

Commande minimum 20 parts

BUFFET SUCRE (la part)

VERRINES	1.50 € TTC
<ul style="list-style-type: none">• Tiramisu verveine du Velay• Panna cotta exotique ou fruits des bois• Ganache chocolat/mousse de poire• Normande (<i>Crumble pommes, calva, caramel beurre salé</i>)	

MINI BABAS	0.75 € TTC
<ul style="list-style-type: none">• Crème de marron & Birlou• Crème de vanille/ clémentine & Grand Marnier	

MINI TARTELETTES SABLEES	0.75 € TTC
<ul style="list-style-type: none">• Ganache chocolat & noisette• Crémeux caramel & noix• Fruits	

MINI CHOUX	0.60 € TTC
<ul style="list-style-type: none">• Chocolat ou vanille ou café ou praliné	

SUCRE A PORTIONNER

Tarte pommes ou abricots ou poires/chocolat	25.00 € TTC (24/28 parts)
Millefeuille	46.00 € TTC (30 parts)
Forêt noire aux griottes	46.00 € TTC (30 parts)
Myrtillier	46.00 € TTC (30 parts)
Entremet poire-caramel	46.00 € TTC (30 parts)
Entremet Choco-praliné feuilletine	50.00 € TTC (30 parts)



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



Tarifs Traiteur
Automne - hiver
2024 - 2025



ETAPE Auvergne

2 route de Chaumont
43360 Vergongheon
www.etapeauvergne.fr

FR 43 258 303 UE

BUFFET SALE (la part)

VERRINES 1.50 € 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*)
- Mousse de bleu, graines torréfiées, chorizo
- Poire caramélisée et chantilly de foie gras

MINI VOL-AU-VENT 0.60 € TTC

- Bleu d'Auvergne & noix
- Bisque de homard & crevette

WRAPS 0.60 € TTC

- Saumon fumé & fromage frais
- Végétarien (légumes & coriandre)
- Poulet & poivrons fondants
- Foie gras, figue & pain d'épices 0,95 € TTC

MINI BURGERS (plateau de 24 pièces) 35.00 € TTC

- Serrano & crème fumée
- Saumon fumé & crème d'agrumes
- Crème de chèvre & betteraves
- Magret de canard & confiture d'oignon

BROCHETTES

- Poitrine fumée/pruneau 0.50 € TTC
- Crevette caramélisée/ananas 0,70 € TTC
- Magret de canard/abricot 0.70 € TTC

SALADES (la part)

- Salade d'automne 2,00 € TTC
(lentilles/oignons/feta/noix/moutarde à l'ancienne/miel)
- Salade gourmande 2,00 € TTC
(salade iceberg, gésiers, tomates cerise, noix, vinaigrette de framboise)
- Salade composée 1,80 € TTC
(salade verte, jambon, tomate, maïs, emmental)
- Salade de pâtes & poulet 2,00 € TTC
(pâtes, poulet, carotte & fenouil, pesto rouge)
- Salade auvergnate 2,00 € TTC
(pommes de terre, saucisse fumée, oignons rouges, cornichons, vinaigrette moutarde violette)
- Salade de riz aux légumes 1,80 € TTC
- Salade coleslaw 1,80 € TTC
(chou blanc, carottes râpées...)

AUTRES

- Planche apéritive (10 pers. Assortiment charcuterie & fromage) 30.00 € TTC
- Pain surprise (40 pièces : fromage, charcuterie, poisson, légumes) 25,00 € TTC
- Pizza ou quiche 30.00 € TTC
(96 bouchées)

Commande minimum 20 parts

PLATS (la part)

PLATS

- Cuisse de poulet 2.80 € TTC
- Rôti dinde ou porc (tranché) 3.20 € TTC
- Rosbeef (tranché) 4.20 € TTC
- Sot l'y laisse dinde sauce forestière 5.50 € TTC
- Noix de jambon braisé miel/orange 5.50 € TTC
(multiple de 20 parts)
- Joues de porc confites au cidre 5.50 € TTC
- Carbonade flamande
(sauté de bœuf à la bière/pain d'épices & moutarde)
- Choucroute garnie 7,00 € TTC
(chou/pommes de terre/saucisson cuit/petit salé/2 knacks) (multiple de 20 parts)

SAUCES

- Bleu d'Auvergne ou poivre ou échalote 0.50 € TTC

GARNITURES

- Haricots verts persillés 2.00 € TTC
- Pommes boulangères 2.50 € TTC
- Pommes boulangères aux cèpes 3.00 € TTC
- Pommes grenaille au thym 3.00 € TTC
- Purée de butternut aux châtaignes 2.50 € TTC
- Risotto de lentilles au Cantal 3.50 € TTC

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

