à table

cuisinier traiteur

TARIF 2026 — SEMESTRE 2 — LES PRESTATIONS MARIAGE

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

LES FORMULES VINS D'HONNEUR

VIN D'HONNEUR 1 — **16,00 € 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
- Magret fumé, gruyère des Bauges & raisin (Pic)
- Pois Gourmand, billes de mozzarella & crevette (Pic)
- Dips de légumes de Savoie et fromage frais ciboulette
- Raisin frais, magret fumé et petit bouton de culotte (Pic)
- Gaspacho d'artichauts & pétoncles
- Planche de cochonnailles de Savoie, et condiments

VIN D'HONNEUR 3 **23,00 € TTC / pers**

- 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
- Magret fumé, Beaufort d'été & tomate cerise (Pic)
- Pois Gourmand, billes de mozzarella & Gambas (Pic)
- Melon de Cavaillon et viande des Alpes séchée (Pic)
- Crémeux de lentilles, et saumon fumé en verrine
- Ganache de foie gras, crumble salé & sirop de porto (Verrine)
- Pétoncles au tandoori et brunoise de légumes en cuillère japonaise
- Tartare de thon mariné aux algues, câpres et basilic frais en cuillère nippone
- Légumes frais et fromage blanc aux herbes (Dips)
- Planche de cochonnailles du pays

VIN D'HONNEUR 4 (Avec 2 animations incluses) **25,50 € TTC / pers**

- 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
- Magret fumé, Beaufort d'été & tomate cerise (Pic)
- Pois Gourmand, billes de mozzarella & Gambas (Pic)
- Melon de Cavaillon et viande des Alpes séchée (Pic)
- Brouillade d'œufs à la truffe et recoquillée (Verrine)
- Mousseline de saumon & tsatsiki (Verrine)
- Inclus : 2 animations à choisir parmi la liste ci-dessous

Animations incluses au choix pour le Vin d'Honneur 4 :

- Poêlée de crevettes flambée au pastis **Inclus**
- Les acras de morue, sauce piment, citron vert **Inclus**
- Les minis brochettes de volailles marinées **Inclus**
- Le rougail diots : diots de Savoie cuisinés façon créole **Inclus**

LES OPTIONS D'ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX

Ateliers petites fritures : nems de reblochon, samosa au bœuf	**4,20 € TTC / pers**
Ateliers petites fritures complet : nems de foie gras, reblochon et samosas bœuf & légumes	**6,50 € TTC / pers**
La raclette, petites pommes de terre grenaille et cochonnailles de pays (matériel, fromage, personnel)	**8,80 € TTC / pers**
La fondue savoyarde	**8,80 € TTC / pers**
Le rougail diots : diots de Savoie cuisinés façon créole	**4,90 € TTC / pers**
Poêlée de crevettes flambée au pastis	**5,90 € TTC / pers**
Les acras de morue, sauce piment, citron vert	**4,20 € TTC / pers**
Le risotto aux fruits de mer ou aux champignons	**6,90 € TTC / pers**
Les minis brochettes : assortiment de bœuf, veau, volailles marinées, snackées devant les invités	**8,00 € TTC / pers**
Foie gras poêlé devant les invités, pain d'épices et chutney	**Selon cours**
Le stand saumon fumé : saumon bio label rouge fumé par nos soins, découpé à la commande	**Selon cours**
Le stand jambon de pays entier à l'os label rouge découpé à la commande	**Sur devis**
Atelier mini crêpes et garnitures	**8,00 € TTC / pers**

FORMULES ENFANTS & PRESTATAIRES

BUFFET ENFANTS (Moins de 12 ans)	**8,00 € HT / enfant**
Chips, cacahuètes, bonbons, sucettes, tartines variées	
MENU ENFANT ASSIS	**20,00 € TTC / enfant**
Buffet de quiches, pizzas variées, salades de crudités et pâtes, fromage et glace	
PLATEAU PRESTATAIRE	**18,00 € TTC / pers**
Entrée, plat, fromage, dessert et 1/2 eau (Format plateau avion)	

LES MENUS TOUT COMPRIS

Pain compris. Hors boissons, matériel, service et vaisselle.

