



Carte Traiteur

Printemps-Eté 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**
- Boîte 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 (8 tartes citron meringués + 8 croustillants au chocolat) : 16 pièces • **38€ le plateau**
- Plateau Sucré n°2 (8 tartes sablé breton aux fruits du moment et 8 parts de flan pâtissier) : 16 pièces • **36€ le plateau**
- Plateau Sucré n°3 (8 framboisiers et 8 royal chocolat) : 16 pièces • **38€ le plateau**

Entrées froides :

- Terrine de foie gras de canard maison, chutney du moment et pain de banane • **9.00 € la part**
-  **Version végétarienne** : Finger cheesecake et petits légumes, pickles de légumes et gel citron • **9.00 €**
- Finger de truite façon ceviche, bavaroise Dubarry • **8.00 € la part**
- Pâté en croûte Volaille Espelette • **6.30 € la part**

Entrées chaudes :

- Cassolette de gambas snackées, piperade de légumes et chiffonnades de chorizo ibérique • **11.50 € la part**
- Raviole de la « Mère Maury », crème aux cèpes et escalope de foie gras • **13.00 € la part**

Poissons :

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

Viandes :

- Filet de pintade sauce au choix • **10.00 € la part** sauce écrevisse / vin jaune
- 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€)
- Gigotine de canette sur l'os, cuite au foin • **11.50 € la part** crème aux cèpes / sauce vierge calamansi
- Ballotin d'épaule de porc fumé, jus rôti • **10.00 € la part**

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

Risotto crémeux

Gratin dauphinois

Moelleux de pomme de terre cœur champignons

Pomme dauphine maison

Tatin de légumes du soleil

Poêlée de légumes d'été rôtis au beurre d'herbes

Soufflé de courgette au pesto

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**
- Veau provençal et riz pilaf • **10.00 € la part**
- Sauté de bœuf et penne • **10.00 € la part**
- Tartifourme et jambon aux herbes • **10.00 € la part**
- Tajine de poulet aux citrons confits, légumes de saison et semoule • **12.00 € la part**
- Cuisse de poulet façon basquaise et riz basmati • **12.00 € la part**

Retrouvez également nos plats en bocal sur le site www.boloko.fr