À TABLE

Cuisinier Traiteur — Carte 2026

Commande à partir de 20 personnes

Hors boissons, service et mobilier (sauf options indiquées)

Les Formules Apéritifs

L'Apéritif 1 — 12,50 € TTC / pers

- Tartine de pain aux noisettes, figues, 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

L'Apéritif 2 — 12,50 € TTC / pers

- Gambas, bille de mozzarella, 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

L'Apéritif 3 — 12,50 € TTC / pers

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

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

Les Cocktails Déjeuner ou Dîner

Proposition 1

30,00 € TTC / pers (27,27 € HT)

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
- Crémeux 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 pains spéciaux

Le sucré

- Tartelette citron meringuée
- Moelleux amandes griottes
- Cannelé bouché

Proposition 2

30,00 € TTC / pers (27,27 € HT)

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 & Verrines

- Magret fumé, Beaufort d'été & raisin rouge
- Pois Gourmand, billes de mozzarella & Gambas
- Melon de Cavaillon et viande des Alpes séchée
- Saumon mariné, sauce savora et concombre
- Pétoncles marinées et brunoise de légumes asiatique
- Crevettes en cocktail et guacamole

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

34,50 € TTC / pers (31,37 € HT)

Les toasts

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

Les pics & verrines

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

Le Fromage

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

Le sucré

- Cannelé
- Carré croustillant chocolat caramel
- Petit clafoutis
- Mini éclair chocolat

Proposition 4

34,50 € TTC / pers (31,37 € HT)

Les toasts

- Truite fumée 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 Pics & Verrines

- Magret fumé, Beaufort & tomate cerise
- Opéra de foie gras
- Tartare de thon, citron vert et perles de wasabi
- Ganache de foie gras, crumble salé & sirop de porto

Les cuillères & dips

- Pétoncles au tandoori et brunoise de légumes
- Tartare de légumes, câpres et basilic frais
- 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 pains spéciaux

Le sucré

- Mini macarons
- Cookies assortis
- Tartelette framboises
- Mini Tarte Tatin

Proposition 5

34,50 € TTC / pers (31,37 € HT)

Les toasts & Pics

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

Les verrines & cuillères

- Carpaccio de grosses St Jacques, citron vert et perles de wasabi
- Ganache de foie gras, crumble salé & sirop de porto
- Pétoncles au tandoori et brunoise de légumes
- Tartare de thon mariné aux algues, câpres et basilic frais

Les dips & Fromage

- Tapenade verte et noire avec pain grillé et finger
- Légumes frais et fromage blanc aux herbes
- Beaufort d'été, Reblochon fermier, Moelleux du Revard et pains spéciaux

Le sucré

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

Proposition 6 (Avec Chaud)

36,00 € TTC / pers (32,74 € HT)

Pièces Froides

- 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 et coriandre

Au Chaud

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

Le Fromage & Le Sucré

- Beaufort, Reblochon fermier, Moelleux du Revard et pains spéciaux
- Petit clafoutis
- Assortiment de mini éclairs
- Moelleux pistache griotte

Proposition 7 (Avec Chaud)

36,00 € TTC / pers (32,74 € HT)

Pièces Froides

- 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, raisin blond au pesto de roquette
- Poêlée wok et pétoncle en coupelle
- Dip's de légumes bio et sauce fromage blanc
- Tartinade et pains spéciaux

Au Chaud

- Empanadas bœuf tex mex
- Mini hot dog ketchup moutarde
- Petit burger viande de bœuf de Savoie et reblochon
- Brochette de volailles marinée au curry et ananas

Le Fromage & Le Sucré

- Reblochon fermier, Vacherin des Bauges, Tome des Bauges et pains spéciaux
- Bouchée au chocolat café
- Brochettes de fruits exotiques
- Tiramisu à la mangue

Proposition 8 (Plat Chaud & Gâteau)

40,00 € TTC / pers (36,37 € HT)

Pièces Froides

- 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 Chaud (en Chaffing Dish)

- Les diots au vin blanc et polenta crémeuse au Beaufort
- ET Le risotto au Beaufort, viandes des Alpes séchées

Le Fromage & Dessert

- Beaufort, Reblochon fermier, Moelleux du Revard et pains spéciaux
- Le dessert : deux entremets au choix parmi : Framboise aux deux chocolats, Passion Panacotta, Forêt noire, Craquant trois chocolats

Variantes Cocktails (Formules Alternatives)

Formule Alternative A1 (Froid) — 30,00 € TTC / pers

Pièces Froides

- Moelleux chèvre et chorizo
- Club saumon fumé patate douce
- Focacia fromage frais et speck
- Briochain au foie gras chutney de mangue
- Toast pain d'épices et magret
- Gambas, bille de mozzarella et pois gourmand au pesto
- Crémeux d'artichaut et pétoncle rôtie au lard en verrine
- Guacamole et crevettes au gingembre en verrine