MENU ROMANCE — 52,00 € TTC / pers

Mise en bouche : Risotto crémeux aux champignons des bois, viande des grisons & Tome

Entrée : Opéra de saumon fumé et wok de légumes aux herbes

Plat : Filet de canette rôtie, pommes poêlées, sauce miel & vinaigre de cidre, châtaignes et oignons grelots

Fromage : Les trois fromages de Savoie en planche à partager

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

MENU LUNE DE MIEL — 56,00 € TTC / pers

Mise en bouche : Foie gras poêlé et crème de lentilles au lard

Entrée : Tarte fine, fondue d'endives caramélisées et Saint-Jacques, beurre safrané

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

Fromage : Les trois fromages de Savoie, petite mâche et noix

Dessert : La pomme en trompe l'œil (biscuit cuillère, mousse pomme verte et insert chocolat) servi avec le café

MENU PASSION — 62,00 € TTC / pers

Mise en bouche : Gravlax de filet de bœuf aux cinq poivres, salade d'herbettes au jus de persil

Entrée : La trilogie de foie gras (poêlé sur chutney & pain d'épices, mi-cuit au chocolat, ganache mangue)

La Respiration : Trou savoyard au Génépi et glace au miel

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

Fromage : Reblochon rôti en croûte de noix et vinaigrette balsamique

Dessert : Chocolat élégance (feuillantine, ganache bi-chocolat et quenelles tiramisu) servi avec le café

LA CARTE À LA CARTE

Pain compris, hors boissons, mobilier, vaisselle et service.

Les Entrées

Risotto crémeux aux champignons des bois & viande des grisons, copeaux de Tome	**15,00 €**
Opéra de saumon fumé et wok de légumes aux herbes	**15,00 €**
Gravlax de filet de bœuf aux cinq poivres, salade d'herbettes au jus de persil	**20,00 €**
Crémeux de haricots coco, moules et coques safranées	**18,00 €**
Terrine de canard et dés de foie gras maison aux pistaches, confit d'oignons	**18,00 €**
Tarte fine, fondue d'endives caramélisées et Saint-Jacques, beurre safrané	**18,00 €**
Marbré de lapereau à la graine de moutarde, salade de petits légumes au vinaigre	**17,50 €**
Pressé de joue de cochon confite et foie gras aux éclats de noisettes, mesclun	**18,00 €**
Le retour de pêche (saumon fumé & toasts, gambas grillées, carpaccio de thon)	**19,00 €**
Brochettes de Saint-Jacques et chorizo sur crème de haricots rouges	**22,90 €**
Foie gras poêlé et crème de lentilles au lard	**Selon cours**
Pressé de foie gras mi-cuit par nos soins, fruits secs, pommes confites & pain d'épices	**Selon cours**
L'assiette gourmande (foie gras, toast, œuf de caille, magret fumé, tomate cerise)	**Selon cours**
La trilogie de foie gras (poêlé, mi-cuit au chocolat, ganache à la mangue)	**Selon cours**

Les Plats de Viandes & Poissons

Croustille de Diots au vin rouge et bolets, gnocchi au reblochon, fricassée de brocolis	**23,00 €**
Volaille fermière de l'Ain (le filet), jus court au foin, carotte coriandre & gâteau butternut	**26,00 €**
Suprême de pintade en médaillon, choux et foie gras, jus court, pommes grenailles	**26,80 €**
Filet de canette rôtie, pommes poêlées, sauce miel et vinaigre de cidre, châtaignes & oignons	**28,20 €**
Médaillon de filet mignon aux amandes, moelleux de champignons, polenta crémeuse	**26,40 €**
Suprême de volaille jaune, écrevisses, patates douces et risotto paella	**24,80 €**
Pastillas de joue de bœuf grand-mère, gratin traditionnel, carottes & oignons caramélisés	**30,00 €**
Tournedos de magret de canard, jus au foie gras, poêlée de champignons, céleri (gratin par table)	**32,00 €**
Magret de canard, émulsion de betterave, foie gras mi-cuit et pommes au jus	**32,00 €**
Médaillon de filet de veau à l'arabica, galette de pommes de terre, fagots d'asperges au lard	**Sur devis**
Carré d'agneau, pommes de terre écrasées au romarin, ragoût de fèves, jus aux olives	**Sur devis**
Le quasi de veau longuement braisé aux aromates, pressé de légumes et purée fouettée	**Sur devis**
Le filet de bœuf en pavé, jus acidulé passion foie gras, champignons et risotto	**Sur devis**
Le jarret de veau aux agrumes, caponata à l'œuf	**Sur devis**
Noix de Saint-Jacques, agrumes et salsifis, jus de bouillabaisse	**Selon cours**
Le tournedos de lotte aux algues, fricassée de coques, choux chinois, sauce soja	**Selon cours**
Le homard à la vanille, pointe d'asperges, ragoût de jeunes légumes	**Selon cours**

