

Buffet Froid

- Formule buffet froid :
 - 3 viandes froides (Rosbeef, rôti de porc et poulet en salade) 11,50€
 - 3 salades composées au choix (environ 300g/pers) :
 - Taboulé maison aux noix
 - Coleslaw maison
 - Salade de pâtes à l'italienne
 - Salade de perles au surimi
 - salade de lentilles vertes
 - Salade verte

(Possibilité d'ajouter ou remplacer les viandes froides par des plateaux de charcuteries, des plateaux de fromages, de la terrine de poisson, etc... me contacter)



Desserts

- Plaque de tarte aux pommes (30X40cm) 20,00€
- Plaque de Brownie aux noix (30x40cm) 25,00€
- Assortiment de 3 mignardises 3,50€/pers



Conditions de vente

- Quantité de 6 personnes minimum pour chaque plat ou formule.
- Commande à passer au minimum 7 jours avant votre repas
- Les prix indiqués TTC correspondent à un enlèvement en boutique, sans livraison, ni mise en place sur lieu de réception. Service non compris. (Pour toute demande de prestation extérieure, merci de me contacter.)
- Un acompte de 30% sera demandé pour validation de la commande, le solde sera à régler le jour de l'enlèvement de la commande.



Aux Délices d'Elise

• Traiteur •

5, place d'armes (Face à la mairie)
39160 Saint-Amour

Tel : 06.75.08.65.30

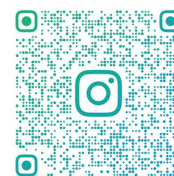
Mail : delices.elise@gmail.com

Site : aux-delices-delise.fr

Horaires boutique :

Du mardi au vendredi de 11h à 17h30

Samedi de 9h à 12h



@AUX_DELICES_D_ELISE



Formules du jour à emporter -
Plateaux repas - Cocktails
déjeunatoires ou dîatoires -
Brunchs - Repas de fêtes

Pour particuliers et professionnels

06.75.08.65.30



Apéritifs

- Plaque de quiche (lardons ou fromage)
 - 40x60cm (96 bouchées) 38,00€
 - 30x40cm (48 bouchées) 19,00€
- Plaque de pizza (Jambon-champignons-fromage ou 4 fromages)
 - 40x60cm (72 bouchées) 38,00€
 - 30x40cm (36 bouchées) 19,00€
- Bouchées apéritives 5 pièces/pers * 5,50€/pers
- Gougères au Comté
 - 100 pièces 35€
 - 50 pièces 20€
- Plateau de charcuteries (environ 70g/pers) 3,50€/pers
- Plateau de fromages (environ 70g/pers) 3,50€/pers

Entrées froides

(Prix par personne)

- Plateau de truite fumée (environ 80g/pers) 7,50€
- Saumon gravlax maison (environ 80g/pers) 9,00€
- Foie gras maison (environ 70g/pers) 10,50€
- Terrine de poisson (environ 100g/pers) 5,00€
- Pâté de campagne (environ 100g/pers) 3,00€
- Cheese cake truite fumée et ricotta 7,50€

Entrées chaudes

(Prix par personne)

- Tarte fine au boudin noir, pommes et oignons caramélisés 4,50€
- Feuilleté au canard confit, oignons caramélisés et noix 4,00€
- Croûte forestière aux pleurotes gris (supplément morilles 3€) 5,50€
- Bouchée a la reine (poulet, champignons et quenelle) 5,50€
- Bouchée feuilletée aux fruits de mer et quenelle de brochet 5,50€
- Tarte aux légumes de saison 3,00€



Viandes cuisinées

(Prix par personne, hors accompagnement)

- Suprême de pintade sauce aux pleurotes gris 10,50€
- Filet mignon de porc (sauce au choix**) 8,50€
- Poulet fermier sauce au vin jaune et aux morilles (poulet entier decoupé ou cuisses selon le nombre de personnes) 14,90€
- Haut de cuisse de poulet sauce au Comté 7,50€
- Quasi de veau sauce au cidre et pommes confites 12,00€
- Cuisse de lapin à la moutarde 8,00€
- Demi magret de canard sauce framboise 10,50€
- Blanquette de veau (avec carottes et champignons de Paris) 7,50€
- Boeuf bourguignon (avec carottes) 7,50€
- Rôti de porc (échine) (Sauce au choix**) 6,50€
- Curry de boeuf 7,50€
- Poulet mafé (sauce tomate et arachides) 7,50€

(** sauce au choix : poivre vert et cognac, moutarde, roquefort, forestière)

Poissons cuisinés

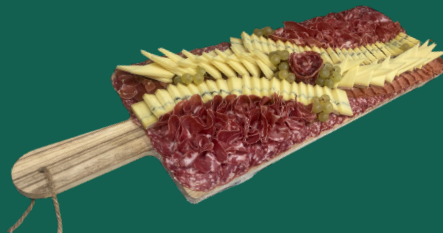
(Prix par personne, hors accompagnement)

- Pavé de saumon sauce agrumes et aneth 11,50€
- Filet de bar sauce aux écrevisses 13,50€
- Gratin de lieu noir et fruits de mer 8,50€
- Gambas au vinaigre de mangue 10,00€

Accompagnements

(Prix par personne)

- Gratin dauphinois 3,50€
- Pommes de terre grenailles en persillade 2,50€
- Riz 2,00€
- Risotto 3,00€
- Gratin de ravioles du dauphiné aux légumes du moment 4,00€
- Purée de butternut aux éclats de châtaignes 4,00€
- légumes de saison 3,50€



Plats complets

(Prix par personne)

- Paëlla 10,50€
- Couscous 3 viandes (1pilon de poulet, 1 merguez, viande de bœuf) 10,50€
- Choucroute garnie 10,50€
- Parmentier de canard 9,50€
- Lasagnes de boeuf 9,00€
- Moussaka (selon saison) 10,50€
- Tomates farcies et riz (selon saison) 10,50€
- Tartiflette 9,50€
- Morbiflette 9,50€
- Kit a raclette : 11,00€
 - Charcuterie (180g/pers)
 - Fromage (200g/pers) (mélange Morbier et Raclette ou Raclette seulement)

Fromages

(Prix par personne)

- Assortiment de fromages ou fromage blanc avec coulis de fruits rouges 3,50€

Cocktails déjeunatoires/dinatoires

(Prix par personne)

- Formule salé (14 pièces/pers)* 15,50€
- Formule salé + sucré (14 pièces salées + 3 pièces sucrées/pers)* 18,50€
- Formule "planches" (Planche de charcuteries 70g/pers + Planche de fromages 70g/pers + 8 pièces apéritives* 16,50€

(*Pièces apéritives au choix, conditions et liste disponible sur les bons de commande, à retirer en boutique ou sur le site internet)

