

Commande minimum 20 parts

BUFFET SUCRE (la part)

VERRINES 1.70 € 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 0.90 € TTC

- Grand-Marnier mandarine
- Rhum & raisin

MINI TARTELETTES SABLEES 0.90 € TTC

- Ganache chocolat & noisette
- Aux pralines roses
- Crèmeux pistache chocolat
- Crème de marron & chantilly
- Fruits d'hiver

MINI CHOUX 0.80 € TTC

- Chocolat ou vanille ou café ou praliné

SUCRE A PORTIONNER

Tarte pommes ou abricots ou poires ou poires/chocolat	27.50 € TTC (24/28 parts)
Millefeuille	50.00 € TTC (30 parts)
Forêt noire aux griottes	50.00 € TTC (30 parts)
Bavarois fruits rouges	50.00 € TTC (30 parts)
Bavarois poire-chocolat	50.00 € TTC (30 parts)
Entremet Choco-praliné feuilletine	59.00 € 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
2026 - 2027



2 route de Chaumont
43360 Vergongheon
www.etapeauvergne.fr
FR 43 258 303 UE

BUFFET SALE (la part)

VERRINES 1.70 € TTC

- Tiramisu crevettes (*crevettes, mascarpone, croutons, bisque de homard*)
- Végétarienne (*chou-chinois, carottes, poireaux, céleri branche, oignons frits*)
- Montagnarde (*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 0.90 € TTC

- Bleu d'Auvergne & noix
- Bisque de homard & crevette
- Cèpes
- Escargot au beurre persillé

WRAPS 0.75 € TTC

- Saumon fumé & fromage frais
- Végétarien (légumes & coriandre)
- Campagnard (jambon sec, bleu, moutarde ancienne)
- Foie gras, figue & pain d'épices 0,95 € TTC

MINI BURGERS (plateau de 24 pièces) 39.00 € TTC

- Serrano & crème fumée
- Œufs de poisson & crème d'agrumes
- Crème de chèvre & betteraves
- Magret de canard à l'huile de truffes

BROCHETTES

- Poitrine fumée/pruneau 0.60 € TTC
- Seiche à la provençale 0.80 € TTC
- Crevette caramélisée/ananas 0,80 € TTC
- Magret de canard/abricot 0.80 € TTC

SALADES (la part)

- Salade d'automne 2,50 € TTC
(lentilles/oignons/feta/noix/moutarde à l'ancienne/miel)

- Salade gourmande 2,50 € TTC
(salade iceberg, gésiers, tomates cerise, noix, vinaigrette de framboise)

- Salade composée 2,30 € TTC
(salade verte, jambon, tomate, maïs, emmental)

- Salade du pêcheur 2,50 € TTC
(pâtes, fruits de mer, pesto rouge)

- Salade auvergnate 2,50 € TTC
(pommes de terre, saucisse fumée, oignons rouges, cornichons, vinaigrette moutarde ancienne)

- Salade de riz aux légumes 2,00 € TTC
- Salade coleslaw 2,00 € TTC
(chou blanc, carottes râpées...)

AUTRES

- Planche apéritive (10 pers. Assortiment charcuterie & fromage) 35.00 € TTC
- Pain surprise (40 pièces : fromage, charcuterie, poisson, légumes) 29,00 € TTC
- Pizza ou quiche 30.00 € TTC
(96 bouchées)



Commande minimum 20 parts

PLATS (la part)

PLATS

- Cuisse de poulet 3,20 € TTC
- Suprême de pintade 5.60 € TTC
- Rôti dinde ou porc (2 tranches) 4.00 € TTC
- Rosbeef (2 tranches) 6.00 € TTC
- Noix de jambon braisé miel/orange (multiple de 20 parts) 6.80 € TTC
- Joues de porc confites à l'échalote 6.50 € TTC
- Carbonade flamande 7.00 € TTC

SAUCES

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

GARNITURES

- Haricots verts persillés 2.20 € TTC
- Embeurrée de choux 2.50 € TTC
- Pommes boulangères 2.50 € TTC
- Pommes grenaille au thym 3.00 € TTC
- Purée de butternut aux châtaignes 3.20 € TTC

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

