



Carte Traiteur

Tarif 2020



CHAIZE TRAITEUR

- Laboratoire Au Four à Chaux 42600 Savigneux

Port : 06 - 07 - 85 - 46 - 45 Tél : 04 - 77 - 58 - 20 - 01

Fax : 04 - 77 - 58 - 59 - 15

Mail : chaize.traiteur@wanadoo.fr



Entrées Froides

	La Part
Cascades de Crudités Variées (tomate, concombre, céleri, carotte, radis, betterave)	7,00
Bar à Salades 7 sortes (180 gr/pers)	7.90
Plateau de Charcuteries de Campagne Beurre, Cornichons	7.90
Médailon de Saumon à La Parisienne et Son Aioli Maison	8,20
Terrine de Légumes Frais Sauce Mousseline Aux Herbes	8.30
Trio de Jambons Foreziens (cuit vieux, cru, cuit à l'os)	8.80
Saumon Mariné à l'Huile d'Olivés Et Agrumes	8,90
Terrine de Poisson Macédoine Crevettes, Mayonnaise	9.00
Terrine de Lotte au Saumon Fumé , Crevettes, Aioli Provençal	9.90
Impérial de Foie Gras de Canard Maison, Vinaigre de Pommes Vertes	10.00
Pâté En Croûte de Ris De Veau Aux Morilles	11.00
Demi-Queue De Langouste de Cuba à La Parisienne et Son Aioli	20.00

Entrées Chaudes & poissons

	La Part
Feuilleté À La Fourme De Montbrison	6.50
Feuilleté Jambon Champignons	6.80
Feuilleté Quenelle Lyonnaise Aux Champignons Des Bois	7,20
Feuilleté Poisson Et Fruits De Mer	7,50
Escalope De Saumon Braisée Au Champagne	8.90
Filet De Saint Pierre A La Crème De Chorizo Doux	9.00
En Châpoté D'escargots À La Crème D'ail (12)	9.90
Pavé De Sandre Aux Écrevisses	9,90
Dos De Loup De Mer À L'oseille	10,00
Cassolette De Poissons Et Fruits De Mer À L'armoricaine	11,00
Feuilleté Aux Morilles	14.00
Cassolette De Filet De Lotte Mijoté Au Champagne	15.00
Marmite De Lotte Et Saint Jacques À L'armoricaine	16.50
Ris De Veau Aux Morilles Gratinés Copeaux De Parmesan	17.00
Demie-Queue De Langouste De Cuba À L'armoricaine	21.00

Viandes

	La Part
Jambon Cuit À L'os Sauce Madère	6.80
Rôti De Veau Farci A La Provençal	7,10
Cuisse De Canard Gras Confite	7.20
Blanquette De Volaille A La Crème De Chorizo	8.50
Mignon De Porc Rôti Miel Et Romarin	8.50
Suprême De Pintade A L'armagnac	8.60
Émincé De Blanc Dinde Crème Champignons De Paris	8.60
Suprême De Poulet Aux Écrevisses	8.90
Carré D'agneau Cocotte Façon Grand-Mère, Ail, Persil	9.90
Aiguillette De Canard Rôtie Miel Et Poivre	9,80
Magret De Canard Aux Cinq Baies	10,00
Gigollette De Canard Aux Champignons Sauvages	10.00
Poulet Pattes Jaunes Aux Morilles	11. 50
Filet De Veau Rôti Aux Morilles	15.40
Tournedos De Filet De Bœuf Charolais Aux Morilles	18.00

Garniture

	La Part
Gratin Dauphinois	1.50
Gratin Moelleux Aux Deux Légumes	1.50
Duo De Purées De Céleri Et Potiron	1.50
Purée De Patates Douces	1.60
Pommes De Terre Sarladaises Aux Cèpes	1.80
Patia Forezien	1.95
Gratin Forezien À La Fourme	1.95
Tian De Légumes Du Soleil Sur Tranches D'aubergine	2.00
Champignons De Paris Persillés À La Crème	2.50
Gratin De Pâtes Aux Morilles Et Copeaux De Parmesan	3,40
Gratin D'aubergines Au Jambon Cru Gratiné À La Mozzarella	3.70
Champignons Des Bois Persillés À La Crème	3.80
Morilles À La Crème	9.10