cours et disponibilité

L'assiette gourmande, foie gras, toast, œuf de cailles, magret fumé , tomate cerise
selon le cours et disponibilité

Gravlax de filet de bœuf aux cinq poivres , salade d'herbettes au jus de persil 20€

Crèmeux de haricots coco, moules et coques safranées 18€

Terrine de canard et dès de foie gras maison aux pistache, confit d'oignons et condiments 18€

Tarte fine, fondue d 'endives caramélisée et st jacques, beurre safrané 18€

Marbré de lapereau à la graine de moutarde, salade de petit légumes au vinaigre 17,50€

Pressé de joue de cochon confites et foie gras aux éclats de noisettes, mesclun, confiture de
tomate 18€

La trilogie de foie gras : poêlé sur chutney et pain d'épices, mi-cuit au chocolat
et ganache à la mangue :selon le cours et disponibilité

Le retour de pêche, saumon fumé et toasts, gambas grillées, et carpaccio de thon 19€

Brochettes de St Jacques et chorizo, sur crème de haricots rouges 22,90€

LES PLATS

Croustille de Diots au vin rouge et aux bolets pointe d'estragon, gnocchi au reblochon, fricassée de brocolis
à l' échalotes et aux lardons, jus corsé
22€ par personne

Volaille fermière de l'Ain, le filet, ,jus court au foin, carotte coriandre et Gâteau butternut 24€

Suprême de pintade en médaillon, choux et foie gras, jus court , pommes grenailles 26.80€

Filet de canette rôtie, pommes poêlée, sauce miel et vinaigre de cidre
châtaignes et oignons grelots 28,20€

Médaillon de filet mignon , aux amandes,moelleux de champignons, polenta crémeuse 26,40€

Suprême de volailles jaunes,écrevisses, patates douces et risotto paella 24,80 €

Pastillas de joue bœuf grand-mère, le gratin traditionnel, carottes et petits oignons caramélisés 30€

Médaillon de filet veau à l'arabica,galette de pommes de terre , fagots d'asperges au lard (au court)

Carré d'agneau , pommes de terre écrasées au romarin, ragoût de fèves, jus aux olives(au court)

Le quasi de veau longuement braisé aux aromates,pressé de légumes purée fouettée (au court)

Tournedos de magret de canard , jus au foie gras, poêlée de champignons, compotée de céleri rave

servi avec un plat de gratin par table :32€

Le filet de bœuf en pavé, jus acidulé passion foie gras, champignons et risotto, (au court)

Le jarret de veau aux agrumes, caponata à l'œuf (au court)

Magret de canard, émulsion de betterave, foie gras mi-cuit et pommes au jus
32€

Noix de st Jacques, agrumes et salsifis, jus de bouillabaisse selon le court

Le tournedos de lotte aux algues, fricassée de coques, choux chinois, sauce soja
selon le court

Le homard à la vanille, pointe d'asperges, ragoût de jeunes légumes (au court)

LES PLATS VEGE

Petit chou farci d'une mousseline de légumes, servi sur un fond d'artichaut
pommes grenailles, et vinaigrette tranché au cumin 25€

Feuille à feuille pain d'épices, pommes poêlée, sauce miel et vinaigre de cidre
châtaignes et oignons gelots 26€

Médaille de tofu fumé, à la noisette, moelleux de champignons, polenta crémeuse 22€

Briques de patates douces et bananes aux épices créoles
risotto, et jus au maracuja 24 €

Pastillas de légumes anciens étuvés, gratin traditionnel, et petits oignons caramélisés
sauce rubis au vin de Mondeuse 24€

Le fromage

à l'assiette

les trois fromages de Savoie, petite mâche et noix 5,80euros
Reblochon rôti en croûte de noix et vinaigrette balsamique 7 euros
Tempura de camembert 7euros
Sucette de st maure, ciboulette, poivre, cumin 7 euros
Moelleux de brie aux mendiants 7€
Pressé de chèvre frais et tomates confites caramel de vinaigre 7€

En buffet: 4 sortes de SAVOIE
Beaufort, reblochon, Tome des Bauges, Vacherin des Bauges
et faisselle coulis
7,80€/pers

(hors pain si le client fourni son fromage)

Le dessert

Présentation en buffet ,puis service à l'assiette
de deux parfums à choisir
servi avec fruits frais et coulis

7,20€/pers

Le Savoie Tendre:Poire caramel
-Passion été: fruits exotiques, choc blanc
le Fraisier
le Framboisier
Le Craquant: velours chocolat
L'élégant: myrtilles chocolat

5 mini desserts a choisir 8,50 €/pers

Tartelette citron meringuée
Panna cotta à la vanille de Tahiti et écrasée de mangue
Crème brûlée à la vanille bourbon
Tiramisu au café
Moelleux aux amandes
Tartelette framboise
Bavarois fraises des bois et mangue en verrine
Verrine comme une Forêt noir
Crumble pommes calvados
Mille feuilles
Croustille Caramel
Moelleux chocolat cannelle...

Possibilité de pièce montée traditionnelle et ou de Wedding cake
devis sur demande en fonction de votre souhait

Le café/ thé /infusions

En buffet café et thé
2,80 €

MENU ENFANT

- 12 ans

20 euros/pers

Buffet de quiches, pizzas variées et salades crudités et pâtes, fromage et
Glace

Plateaux prestataire

18€

entrée, plat, fromage dessert et 1:2 eaux dans un plateau avion

Personnel de service

SERVICE A PARTIR DE 50 pers
40 € l'heure par serveur et par heure jusqu'à 00h00
au delà 50€/heure/serveur
prévoir un serveur pour 50 en buffet et un serveur pour 30 pour service à l'assiette
nos personnels, sont sous contrat

Matériels de cuisson et de froid

Tout le matériel sera à la charge du client; en complément
bien sûr et après visite des locaux du matériel existant. En fonction des menus choisis
et de la liste nécessaire.
Le client pourra se fournir où bon lui semble.

rdv et dégustation

Le premier rdv s'effectue par téléphone ; la dégustation est payante 100€ TTC pour deux personnes
comprenant le vdh et deux plats pour fixer son choix.
Ce montant sera déduit en cas de choix définitif

TRAITEUR A TABLE
N° SIRET 44810324200047 / RCS 448103242 Chambéry/ NAF 5621Z
N° TVA intracommunautaire : FR 27448103242