

Commande minimum 20 personnes

BUFFET SUCRE (la part)

VERRINES	1.50 € TTC
<ul style="list-style-type: none">Tiramisu framboise/verveineMousse citron/basilic/fraisePanna cotta fruits rouges ou ananas/cocoCheesecake/spéculosGelée de pêches aux fraisesForêt noire déstructuréeChoco-menthe (ganache croquante choco, chantilly peppermint)	
MINI TARTELETTES SABLEES	0.75 € TTC
<ul style="list-style-type: none">Chocolat/noisetteCrèmeux caramelFruits	
MINI CHOUX	0.60 € TTC
<ul style="list-style-type: none">Chocolat ou vanille ou café ou pralinéCrème Chantilly/fruit	

SUCRE A PORTIONNER

Tarte pommes ou pêches ou abricots ou poires/chocolat	25.00 € TTC (24/28 parts)
Millefeuille classique ou framboise	45.00 € TTC (30 parts)
Forêt noire aux griottes	45.00 € TTC (30 parts)
Miroir groseille	45.00 € TTC (30 parts)
Croustillant choco-praliné	50.00 € TTC (30 parts)



Cap vers l'excellence

Cap Handicook

- 1^{er} Prix LYON 2023
- Prix « coup de cœur du jury » PARIS 2023
- Prix « meilleur dessert » PARIS 2023
- Prix « meilleur service » PARIS 2023

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

Printemps - été
2024



ETAPE Auvergne

2 route de Chaumont
43360 Vergongheon
www.etapeauvergne.fr

FR 43 258 303 CE

BUFFET SALE (la part)

- VERRINES** 1.50 € TTC
- Italienne (Tiramisu tomates confites/pesto vert)
 - Méditerranéenne (Tartare légumes du soleil)
 - Mexicaine (thon/guacamole)
 - D'ici (Lentilles/truite fumée)
 - Montagnarde (Jambon sec/crème St Nectaire)
 - Indienne (poulet/curry/légumes du soleil)
 - Terroir (betterave/crème de chèvre)

- MINI CHOUX** 0.60 € TTC
- Bleu ou chorizo ou crème d'olives ou poivronnade

- WRAPS** 0.60 € TTC
- Truite (truite fumée/fromage frais aux herbes)
 - Végétarien (légumes pate de curry)
 - Campagnard (bleu/jambon sec/moutarde violette)
 - Alsacien (jambon blanc/crème raifort/crudités)

- BURGERS** 1.50 € TTC
- Serrano/parmesan/tomate confite
 - Truite fumée/crème aux herbes
 - Guacamole/poivron mariné
 - Mousse de chèvre/légumes grillés

- BROCHETTES**
- Tomate/mozza 0.50 € TTC
 - Radis/beurre/pavot 0.50 € TTC
 - Ananas/crevette caramélisée 0,70 € TTC
 - Raisin/magret canard 0.70 € TTC

SALADES (la part)

- Façon César 2.10 € TTC
- Grecque (concombre, radis, féta, tomate cerise) 2.00 € TTC
- Lentilles à la méridionale 2.00 € TTC
- Auvergnate (patates/saucisse fumée/oignons /cornichons/moutarde) 2.00 € TTC
- Salade composée (salade/jambon blanc/tomate-maïs/emmental) 1.80 € TTC
- Riz aux légumes 1.80 € TTC
- Sicilienne (pâtes/pesto/poivrons/courgettes marinées/olives/basilic frais) 1.80 € TTC

AUTRES

- Planche apéritive 30.00 € TTC
- Pain surprise (fromage, charcuterie, rilette de poisson, légumes) 25,00 € TTC
- Pizza ou quiche 30.00 € TTC
(96 bouchées)
- Trilogie de melons (melon blanc/charentais/pastèque/menthe fraîche/balsamique) 20.00 € TTC



Commande minimum 20 personnes

PLATS (la part)

- PLATS**
- Cuisse de poulet 2.80 € TTC
 - Rôti dinde ou porc 3.20 € TTC
 - Rôti de bœuf 4.20 € TTC
 - Daube provençale 5.50 € TTC
 - Sauté de volaille créole 5,50 € TTC
(poulet/ananas/raisins/coco/amandes)
 - Mignon de porc sce St Nectaire 5.50 € TTC
 - Noix de jambon braisé miel/orange (multiple de 10 parts) 55.00 € TTC

GARNITURES

- Haricots verts persillés 2.00 € TTC
- Pommes boulangères 2.50 € TTC
- Tomate provençale (lot de 2 moitiés) 2.50 € TTC
- Risotto lentilles au cantal 2.50 € TTC
- Pommes grenaille au thym 3.00 € TTC

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