

ETAPE Auvergne
2 route de Chaumont
43360 Vergongheon

04 71 76 99 00

Mail : contact@etapeauvergne.fr

www.etapeauvergne.fr

Tarifs TRAITEUR Printemps - Été 2023



BUFFET COCKTAIL (la pièce)

VERRINES	1,30 € ttc
* Tiramisu crevettes	
* Végétarienne	
* Lentilles/truite fumée/crème aneth	
* Poulet curry et ratatouille	
* Betterave/crème de chèvre	
BROCHETTES	
* Tomate/mozzarella	0,40 € ttc
* Abricot moelleux/bleu	0,40 € ttc
* Radis/beurre/pavot	0,40 € ttc
* Ananas/crevettes	0,55 € ttc
MINI BURGERS	1,40 € ttc
* Magret fumé/compotée d'oignons	
* Jambon Serrano/parmesan	
* Mousse de chèvre/légumes grillés	
* Curry noir/truite fumée/beurre aux herbes	
TARTINES	1,25 € ttc
* Tapenade/mousse de chèvre/poivron	
* Pesto rouge/ anchois/parmesan	
* Caviar aubergines/jambon ibérique/olives	
WRAPS ROULES	0,55 € ttc
* Truite fumée fromage frais aux herbes	
* Légumes de saison et crème au curry	
* Jambon de pays/crème de bleu/moutarde violette	
Planche apéritive (10 personnes)	29,00 € ttc
<i>Assortiment 3 charcuteries et 3 fromages</i>	
Pizza (légumes ou margarita)	29,00€ ttc
<i>(plaque de 96 bouchées)</i>	
Quiche	29,00 € ttc
<i>(plaque de 96 bouchées)</i>	

ENTRÉES (la part)

- * Salade de lentilles méridionale **1,60 € ttc**
(lentilles/oignon/poivron/tomate/coriandre)
- * Salade façon César **1,95 € ttc**
(salade iceberg, poulet, tomate cerise, parmesan, crouton, anchois, accompagnée sauce césar)
- * Salade composée **1,60 € ttc**
(salade verte, jambon, tomate, maïs, emmental)
- * Salade du pêcheur **1,90 € ttc**
(pâtes, fruits de mer, surimi, tomate confite, basilic, pesto)
- * Salade de riz aux légumes **1,60 € ttc**
- * Salade coleslaw **1,60 € ttc**
(chou blanc, carottes râpées, raisins secs)
- * Salade auvergnate **1,70 € ttc**
(pomme de terre, saucisse fumée, oignon rouge, cornichon, vinaigrette moutarde à l'ancienne)
- * Taboulé vert (ou quinoa) **1,60 € ttc**
(semoule ou quinoa, menthe, persil, concombre, poivron vert)
- * Trio de melons à la menthe et vinaigre balsamique (pour 10) **19,00 € ttc**



Commande minimum 20 personnes

PLATS (la part)

- * Rôti de dinde tranché **3,00 € ttc**
- * Rôti de porc tranché **3,00 € ttc**
- * Rosbeef tranché **4,00 € ttc**
- * Cuisse de poulet **2,50 € ttc**
- * Sauce bleu, poivre, échalote **0,50 € ttc**
- * Fricassée de volaille à la basquaise au chorizo **4,50 € ttc**
- * Daube de bœuf à la provençale **5,50 € ttc**
- * Mignon de porc à l'aigre-douce (oignons, carottes, tomates) **5,50 € ttc**
- * Pommes boulangères **2,50 € ttc**
- * Haricots verts persillés **2,00 € ttc**
- * Tomates provençales **2,00 € ttc**
- * Pommes grenaille au thym **3,00 € ttc**
- * Fèves au lard **3,00 € ttc**

Viandes d'origine française
(Conditionnement en barquettes thermoscellées)
réchauffables MAX 120°C)

PIÈCES SUCRÉES (la part/pièce)

- * Verrines **1,30 € ttc**
 - Tiramisu verveine
 - Citron basilic fraise
 - Panna cotta exotique ou fruits rouges
 - Cheesecake spéculos
 - Gelée de pêches aux fraises fraîches
 - Mojito (*biscuit rhum, crème citron, menthe*)
 - Pina Colada (*biscuit malibu, crème coco, ananas caramélisé*)
- * Mini choux **0,60 € ttc**
Vanille - café - chocolat - praliné
- * Mini tartelettes **0,50 € ttc**
(ganache/noisette ou citron meringué ou fruits)
- * Millefeuille (pour 30 parts) **42,00 € ttc**
- * Millefeuille aux fraises **45,00 € ttc**
- * Forêt noire griottes (pour 30 parts) **42,00 € ttc**
- * Plaque de tarte (24 parts) **22,00 € ttc**
(poires ou poires chocolat ou abricots ou pommes)
- * Entremet des îles (pour 30 parts) **42,00 € ttc**
(ananas /noix de coco/rhum)
- * Poirier (pour 30 parts) **42,00 € ttc**
- * Pêcher (pour 30 parts) **42,00 € ttc**
- * Entremet praliné chocolat feuillantine (pour 30 parts) **45,00 € ttc**