



**Aperitif et Cocktail 2025 S2**  
**COMMANDE à PARTIR DE 20 PERSONNES**

**L'apéritif Livré 12,50 € TTC/pers**  
**hors boissons, service et mobilier**

L'apéritif 1

Tartine de pain aux noisettes, figues et magret fumé et asperges vertes  
Pâte à choux salé au foie gras  
Moelleux citron écrevisses et raifort  
Pain noir, crème de roquette et viandes des Alpes séchées  
Blinis au pavot et saumon fumé par nos soins  
Pic de coppa et melon

OU

L'apéritif 2

Gambas , bille de mozzarella et pois gourmand et pesto  
Toast de campagne, viandes des alpes et tomate confite  
Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons et pain d'épices  
Pain grillé ,tapenade verte et œuf de caille  
Pic de magret fumé, Meule de Chambéry et tomate cerise  
Club saumon fumé maison

ou

L'apéritif 3

Club jambon de pays , tome des Bauges  
Pain brioché , thon en piperade  
Toast de pain complet,tomate confite et viandes des grisons  
Bagl's, et tapenade de champignons  
Moelleux poivrons, pickl's et chorizo  
Pic de Gambas et ananas ,épicié

### L'apéritif 4

17,50 € TTC/pers

Tartine grillée tapenade noire et œuf de caille  
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

## Cocktails déjeuner ou dîner

livré, installé, nécessaire à usage unique recyclable fourni  
hors service, boissons et mobilier

proposition 1 27,27€ ht soit 30 € pers TTC

### Les toasts

*Pain noir, crème de roquette et bœuf séché des Alpes  
Pain nordique poulet tandoori concombre en club Sandwich  
Moelleux aux olives noires, chorizo et fromage frais  
Choux rillettes de saumon, raifort et céleri croquant  
Mini Paris Brest et houmous parfumé*

### Les pics & verrines

*Jambon de pays, cube de céleri, et tomate confite  
Gambas, bille de mozzarella et pois gourmand au pesto  
Crèmeux d'artichaut et pétoncle rôtie au lard en verrine  
Guacamole et crevettes au gingembre en verrine*

### Les dips

*Poivronnade et caviar d'aubergines avec pain grillé  
Légumes frais et fromage blanc aux herbes*

### Le fromage

*Plateau de fromages de SAVOIE au lait cru :  
Tome des Bauges, Beaufort d'été, Bleu des Bauges,  
et pain spéciaux*

### Le sucré

*Tartelette citron meringuée  
Moelleux amandes griottes  
Cannelé bouché*

OU

proposition 2 / 27,27€ ht soit 30 € pers TTC

Les toasts

*Saumon fumé par nos soins , écrevisses aux baies roses sur blinis  
Caroline au foie gras aux éclats de noisettes  
Moelleux aux poivrons , chèvre frais et pistache  
Planche de cochonnailles du Pays  
Pain noir et mousse de volailles aux herbes*

Les Pics

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

Les verrines

*Saumon mariné, sauce savora et concombre  
Pétoncles marinées et brunoise de légumes asiatique  
Crevettes en cocktail et guacamol*

Les dips

*Tapenade verte et noire avec pain grillé et finger  
Légumes frais et fromage blanc aux herbes*

Le sucré

*Macarons assortis  
Tiramisu aux fruits rouges,verrine  
Mi cuit chocolat*

proposition 3/ 31,37€ ht soit 34,50 € pers TTC

Les toasts

*Club pain noir aux deux saumons fumé et en rillettes  
Buns volailles aux épices douce  
Bagels et rouget  
Blinis au thé vert et truite fumé  
Rillettes de saumon fumé,raifort et céleri branche croquant en mini éclair*

les pics & verrines

*Pic coppa, mozzarella,raison blond au pesto  
Pic de Gambas, et ananas aux épices  
Sucette de foie gras aux éclats de cacahuètes  
Brouillade froide à la truffe servi en coquille*

Le Fromage

*Plateau de fromages de SAVOIE au lait cru :  
Tome des Bauges, Beaufort d'été, Bleu des Bauges,  
et pain spéciaux*

### Le sucré

Cannelé  
Carré croustillant chocolat caramel  
Petit clafoutis  
Mini éclair chocolat

proposition 4/ 31,37€ ht soit 34,50 €pers TTC

### Les toasts

Truite fumé par nos soins & écrevisses aux baies roses sur blinis maison  
Tartine grillée, olivade et œuf de caille à la poêle  
Panier de pommes de terre , et diots à la figue  
Moelleux citron aneth, rillettes de saumon fumé et agrumes

### Les Pîcs

Magret fumé , Beaufort & tomate cerise  
opéra de foie gras

### Les verrines

Tartare de thon , citron vert et perles de wasabi  
Ganache de foie gras , crumble salé & sirop de porto

### Les cuillères

Pétoncles au tandoori et brunoise de légumes  
tartare de légumes, câpres et basilic frais

### Les dips

Tapenade verte et noire avec pain grillé et finger  
Légumes frais et fromage blanc aux herbes

