



Tél./Fax : 04 66 47 34 76 - E-mail : [traiteur-les-griottes@orange.fr](mailto:traiteur-les-griottes@orange.fr)

**TRAITEUR**  
**« LES GRIOTTES »**

*(Agrément N° 48-127-031)*

**SYMPHONIE GOURMANDE**  
**VIN D'HONNEUR**  
**COCKTAIL DINATOIRE**

*Lot le Vialaret – Route de Charpal  
48700 RIEUTORT DE RANDON  
Tel / Fax : 04.66.47.34.76. – E-mail : [traiteur-les-griottes@orange.fr](mailto:traiteur-les-griottes@orange.fr)*

*SERVICE TRAITEUR – RECEPTIONS – EVENEMENTIEL – COLLECTIVITES – LOCATION VAISSELLE*

[www.traiteur-lozere.com](http://www.traiteur-lozere.com)

# **TRAITEUR**

## **« LES GRIOTTES »**

Agrément N° FR 48-127-031 CE

---

Service Traiteur - Réceptions - Événementiels - Collectivités - Ventes à emporter – Location Vaisselle

### **Laboratoire de fabrication :**

**Lot le Vialaret – Route de Charpal**

**48700 Rieutort de Randon**

**Tel/Fax : 04.66.47.34.76.**

*Objet : devis / propositions commerciales – Vin d'honneur – Cocktail dinatoire*

*Date :*

*Lieu :*

*Nombre de repas : devis établis sur la base de                      personnes.*

### **Horaires de service:**

- Mise en place :
- Service : début : h     / fin : h
- Fin de Service :

*Budget : à définir (en fonction du nombre, du lieu, du menu) – voir carte*

### **Compris dans la prestation :**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

### **Non compris dans la prestation :**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

*L'ensemble de nos tarifs sont révisable annuellement. Demander votre devis avec les tarifs en vigueur.*

## **LES PIÈCES SALEES**

### **LES PAINS SURPRISES**

Une Garniture par pain à définir :

- *Roquefort*
- *Saucisse*
- *Saucisson*
- *Mousse de canard*
- *Mousse de poisson*
- *Saumon fumé*
- *Pâté de foie de porc*
- *fromage de chèvre et ciboulette*

### **MINIS VERRINES – CUILLERES – COUPELLES GOURMANDES**

Au choix :

- *Tartare de tomates / crevettes*
- *Tartare de tomates / concombre*
- *Fromages blanc / ciboulette / saumon fumé*
- *Betteraves rouges / fromage de chèvre*
- *Brandade de morue safranée*
- *Fromage de chèvre / miel / amandes grillées*
- *Fromage blanc / roquefort / poire*
- *Gaspacho de tomate / dés de feta*
- *Lentilles au cumin / vinaigrette*
- *Purée de carottes / cumin*
  
- *Compote / pain d'épices / magret fumé*
- *Purée d'artichaut /huile de truffes / éclats de noisettes*
- *Pêche / foie gras*
- *Chutney de figues / foie gras*
- *Fondue de poireaux / noix de St Jacques*
- *Tartare de tomate / chair de crabes*

### **LES CANAPES**

- *Canapé au Foie Gras et figues sur Pain aux Fruits*
- *Canapé au Saumon Fumé sur Pain de Seigle*
- *Canapé au Foie Gras et chutney de figues sur Pain d'Epices*
- *Canapé de Pâté de Campagne sur Pain de Seigle*
- *Canapé au fromage de chèvre, miel et amandes effilées grillées sur pain de seigle*
- *Canapé de magret fumé et confit d'oignons sur pain aux fruits*

## **LES AMUSES PIQUES**

### Au choix :

- *Emmental / jambon de pays*
- *Abricots moelleux / magret de canard fumé*
- *Pruneaux / poitrine fumée*
- *Tomate séchée / mozzarella*
- *Saumon fumé / tomate cerise*
- *Figues séchée / magret fumé*

## **LES MISES EN BOUCHES FESTIVES**

### Au choix :

- *Croustade poire / roquefort*
- *Croustade pomme / boudin noir*
- *Croustade brandade morue*
- *Croustade chèvre / chorizo*
- *Croustade roquefort / noix*
- *Croustade oignons / anchois*
- *Croustade épinards / chèvre*

