



# Carte Traiteur

Hiver 2025-2026

Tarifs TTC

Cuisinier Traiteur  
*Etienne Place*



Afin de vous garantir fraîcheur et qualité, nous réalisons nos recettes à partir de 6 parts minimum. Merci de votre compréhension.

Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service.

Les plats sont à récupérer froid dans nos locaux à Montbrison


## Plateaux apéritifs :

- Plateau apéritif froid : 48 pièces • **76€ le plateau** / 24 pièces • **41€ le plateau**
- Plateau apéritif chaud : 36 pièces • **56€ le plateau** / 18 pièces • **31€ le plateau**
- Plateau de chiffonnade de charcuterie : 60 bouchées • **30€ le plateau** / 30 bouchées • **18€ le plateau**
- Plateau de fromage de fromages secs variés : 40 bouchées • **30€ le plateau** / 20 bouchées • **18€ le plateau**
- Plateau de tarte chaude Quiche / Pizza : 60 bouchées • **33 € le plateau** / 30 bouchées • **20€ le plateau**
- Verrine de saladette de saison (70g) : 8 verrines • **12€ le plateau** / 16 verrines • **24€ le plateau**

## Plateaux de pièces sucrées :

- Plateau sucré 24 pièces • **41€ le plateau** / 48 pièces • **76€ le plateau**
- Plateau Sucré n°1 (6 fingers citron meringués + 6 croustillants au chocolat) : 12 pièces • **38€ le plateau**
- Plateau Sucré n°2 (6 tartes sablé breton aux fruits du moment et 8 parts de flan pâtissier) : 14 pièces • **36€ le plateau**
- Plateau Sucré n°3 (4 mini-gaufres façon tartelette citron meringué, 4 mini-gaufres façon tartelette au chocolat, 4 mini-gaufres façon tartelette aux fruits frais) : 12 pièces • **34€ le plateau**

### Entrées froides :

- Terrine de foie gras de canard maison, chutney du moment et pain de banane • **9.00 € la part**
-  **Version végétarienne** : Comme un flan parisien de potimarron et amande, ganache chèvre frais, pétales et pickles de légumes, pesto et amandes grillées, vinaigrette citron • **9.00 €**
- Finger de truite façon ceviche, bavaroise Dubarry • **8.00 € la part**
- Pâté en croûte du moment • **6.30 € la part**

### Entrées chaudes :

- Cassolette de gambas snackées, légumes d'automne et chiffonnade de chorizo ibérique • **11.50 € la part**
- Cassolette de Saint Jacques, gambas snackée et crumble de poireaux • **13.00 € la part**

### Poissons :

- Dos de Bar (ou poisson du marché) • **11.00 € la part** - sauce au choix : beurre blanc / armoricaine écrevisse / safrané / sauce champagne
- Pavé de Saumon, crème de ciboulette • **11.00 € la part**
-  **Plat Végétarien** : Brochette de falafel de pois chiches + sauce yaourt • **8.00 € la part** (possible à l'unité)

### Viandes :

- Pressé de Volaille aux pleurotes sauce au choix • **10.00 € la part** jus châtaigne / crème aux cèpes
- Fondant de veau sauce au choix • **10.00 € la part** jus au thym / crème aux cèpes / ou morille (+3€)
- Bœuf gentiment braisé sauce au choix • **10.00 € la part** jus au thym / jus vieilles côtes / ou morille (+3€)
- Filet mignon de porc à la Forézienne (jambon cru et fourme) • **10.00 € la part**
- Pavé de Veau rosé, jus noisette • **11.50 € la part**

### Légumes et garnitures • **4.80€ la part** : 1 féculent + 1 légume au choix

Risotto crémeux

Tatin de panais, butternut & châtaigne

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes d'hiver rôtis au beurre noisette

Moelleux de pomme de terre cœur champignons

Pomme dauphine maison

### En supplément :

- Poêlée de champignons forestiers • **4.50 € la part de 50g environ** *pour agrémenter votre sauce ou vos garnitures*

### Les plats complets :

- Paella : ½ cuisse de poulet, poisson, gambas, moules, fruits de mer • **14.00 € la part**
- Lasagnes au bœuf : lasagnes maison • **10.00 € la part**
- Blanquette de Veau et riz pilaf • **10.00 € la part**
- Marmite de bœuf mijoté au Côtes du Forez, lardons et penne • **10.00 € la part**
- Tartifourme et saucisson cuit • **10.00 € la part**
- Tajine de poulet aux légumes de saison et semoule • **12.00 € la part**

Retrouvez également nos plats en bocal sur le site [www.boloko.fr](http://www.boloko.fr)