

Commande minimum 20 parts BUFFET SUCRÉ (la part)

VERRINES 1,55 € TTC

- Tiramisu verveine du Velay
- Panna cotta exotique
- Birloutaine (compotée de pommes, gelée de Birlou et crumble)
- Duo mousses chocolat blanc et chocolat noir

MINI BABAS 0,80 € TTC

- Grand-Marnier
- Rhum

MINI TARTELETTES SABLEES 0,80 € TTC

- Ganache chocolat & noisette
- Crèmeux caramel & noix
- Crème de marron & chantilly
- Fruits d'hiver

MINI CHOUX 0,65 € TTC

- Chocolat ou vanille ou café ou praliné

SUCRE A PORTIONNER

Tarte pommes ou abricots ou poires ou ou poires/chocolat	25,00 € TTC (24/28 parts)
Millefeuille	49,00 € TTC (30 parts)
Forêt noire aux griottes	49,00 € TTC (30 parts)
Bavarois fruits rouges	49,00 € TTC (30 parts)
Bavarois poire-chocolat	49,00 € TTC (30 parts)
Entremet Choco-praliné feuilletine	55,00 € 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

 **ETAPE**
Auvergne

Tarifs Traiteur

Automne - hiver
2025 - 2026



ETAPE Auvergne

2 route de Chaumont
43360 Vergongheon

www.etapeauvergne.fr

FR 43 258 303 UE

BUFFET SALÉ (la part)

VERRINES 1,55 € TTC

- Tiramisu crevettes (crevettes, mascarpone, croutons, bisque de homard)
- Végétarienne (chou-chinois, carottes, poireaux, céleri branche, oignons frits)
- Montagnardé (crème de St Nectaire, tomates confites, chiffonnade de jambon)
- Poire caramélisée et chantilly de foie gras
- Cabrette (panacotta chèvre, lentilles, lardons)
- Norvégienne (mousse de saumon, crème citron-aneth)

MINI VOL-AU-VENT 0,65 € TTC

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

WRAPS 0,65 € TTC

- Saumon fumé & fromage frais
- Végétarien (légumes & coriandre)
- Américain (bœuf séché, sauce moutarde américaine, tomate confite)
- 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
- Figue / St Herbleu 0,50 € TTC
- Crevette caramélisée/ananas 0,75 € TTC
- Magret de canard/abricot 0,75 € TTC

SALADES (la part)

- Salade d'automne : 2,20 € TTC
(lentilles/oignons/feta/noix/moutarde à l'ancienne/miel)

- Salade gourmande : 2,20 € TTC
(salade iceberg, gésiers, tomates cerise, noix, vinaigrette de framboise)

- Salade composée : 2,00 € TTC
(salade verte, jambon, tomate, maïs, emmental)

- Salade du pêcheur 2,00 € TTC
(pâtes, fruits de mer, pesto rouge)

- Salade auvergnate : 2,20 € 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. 30,00 € TTC
Assortiment charcuterie & fromage)
- Pain surprise (40 pièces : fromage, 25,00 € TTC
charcuterie, poisson, légumes)
- Pizza ou quiche (96 bouchées) 30,00 € TTC



Commande minimum 20 parts

PLATS (la part)

PLATS

- Cuisse de poulet 3,00 € TTC
- Rôti dinde ou porc (2 tranches) 3,50 € TTC
- Rosbeef (2 tranches) 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 6,50 € TTC
(sauté de bœuf à la bière/pain d'épices & moutarde)

SAUCES

- Bleu d'Auvergne ou poivre ou échalote 0,50 € TTC

GARNITURES

- Haricots verts persillés 2,00 € TTC
- Gratin dauphinois aux cèpes 3,00 € TTC
- Pommes boulangères 2,50 € TTC
- Pommes grenaille au thym 3,00 € TTC
- Purée de butternut aux châtaignes 3,00 € TTC

Viandes d'origine française

(Conditionnement en barquettes thermoscellées)
réchauffables MAX 120°C)

