

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

75 route de Chalon 71440 Montret



Cocktails salés

Assortiments de toasts (saumon fumé, œuf, tomates, jambon cru, jambon cuit, mousse de foie...) l'unité : 1.80€

Pain surprise (environ 50 toasts) pièce : 42.50€

Assortiments de verrines salées (betterave, fromage blanc, guacamol, tartare de tomate, crevettes, mini ratatouille, tartare de saumon, charcutière...) l'unité : 2.10€

Mini navette garnie (jambon cru, jambon blanc, rillettes, mousse de foie, saumon fumé...) l'unité : 1.50€

Cake au jambon olive la tranche : 0.90€



Mini brochettes de la mer pièce : 1.70€

Assortiments de cocktails salés chauds (quiche, pizza...) l'unité : 0.95€

Mini burger à chauffer bœuf Charolais pièce : 1.65€

Mini friand de volaille pièce : 1.50€

Gougères pièce : 0.45€

Mini pâté Lorrain pièce : 1.50€

Cocktails sucrés

Assortiments de réductions sucrées (mini baba, mini choux, mini tartelettes . . .) l'unité : 1.60€

Brochettes de fruits frais selon la saison pièce : 1.50€

Verrines sucrées (mousse framboise, chocolats, fruits exotiques . . .) pièce : 1.80€

Assortiments de macarons pièce : 1.50€

Possibilités d'effectuer des pièces de prestiges sur commande



Veillez nous consulter

Entrées froides

<i>Assortiments de crudités (200 g/ pers)</i>	<i>4.60€ / pers</i>
<i>Pâté croûte Richelieu crudités</i>	<i>6.90€ / pers</i>
<i>Terrine de campagne crudités</i>	<i>6.90€ / pers</i>
<i>Assiette campagnarde (jambon cru, rosette, terrine, crudités)</i>	<i>8.50€ / pers</i>
<i>Duo de viande en gelée (volaille , bœuf, crudités)</i>	<i>7.10€ / pers</i>
<i>Foie gras du Périgord maison, toasts, gelée</i>	<i>10.20€ / pers</i>
<i>Assiette périgourdine (foie gras, magret fumé, gésiers)</i>	<i>12.20€ / pers</i>
<i>Dos de cabillaud en chaud froid sur macédoine de légumes, crevettes</i>	<i>8.90€ / pers</i>
<i>Saumon fumé, toast, crevettes</i>	<i>10.20€ / pers</i>
<i>Assiette terre et mer (foie gras, magret fumé, saumon fumé, verrine de perles marines, crevettes, gelée toast)</i>	<i>12.80€ / pers</i>



Entrées chaudes

<i>Bouchée à la reine, riz pilaf</i>	<i>8.50€ / pers</i>
<i>Dos de cabillaud sauce corail</i>	<i>9.40€ / pers</i>
<i>Pavé de sandre au vin jaune et morilles</i>	<i>11.60€ / pers</i>
<i>Mille feuille de saumon aux petits légumes croquants</i>	<i>10.20€ / pers</i>
<i>Cassolette de volaille sauce foie gras et morilles</i>	<i>11.20€ / pers</i>
<i>Pâté Lorrain , salade verte</i>	<i>6.50€ / pers</i>
<i>Mijoté de queue de lotte aux écrevisses</i>	<i>11.50€ / pers</i>
<i>Coulibiac de saumon</i>	<i>9.90€ / pers</i>
<i>Tourte de cuisse de grenouilles désossées en persillade</i>	<i>7.80€ / pers</i>



Tous nos poissons sont accompagnés de riz et fleurons

Viandes

Bœuf :

<i>Filet de bœuf charolais façon Wellington</i>	<i>19.20€ / pers</i>
<i>Bœuf cuit en basse température, jus corsé</i>	<i>8.80€ / pers</i>
<i>Emincé de bœuf Stroganoff</i>	<i>8.40€ / pers</i>
<i>Bœuf bourguignon</i>	<i>8.60€ / pers</i>

Veau :