Dips & Buffets

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

Le Sucré

- Brochette de fruits frais
- Moelleux chocolat
- Tartelette citron meringuée

Formule Alternative A2 (Froid) — 30,00 € TTC / pers

Pièces Froides

- Foccacia tomate confite et viandes des alpes séchée
- Tartine craquante tapenade œuf de caille
- Pain nan, jambon et piperade de patate douce
- Club sandwich pain suédois saumon confit et fumé
- Pic de magret, Beaufort et raisin rouge
- Pic de magret, meule de Chambéry et tomate cerise
- Crémeux de lentilles coco et crevettes
- Tartare de thon aux agrumes et gingembre

Dips & Buffets

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

Les Desserts

- Tartelette aux fruits rouges
- Mix de melon et fruits exotiques en verrine
- Mini madeleines

Formule Alternative A3 (Avec Chaud) — 32,50 € TTC / pers

Pièces Froides

- Toast, figues et magret fumé et asperges vertes
- Club sandwich thon bagnat
- Briochain, Foie gras et chutney de mangue
- Blinis et saumon fumé par nos soins
- Pic de coppa et melon jaune
- Pic ananas crevettes créoles

Au Chaud

- Brochettes de volailles et chorizo
- Petit burger savoyard à la raclette
- Brochettes de crevettes marinées

Dips & Fromage

- Légumes frais et fromage blanc aux herbes
- Planche de fromage du pays et pain tranché

Les Mignardises

- Mi cuit chocolat
- Macarons assortis
- Petit clafoutis

Formule Alternative A4 (Avec Chaud) — 32,50 € TTC / pers

Toasts, Pics & Buffets

- Tartine figues abricots, magret de canard fumé et pointe d'asperge verte
- Saumon fumé par nos soins, écrevisses aux baies roses sur blinis
- Choux rillettes de saumon, raifort et céleri croquant
- Mini Paris Brest et houmous parfumé
- Melon de Cavaillon et viande des Alpes séchée
- Magret fumé, Beaufort d'été & tomate cerise
- Planche de cochonnailles

Le Chaud

- Samossa légumes / nems poulet
- Brochette de volailles mariné au curry et ananas
- Petit burger savoyard, chutney reblochon

Dips & Sucré

- Légumes frais et fromage blanc aux herbes
- Planche de fromage du pays et pain tranché
- Croustillant caramel
- Tiramisu fruits rouges en verrine
- Brochettes de fruits frais

Formule Alternative A5 (Avec Tartiflette) 40,00 € TTC / pers

Pièces Froides

- Club pain suédois, saumon fumé
- Briochain au foie gras et chutney de mangue
- Moelleux aux olives, Tapenade, œuf de caille
- Planche de cochonnailles et condiments
- Légumes bio croquant et sauces fromage blanc

Au Chaud & Plat

- Allumettes feuilletées
- Gambas tempura
- Petit burger Savoyard au reblochon
- **Plat chaud en Chaffing dish :** Tartiflette

Fromage & Sucré

- Plateaux de fromages de Savoie et pains spéciaux
- Macarons assortis
- Faisselle coulis de myrtilles
- Mi cuit chocolat
- Brochettes de fruits frais

Formule Alternative A6 (Avec Croziflette) 40,00 € TTC / pers

Pièces Froides

- Club pain suédois, chutney de patate douce au curry
- Briochain au caviar d'aubergines et parmesan
- Moelleux aux olives, Tapenade, œuf de caille
- Tartinades variées (tapenade, tomatade, carottade), gressini et tartine grillée
- Légumes bio croquant et sauces fromage blanc

Au Chaud & Plat

- Allumettes feuilletées
- Gambas tempura
- Petit burger savoyard
- **Plat chaud en Chaffing dish :** Croziflette

Fromage & Sucré

- Plateaux de fromages de Savoie et pains spéciaux
- Macarons assortis
- Faisselle coulis de myrtilles
- Mi cuit chocolat
- Brochettes de fruits frais

Options & Conditions Générales

Options Boissons :
• 1. Eaux et softs : 2,50 € / pers
• 2. Vins de Savoie : 4,80 € / pers
• 3. Bière (bouteille de 1 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 € / pers

Option Service :
• 40 € TTC par heure et par serveur

Matériels et Mobilier :
Tout le matériel et le mobilier seront à la charge du client (en complément après visite des locaux et selon le matériel existant, en fonction des menus choisis). Le client reste libre de se fournir où bon lui semble.

TRAITEUR À TABLE — 73800 MONTMÉLIAN
N° SIRET : 44810324200047 / RCS : 448103242 Chambéry / NAF : 5621Z
N° TVA intracommunautaire : FR 27448103242
TVA : 10% (Alcool : 20%)
Contact : 06 01 94 16 64 / atablechambery.com