

# *LE TRAITEUR DE MONTRET*

*Hugues Dekeunynck*  
*Chef cuisinier - Pâtissier - Traiteur*

*N° Siret. 842987240 sur Chalon sur Saône*



03/85/76/51/51

[Le-traiteur-de-montret@orange.fr](mailto:Le-traiteur-de-montret@orange.fr)

75 route de Chalon 71440 Montret



## *Cocktails salés*

*Assortiments de toasts (saumon fumé, œuf, tomates, jambon cru, jambon cuit, mousse de foie...)* l'unité : 1.50€

*Pain surprise (environ 60 toasts)* pièce : 39.80€

*Assortiments de verrines salées (betterave, fromage blanc, guacamol, tartare de tomate, crevettes, mini ratatouille, tartare de saumon, charcutière...)* l'unité : 1.90€

*Mini navette garnie (jambon cru, jambon blanc, rillettes, mousse de foie, saumon fumé...)* l'unité : 1.20€

*Cake au jambon olive* la tranche : 0.70€



*Mini brochettes de la mer* pièce : 1.50€

*Assortiments de cocktails salés chauds (quiche, pizza...)* l'unité : 0.85€

*Mini burger à chauffer* pièce : 1.45€

*Assortiments de feuilletés à chauffer (environ 100 pièces au kg)* kg : 34.85€

*Gougères* pièce : 0.35€



## *Cocktails sucrés*

*Assortiments de réductions sucrées ( mini baba, mini choux, mini tartelettes . . . )* l'unité : 1.45€

*Brochettes de fruits frais* pièce : 1.35€

*Verrines sucrées ( mousse framboise, chocolats, fruits exotiques . . . )* pièce : 1.50€

*Assortiments de macarons* pièce : 1.20€

*Possibilités d'effectuer des pièces de prestiges sur commande*



*Veillez nous consulter*

## *Entrées froides*

<i>Assortiments de crudités ( 200 g/ pers)</i>	<i>4.40€ / pers</i>
<i>Pâté croute crudités</i>	<i>6.80€ / pers</i>
<i>Terrine de campagne crudités</i>	<i>6.90€ / pers</i>
<i>Assiette campagnarde ( jambon cru, rosette, terrine, crudités)</i>	<i>7.80€ / pers</i>
<i>Duo de marbré ( volaille , bœuf, crudités)</i>	<i>6.90€ / pers</i>
<i>Foie gras de canard maison, toasts</i>	<i>9.60€ / pers</i>
<i>Assiette périgourdine ( foie gras, magret fumé, gésiers)</i>	<i>11.80€ / pers</i>
<i>Déclinaison de saveurs ( foie gras, magret fumé, savarin de crevettes au saumon fumé)</i>	<i>12.60€ / pers</i>
<i>Terrine de poisson crudités</i>	<i>7.90€ / pers</i>
<i>Saumon fumé toasts</i>	<i>8.80€ / pers</i>
<i>Coquille de saumon en belle vue</i>	<i>7.80€ / pers</i>



## *Entrées chaudes*

<i>Bouchée au riz de veau</i>	<i>9.90€ / pers</i>
<i>Dos de cabillaud en verdurette</i>	<i>11.10€ / pers</i>
<i>Paupiette de saumon à l'effilochée de légumes</i>	<i>9.80€ / pers</i>
<i>Pavé de sandre au vin jaune</i>	<i>11.40€ / pers</i>
<i>Mille feuille de saumon aux petits légumes</i>	<i>10.20€ / pers</i>
<i>Saint Jacques en croûte de beurre de corail sur rapés de pommes de terre</i>	<i>12.80€ / pers</i>
<i>Corolle de sole et Saint Jacques</i>	<i>11.50€ / pers</i>
<i>Pâté Lorrain</i>	<i>16.80€ / kg</i>
<i>Mijoté de lotte aux écrevisses</i>	<i>11.20€ / pers</i>
<i>Pavé de sandre, soufflé aux 2 saumons</i>	<i>11.90€ / per</i>



*Tous nos poissons sont accompagnés de riz et fleurons*

## *Viandes*

### Bœuf :

<i>Filet de bœuf Wellington</i>	<i>19.20€ / pers</i>
<i>Filet de bœuf façon Rossini</i>	<i>18.90€ / pers</i>
<i>Mille feuille de filet de bœuf</i>	<i>17.40€ / pers</i>
<i>Paleron de bœuf braisé</i>	<i>8.80€ / pers</i>
<i>Bœuf bourguignon</i>	<i>8.60€ / pers</i>

### Veau :

<i>Pavé de veau en mille feuille</i>	<i>14.90€ / pers</i>
<i>Mijoté de veau aux trompettes</i>	<i>14.20€ / pers</i>
<i>Noix de veau braisé au Chardonnay</i>	<i>13.90€ / pers</i>
<i>Pavé de veau façon Orloff</i>	<i>15.10€ / pers</i>

### Porc :

<i>Tournedos de mignon de porc farci</i>	<i>12.30€ / pers</i>
<i>Sauté de porc Hongrois</i>	<i>8.10€ / pers</i>
<i>Mignon de porc en croûte et girolles</i>	<i>12.80€ / pers</i>
<i>Noix de jambon braisé</i>	<i>7.80€ / pers</i>