## **LES TOASTS SUR PAIN DE MIE**

### Au choix :

- *Roquefort*
- *Saucisse*
- *Saucisson*
- *Mousse de canard*
- *Mousse de poisson*
- *Saumon fumé*
- *Pâté de foie de porc*
- *Fromage de chèvre et ciboulette*

## **LES FRAICHEURS**

### Assortiment :

- *Bâtonnets de carottes*
- *Concombre*
- *Radis*
- *Tomates cerise*
- *Endives*
- *Choux fleurs*

### Accompagnés de sauces :

- *Mayonnaise*
- *Fromage blanc et ciboulette*
- *Aïoli*

## **LES MINIS FEUILLETE**

### Assortiment :

- Quiche
- Pizza
- Feuilleté
- Pissaladière
- Croque-Monsieur
- Saucisse feuilleté

## **LES BARQUETTES BAMBOU**

- Taboulé
- Tartare de tomate et concombre
- Tomates cerise poêlées au thym et mozzarella
- lentilles au cumin et vinaigrette
- Noix de St Jacques poêlées et sa fondue de poireaux
- ...

## **LES PLAQUES :**

(50 x 30 cm : découpées en 48 ou 60 portions)

- Pizza tomate / jambon / gruyère :
- Pissa tomate / jambon / champignons / gruyère :
- Pizza tomate / jambon / gruyère / roquefort :
- Pizza tomate / jambon / poivrons / gruyère :
- Pizza tomate / anchois / gruyère :
- Pizza tomate / jambon / roquefort / poire : €
- Pizza végétarienne tomate / poivrons / courgette / fenouil :
- Pizza tomate / fruits de mer :
- 
- Pissaladière :

Quiche lorraine la bande : (30 portions)

Croque-monsieur : (40 x 30 cm)

## **LE JAMBON A LA DECOUPE SUR SOCLE**

- *Jambon à la découpe : tarif à la demande - €/pièce*

## **LES PLATEAUX DE CHARCUTERIES**

- *Jambon crus, saucisse sèche, poitrine sèche, saucisson ..... : tarifs à la demande Euros / personnes*

## **LES PLATEAUX DE FROMAGES DE PAYS**

- *Cantal, Pélardon des Cévennes, Le Savigner, Bleu de pays : tarifs à la demande Euros / personnes*

## **LES COCKTAILS**

- *Marquissette*

- *Sangria*

**Ou**

- *Soupe Champenoise*

- *Punch Planteur*

## **LE KIR DE BIENVENUE**

- *Kir au vin blanc ou pétillant*
- *Framboise ; Mure ; Châtaigne ; Cassis.*

❖ *POUR VOS REPAS, RECEPTIONS, VINS D'HONNEUR, et COCKTAILS DINATOIRES*

Nous vous proposons un **SERVICE DE LOCATION.**

Location de :

- Verres à pieds
- Flutes à champagne et cocktail
- Vasques inox à champagne ou cocktail
- Plateaux de services
- Carafe à eau et pichet à vin
- Rafrachisseur de bouteilles
- Seau à champagne
- Manges Debout + Housses
- Parasol chauffants
- 
- 
- 

✓ Contrat de location pour un weekend ou plus

✓ Renseignements et devis sur demande

**SERVICE TRAITEUR • RÉCEPTION • ÉVÉNEMENTIELS • COLLECTIVITÉS**

**LOCATION DE VAISSELLE ET MATÉRIEL DE RÉCEPTION**

**LES GRIOTTES**  
SERVICE TRAITEUR      RÉCEPTION - ÉVÉNEMENTIELS - COLLECTIVITÉS

[www.traiteur-lozere.com](http://www.traiteur-lozere.com) 

Lotissement Le Vialaret - Route de Charpal - 48 700 Rieutort-de-Randon  
Tél./Fax : **04 66 47 34 76** /// [traiteur-les-griottes@orange.fr](mailto:traiteur-les-griottes@orange.fr)