<i>Filet mignon de veau à la crème de morilles</i>	<i>17.90€ / 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>Filet mignon de porc farci en tournedos</i>	<i>12.90€ / pers</i>
<i>Sauté de porc Hongrois</i>	<i>9.40€ / pers</i>
<i>Mignon de porc en croûte de champignons forestiers</i>	<i>13.20€ / pers</i>

Volaille :

<i>Tendre et moelleux de volaille fermière</i>	<i>11.20€ / pers</i>
<i>Emincé de volaille à la crème</i>	<i>8.20€ / pers</i>
<i>Cuisse de poulet fermière aux écrevisses</i>	<i>12.20€ / pers</i>
<i>Suprême de pigeon de la ferme de Baudrières</i>	<i>11.90€ / pers</i>
<i>Tournedos de magret de canard farci</i>	<i>12.80€ / pers</i>
<i>Bresse aux morilles</i>	<i>16.80€ / pers</i>

Accompagnements

<i>Brochette de tomates cerises confites à l'huile d'olive</i>	<i>2.50€ / pers</i>
<i>Flan de légumes</i>	<i>2.90€ / pers</i>
<i>Poêlée de légumes du maraîcher selon la saison (150 g/ pers)</i>	<i>2.40€ / pers</i>
<i>Tomate farcie à la mousseline de potiron</i>	<i>2.60€ / pers</i>
<i>Fagot aux trois légumes bardés au lard fermier</i>	<i>2.50€ / pers</i>
<i>Ratatouille Provençale</i>	<i>2.40€ / pers</i>
<i>Gratin dauphinois à la crème de Bresse</i>	<i>3.40€ / pers</i>
<i>Bâtonnets de légumes croquants sur râpé de pommes de terre</i>	<i>4.20€ / pers</i>



Possibilités d'autres légumes et féculents sur demande

Plat unique

<i>Baeckeofe Alsacien aux trois viandes</i>	<i>11.80€ / pers</i>
<i>Baeckeofe de poisson (saumon, sandre, cabillaud)</i>	<i>14.80€ / pers</i>
<i>Couscous Royal (merguez, bœuf, agneau, poulet, légumes, semoule)</i>	<i>11.90€ / pers</i>
<i>Paella Royale (riz, fruits de mer, poissons, poulet, crevettes moules, poivrons)</i>	<i>12.20€ / pers</i>
<i>Véritable choucroute Alsacienne (saucisse fumé, viennoise, lard, cotis, saucisson cuit, choux, pommes de terre)</i>	<i>11.80€ / pers</i>
<i>Choucroute de poissons (saumon, haddock fumé, cabillaud, moules, crevettes)</i>	<i>14.10€ / pers</i>
<i>Cassoulet Toulousain</i>	<i>12.80€ / per</i>
<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	<i>9.90€ / pers</i>
<i>Pâté Lorrain maison, salade verte</i>	<i>9.50€ / pers</i>
<i>Petit salé aux lentilles</i>	<i>9.90€ / pers</i>
<i>Tartiflette et charcuteries</i>	<i>12.80€ / pers</i>



Possibilités d'autres plats cuisinés sur demande

Buffets froids

Buffet campagnard

11.30€ / pers

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

Buffet champêtre

17.30€ / 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

25.60€ / 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

36.80€ / 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.



Pour tous nos buffets minimum 600 g de charcuteries et de crudités / pers

Divers

<i>Réalisation de pâtisseries maisons selon votre goût et votre choix, possibilité de réaliser des pièces entières ou individuel à partir de</i>	<i>3.90€ / part</i>
<i>Pièce montée choux croquants (3 choux / pers)</i>	<i>4.60€ / pers</i>
<i>Assiette de 3 fromages</i>	<i>3.90€ / pers</i>
<i>Assiette de 3 fromages et sa verrine de fromage blanc</i>	<i>4.40€ / pers</i>
<i>Pain</i>	<i>1.50€ / pers</i>
<i>Café / sucre</i>	<i>1.50€ / pers</i>

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