Les Plats Végétariens

Petit chou farci d'une mousseline de légumes sur fond d'artichaut, pommes grenailles & cumin	**25,00 €**
Feuille à feuille pain d'épices, pommes poêlées, sauce miel et vinaigre de cidre, châtaignes	**26,00 €**
Médaillon de tofu fumé à la noisette, moelleux de champignons, polenta crémeuse	**22,00 €**
Briques de patates douces et bananes aux épices créoles, risotto et jus au maracuja	**24,00 €**
Pastillas de légumes anciens étuvés, gratin traditionnel, sauce rubis au vin de Mondeuse	**24,00 €**

LES FROMAGES & DESSERTS

Sélection de Fromages (À l'assiette ou en buffet)

Les trois fromages de Savoie, petite mâche et noix	**5,80 €**
Reblochon rôti en croûte de noix et vinaigrette balsamique	**7,00 €**
Tempura de camembert	**7,00 €**
Sucette de Saint-Maure (ciboulette, poivre, cumin)	**7,00 €**
Moelleux de Brie aux mendiants	**7,00 €**
Pressé de chèvre frais et tomates confites, caramel de vinaigre	**7,00 €**
Grand Buffet : 4 sortes de Savoie (Beaufort, Reblochon, Tome & Vacherin des Bauges) + faisselle coulis	**7,80 €**

Les Desserts d'Exception

Présentation en buffet, puis service à l'assiette de deux parfums au choix (servi avec fruits frais et coulis) : **7,20 € / pers**

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

Assortiment de 5 Mini-Desserts au choix : **8,50 € / pers**

> Tartelette citron meringuée, Panna cotta vanille Tahiti & mangue, Crème brûlée vanille Bourbon, Tiramisu café, Moelleux aux amandes, Tartelette framboise, Bavarois fraises des bois & mangue, Verrine Forêt noire, Crumble pommes calvados, Mille-feuilles, Croustille caramel, Moelleux chocolat cannelle...

- Pièce montée traditionnelle & Wedding Cake : sur devis personnalisé.
- Pause Café / Thé / Infusions complet : 2,80 € / pers.

CONDITIONS GÉNÉRALES & LOGISTIQUE

Personnel de service : Prestation disponible à partir de 50 personnes. Taux horaire de 40 € HT jusqu'à 00h00, puis 50 € HT au-delà. Ratios recommandés : 1 serveur pour 50 personnes en buffet, 1 serveur pour 30 personnes pour un service assis à l'assiette.
Matériel de cuisson et de froid : Tout le matériel lourd nécessaire sera à la charge du client après audit et visite technique de vos locaux de réception. Le client reste libre de son fournisseur.
Rendez-vous & Dégustation : Premier contact par téléphone. La dégustation test est facturée 100 € TTC pour deux personnes (comprenant la sélection de vins d'honneur et deux plats). Ce montant est intégralement déduit de la facture finale en cas de validation du contrat.

Note d'information : Cette offre n'est pas un devis contractuel automatique. Elle a pour but d'informer notre aimable clientèle sur les compositions de la saison. Les tarifs sont indicatifs et sont susceptibles de varier légèrement selon l'évolution des cours des matières premières et des révisions de cartes saisonnières.