

Commande minimum 20 personnes

PIÈCES SUCRÉES (la part/pièce)

- * Verrines **1,30 € ttc**
 - Tiramisu verveine du Velay
 - Tiramisu ardéchois (crème de marron)
 - Myrtilier
 - Panna cotta exotique ou fruits des bois
 - Ganache chocolat/mousse poire/copeaux choc
 - rubarbe/fromage blanc/spéculos
 - Impériale (*mousse chocolat, biscuit aromatisé, crèmeux mandarine*)
 - Normande (*Crumble pommes, calva, caramel beurre salé*)

- * Mini choux **0,60 € ttc**
Vanille - café - chocolat - praliné

- * Mini tartelettes **0,50 € ttc**
(ganache/noisette ou agrumes meringués ou crémeuse aux noix ou fruits)

- * Millefeuille (*pour 30 parts*) **42,00 € ttc**

- * Entremet trois chocolats

- * Forêt noire griottes (*pour 30 parts*) **42,00 € ttc**

- * Poirier (*pour 30 parts*) **42,00 € ttc**

- * Pêcher (*pour 30 parts*) **42,00 € ttc**

- * Entremet praliné chocolat **49,00 € ttc**
feuillantine (pour 30 parts)

- * Désiré (*biscuit amandes, gelée cassis, bavaroise vanille, glaçage cassis*) (*pour 30 parts*) **42,00 € ttc**

- * Plaque de tarte (*24 parts*) **22,00 € ttc**
(poires ou poires chocolat ou abricots ou pommes)



Le service de restauration
ETAPE Auvergne
vous propose également
la livraison journalière de
repas à domicile
(portage de repas).

ETAPE Auvergne conçoit des
menus variés, de qualité mais aussi
adaptés (sans sel, sans sucre ajouté,
etc...).

Au sein de notre cuisine centrale,
notre équipe prépare du lundi au
vendredi les repas, à partir de
produits frais destinés aux
établissements scolaires,
aux entreprises et
au portage à domicile.
Le pain est fabriqué
quotidiennement de façon
traditionnelle dans notre laboratoire,
avec des farines locales et sans
améliorant.

Pour nous contacter :

04 71 76 99 00

contact@etapeauvergne.fr

 **ETAPE**
Auvergne

Tarifs Traiteur

Automne - Hiver
2023 - 2024



IPNS Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles

ETAPE Auvergne

2 route de Chaumont
43360 Vergongheon
www.etapeauvergne.fr

FR 43 258 303 CE

BUFFET COCKTAIL (la pièce)

- VERRINES** 1,30 € ttc
- * Tiramisu crevettes (*crevettes, mascarpone, croutons, bisque de homard*)
 - * Végétarienne (*chou-chinois, carottes, poireaux, céleri branche, oignons frits*)
 - * D'ici (*Lentilles, truite fumée, aneth*)
 - * Montagnarde (*crème de St Nectaire, tomates confites, chiffonnade de jambon*)
 - * Pourpre (*Betterave/crème de chèvre*)
 - * Panna cotta de courge aux noisettes
 - * Mousse de bleu, graines torrifiées, chorizo

BROCHETTES

- * Poitrine fumée/pruneau 0,40 € ttc
- * Radis/beurre/pavot 0,40 € ttc
- * Magret fumé/raisin 0,60 € ttc
- * Crevette/ananas 0,60 € 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

MINI CHOUX

- * Crème de bleu ou chorizo 0,60 € ttc
- * Cèpes ou foie gras 0,95 € ttc

WRAPS ROULES

- 0,55 € ttc
- * Truite fumée / fromage frais aux herbes
 - * Légumes de saison / crème au curry
 - * Jambon sec/crème bleu/moutarde violette
 - * Foie gras/figue/pain d'épices 0,95 € ttc

Planche apéritive (10 personnes) 30,00 € ttc
(Assortiment de charcuteries et fromages)

Pizza / Quiche (plaque de 96 bouchées) 30,00 € ttc

Pain surprise suédois (40 pièces) 20,00 € ttc
(fromage, charcuteries, rilette de poissons, légumes)

ENTRÉES (la part)

- * Salade d'automne 1,95 € ttc
(lentilles/oignons/feta/noix/moutarde à l'ancienne/miel)
- * Salade gourmande 1,95 € ttc
(salade iceberg, gésiers, tomates cerise, noix, vinaigrette de framboise)
- * Salade composée 1,60 € ttc
(salade verte, jambon, tomate, maïs, emmental)
- * Salade de légumes croquants 1,90 € ttc
(fleurettes de chou-fleur, petits pois, carottes anciennes, maïs, graines toastées, vinaigrette à l'huile de sésame noir)
- * Salade de pâtes fraîcheur 1,90 € ttc
(pâtes, pomme verte, dès de céleri marinés, copeaux de radis)
- * Salade auvergnate 1,70 € ttc
(pommes de terre, saucisse fumée, oignons rouges, cornichons, vinaigrette moutarde à l'ancienne)
- * Salade de riz aux fruits de mer 1,60 € ttc
- * Salade coleslaw 1,60 € ttc
(chou blanc, carottes râpées, raisins secs)
- * Taboulé vert 1,60 € ttc
(semoule, menthe, persil, concombre, poivron vert)



Commande minimum 20 personnes

PLATS (la part)

- * Rôti de dinde tranché 3,00 € ttc
- * Rosbeef tranché 4,00 € ttc
- * Cuisse de poulet 2,50 € ttc
- * Sauce bleu, poivre, échalote 0,50 € ttc
- * Choucroute garnie 5,50 € ttc
(chou, pommes de terre vapeur, knacks, petit salé, saucisson cuit) (multiple de 20)
- * Choucroute de la mer 5,50 € ttc
(chou, pommes de terre vapeur, colin, fruits de mer)
- * Carbonade (sauté de bœuf à la bière, pain d'épices et moutarde) 5,50 € ttc
- * Joles de porc confites aux pruneaux et abricots moelleux 5,50 € ttc
- * Pommes boulangères 2,50 € ttc
- * Haricots verts persillés 2,00 € ttc
- * Purée de butternut aux éclats de châtaignes 3,50 € 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)