### Agneau :

<i>Navarin d'agneau printanier</i>	<i>8.40€ / pers</i>
<i>Pavé d'agneau en croûte d'herbes provençales</i>	<i>13.40€ / pers</i>
<i>Côtes d'agneau sur lit de fines ratatouilles</i>	<i>12.40€ / pers</i>

### Volailles :

<i>Tendre et moelleux en croûte de pommes de terre</i>	<i>11.20€ / pers</i>
<i>Emincé de volaille à la crème</i>	<i>7.10€ / pers</i>
<i>Cuisse de poulet fermier aux écrevisses</i>	<i>12.20€ / pers</i>
<i>Suprême de pintade aux cèpes</i>	<i>13.20€ / pers</i>
<i>Tournedos de canard farci aux pruneaux</i>	<i>12.80€ / pers</i>
<i>Bresse aux morilles</i>	<i>16.80€ / pers</i>

## *Accompagnements*

<i>Brochette de tomates cerises</i>	<i>1.90€ / pers</i>
<i>Flan de légumes</i>	<i>2.80€ / pers</i>
<i>Tatin arlésienne</i>	<i>2.80€ / pers</i>
<i>Poêlée de légumes</i>	<i>1.80€ / pers</i>
<i>Tomate provençale</i>	<i>1.90€ / pers</i>
<i>Fagot haricots vert</i>	<i>2.20€ / pers</i>
<i>Ratatouille</i>	<i>2.10€ / pers</i>
<i>Gratin dauphinois</i>	<i>2.90€ / pers</i>
<i>Ecrasé de pommes de terre nature</i>	<i>2.80€ / pers</i>
<i>Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et basilic</i>	<i>3.20€ / pers</i>
<i>Fondant de vitelotte</i>	<i>3.10€ / pers</i>



*Possibilités d'autres légumes et féculents sur demande*

## *Plat unique*

<i>Baeckeofe Alsacien aux trois viandes</i>	<i>11.50€ / pers</i>
<i>Baeckeofe de poisson (saumon, sandre, cabillaud)</i>	<i>14.20€ / pers</i>
<i>Couscous</i>	<i>11.40€ / pers</i>
<i>Paella</i>	<i>11.40€ / pers</i>
<i>Choucroute garnie</i>	<i>10.80€ / pers</i>
<i>Choucroute de poissons (saumon, haddock fumé, cabillaud, moules, crevettes)</i>	<i>14.10€ / pers</i>
<i>Pot au feu avec os à moelle</i>	<i>11.80€ / pers</i>
<i>Chili con carne</i>	<i>10.80€ / pers</i>
<i>Lasagne à la bolognaise</i>	<i>8.40€ / pers</i>
<i>Tête de veau</i>	<i>8.80€ / pers</i>
<i>Tartiflette et charcuteries</i>	<i>12.10€ / pers</i>



*Possibilités d'autres plats cuisinés sur demande*



## Buffets froids

### Buffet campagnard

9.80€ / pers

Jambon, cru, jambon blanc, terrine de campagne, saucisson cuit, rôti de porc, rosette, 2 sortes de crudités aux choix, condiments.

### Buffet champêtre

15.40€ / pers

Rosbif, rôti de porc, pâté croûte, jambon cru, jambon blanc, terrine de campagne, rosette, saucisson cuit, pressé de bœuf en gelée, jambon persillé, 3 sortes de crudités aux choix, condiments

### Buffet estival

22.30€ / pers

Rosbif, rôti de porc, pâté croûte, jambon cru, jambon blanc, terrine forestière, rosette, terrine de légumes, marbré de volaille, pressé de bœuf en gelée, jambon persillé, cuisse de poulet aux herbes, mignon braisé, 4 sortes de crudités aux choix, condiments.

### Buffet prestige

31.50€ / pers

Trilogie de viandes rôties, ballotine de volaille, foie gras de canard, magret fumé, pâté croûte richelieu, jambon cru, jambon blanc, terrine de légumes, saumon belle vue en écailles de concombres et saumon fumé, rosette, poulet rôti aux épices, marbré de lapin aux pistaches et tomates confites, brochette de lotte safrané, jambon persillé, 5 sortes de crudités aux choix, condiments.



## *Divers*

*Réalisation de pâtisseries maisons selon votre goût et votre choix, possibilité de réaliser des pièces entières ou individuel à partir de* *3.20€ /part*

*Assiette de 3 fromages* *3.60€ / pers*

*Assiette de 3 fromages et sa verrine de fromage blanc* *3.90€ / pers*

*Pain* *1.00€ / pers*

*Café / sucre* *1.00€ / pers*

*Possibilité de repas avec boissons, du cocktail au dessert, café compris.*

*Nos tarifs sont exprimés en TTC en euros et par personne, hors pain et service.*

*La livraison vous est offerte dans un rayon de 15 km de Montret et à partir de 200€ minimum d'achat.  
Un acompte de 30% vous sera demandé à la commande.*

*Nos plats sont préparés à base de produits essentiellement frais et locaux, selon un plan alimentaire respectueux de l'équilibre.*

*Nos viandes de qualités sont d'origine France (producteurs locaux).*

*Notre carte n'est qu'un échantillon des possibilités, nous restons à l'écoute de vos propres choix.*

*N'hésitez pas à demander un devis selon votre budget et vos désirs avec ou sans service en salle.*

*Le traiteur de Montret*

*Hugues DK*