

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...)

Pain surprise (environ 50 toasts)

Assortiments de verrines salées (betterave, fromage blanc, guacamol, tartare de tomate, crevettes, mini ratatouille, tartare de saumon, charcutière...)

Mini navette garnie (jambon cru, jambon blanc, rillettes, mousse de foie, saumon fumé...)

Cake au jambon olive



Mini brochettes de la mer

Assortiments de cocktails salés chauds (quiche, pizza...)

Mini burger à chauffer bœuf Charolais

Mini friand de volaille

Gougères

Mini pâté Lorrain

Cocktails sucrés

Assortiments de réductions sucrées (mini baba, mini choux, mini tartelettes. . .)

Brochettes de fruits frais selon la saison

Verrines sucrées (mousse framboise, chocolats, fruits exotiques. . .)

Assortiments de macarons

Possibilités d'effectuer des pièces de prestiges sur commande



Veillez nous consulter

Entrées froides

Assortiments de crudités (200 g/ pers)

Pâté croûte Richelieu crudités

Terrine de campagne crudités

Assiette campagnarde (jambon cru, rosette, terrine, crudités)

Duo de viande en gelée (volaille , bœuf, crudités)

Foie gras du Périgord maison, toasts, gelée

Assiette périgourdine (foie gras, magret fumé, gésiers)

Dos de cabillaud en chaud froid sur macédoine de légumes, crevettes

Saumon fumé, toast, crevettes

Assiette terre et mer (foie gras, magret fumé, saumon fumé, verrine de perles marines, crevettes, gelée toast)



Entrées chaudes

Bouchée à la reine, riz pilaf

Dos de cabillaud sauce corail

Pavé de sandre au vin jaune et morilles

Mille feuille de saumon aux petits légumes croquants

Cassolette de volaille sauce foie gras et morilles

Pâté Lorrain , salade verte

Mijoté de queue de lotte aux écrevisses

Couloubiac de saumon

Tourte de cuisse de grenouilles désossées en persillade



Tous nos poissons sont accompagnés de riz et fleurons

Viandes

Bœuf :

Filet de bœuf charolais façon Wellington

Bœuf cuit en basse température, jus corsé

Emincé de bœuf Stroganoff

Bœuf bourguignon

Veau :

Filet mignon de veau à la crème de morilles

Mijoté de veau aux trompettes

Noix de veau braisé au Chardonnay

Pavé de veau façon Orloff

Porc :

Filet mignon de porc farci en tournedos

Sauté de porc Hongrois

Mignon de porc en croûte de champignons forestiers

Volaille :

Tendre et moelleux de volaille fermière

Emincé de volaille à la crème

Cuisse de poulet fermière aux écrevisses

Suprême de pigeon de la ferme de Baudrières

Tournedos de magret de canard farci

Bresse aux morilles

Accompagnements

Brochette de tomates cerises confites à l'huile d'olive

Flan de légumes

Poêlée de légumes du maraîcher selon la saison (150 g/ pers)

Tomate farcie à la mousseline de potiron

Fagot aux trois légumes bardés au lard fermier

Ratatouille Provençale

Gratin dauphinois à la crème de Bresse

Bâtonnets de légumes croquants sur râpé de pommes de terre



Possibilités d'autres légumes et féculents sur demande

Plat unique

Baeckeofe Alsacien aux trois viandes

Baeckeofe de poisson (saumon, sandre, cabillaud)

Couscous Royal (merguez, bœuf, agneau, poulet, légumes, semoule)

Paella Royale (riz, fruits de mer, poissons, poulet, crevettes moules, poivrons)

Véritable choucroute Alsacienne (saucisse fumé, viennoise, lard, cotis, saucisson cuit, choux, pommes de terre)

Choucroute de poissons (saumon, haddock fumé, cabillaud, moules, crevettes)

Cassoulet Toulousain

Tête de veau sauce gribiche

Pâté Lorrain maison, salade verte

Petit salé aux lentilles

Tartiflette et charcuteries



Possibilités d'autres plats cuisinés sur demande

Buffets froids

Buffet campagnard

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

Buffet champêtre

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

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

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

Réalisation de pâtisseries maisons selon votre goût et votre choix, possibilité de réaliser des pièces entières ou individuel à partir de

Pièce montée choux croquants (3 choux / pers)

Assiette de 3 fromages

Assiette de 3 fromages et sa verrine de fromage blanc

Pain

Café / sucre

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