### Le Fromage

Beaufort , tome de chèvre, Moelleux du Revard et pain spéciaux

### Le sucré

Mini macarons  
cookies assortis  
Tartelette framboises  
Mini Tarte Tatin

proposition 5/ 31,37€ ht soit 34,50 €pers TTC

### Les toasts

Truite fumé par nos soins & écrevisses aux baies roses sur blinis maison  
Tartine grillée, olivade et œuf de caille à la poêle  
Sablé salé aux cacahuètes & de roquefort aux poires

### Les Pîcs

Magret fumé , Beaufort d'été & tomate cerise  
Pois Gourmand, billes de mozzarella & Gambas

### Les verrines

Carpaccio de grosses St Jacques , citron vert et perles de wasabi  
Ganache de foie gras ,crumble salé & sirop de porto

#### Les cuillères

Pétoncles au tandoori et brunoise de légumes  
Tartare de thon mariné aux algues, câpres et basilic frais

#### Les dips

Tapenade verte et noire avec pain grillé et finger  
Légumes frais et fromage blanc aux herbes

#### Le Fromage

Beaufort d'été,Reblochon fermier, Moelleux du Revard et  
pain spéciaux

#### Le sucré

Mini Paris Brest  
Tartelette façon crème brûlée  
Tartelette framboises  
Mini Tarte Tatin

### AVEC CHAUD

proposition 6/ 32,74 € ht soit 36 € pers TTC

*Pain noir, crème de roquette et bœuf séché des Alpes*  
*Pain nordique poulet tandoori concombre*  
*Moelleux aux olives noires,chorizo et fromage frais*  
*Choux rillettes de saumon,raifort et céleri croquant*  
*Club sandwich pain suédois saumon confit et fumé*

*Pic de magret, Beaufort et raisin rouge*  
*Guacamole et crevettes au gingembre en verrine*  
*Gambas , Wok de légumes ,menthe coriandre*

#### Au chaud

*Nems de poulet curry coco*  
*Samosas légumes*  
*Assortiment de roulés fromagés*  
*Gambas tempura*

#### Le Fromage

*Beaufort,Reblochon fermier, Moelleux du Revard et pain spéciaux*  
*et pain spéciaux*

#### Le sucré

*Petit clafoutis*  
*Assortiment de minis éclairs*  
*Moelleux pistache griotte*

ou

proposition 7/ 32,74 € ht soit 36 €:pers TTC

*Club aux deux saumons fumé et rillettes*

*Pain Bagels et thon Bagnat*

*Pain de campagne, jambon de pays Tome des Bauges*

*Briochette, mousse de volailles aux épices douces*

*Pain suédois et l'aïoli de rouget*

*Tartine craquante Tapenade, œuf de caille*

*Pic coppa, mozzarella,raison blond au pesto de roquette*

*Poêlée wok et pétoncle en coupelle*

*Dip's de légumes bio et sauce fromage blanc*

*Tartinade et pain spéciaux*

### Au chaud

*Empanadas boeuf tex mex*

*Mini hot dog ketchup moutarde*

*Petit burger viande de bœuf de Savoie et reblochon*

*Brochette de volailles mariné au curry et ananas*

### Le Fromage

*Reblochon fermier, Vacherin des Bauges ,Tome des Bauges*

*et pain spéciaux*

### Le sucré

*Bouchée au chocolat café*

*Brochettes de fruits exotiques*

*Tiramisu à la mangue*

### avec plat chaud et gâteau

proposition 8/ 36,37 € ht soit 40 €:pers TTC

*Sablé au bleu des Bauges & poires*

*Pain noir, pesto de roquette et bœuf séché des Alpes*

*Club Sandwich poulet aux épices douces*

*Moelleux aux olives noires,chorizo et Tapenade*

*Éclair rillettes de saumon fumé,raifort et céleri branche croquant*

*Pic de Gambas, mozzarella et pois gourmand*

*Dip's de légumes bio et sauce fromage blanc*

*Sucette de foie gras aux éclats de cacahuètes*

### plat au chaud

*Les diots au vin blanc et polenta crémeuse au Beaufort*

ET

*Le risotto au Beaufort , viandes des Alpes séchées*

### Le Fromage

*Beaufort ,Reblochon fermier, Moelleux du Revard et pain spéciaux*

### Le dessert

#### deux entremets à choisir

Framboise aux deux chocolats

Passion Panacotta

Forêt noire

Craquant trois chocolat

#### option boissons

1. -eaux et soft 2,50€/pers
2. -vins de Savoie ¼ : 4,80€/pers
3. bière bouteilles litre 9,50€/l'unité
4. La coupe de crémant de Savoie blanc 6,50€/pers
5. Punch ou Sangria 7,50€/pers
6. -option café, thé : 2,50€
- 7.

#### OPTION SERVICE

40 € ttc par heure par serveur

TRAITEUR A TABLE

73800 MONTMELIAN

N° SIRET 44810324200047 / RCS 448103242 Chambéry/ NAF 5621Z

N° TVA intracommunautaire : FR 27448103242

*TVA10% alcool 20%*

TEL: 06 01 94 16 64/[atablechambery.com](http://atablechambery.com)