



Tél./Fax : 04 66 47 34 76 - E-mail : traiteur-les-griottes@orange.fr

TRAITEUR
« LES GRIOTTES »

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*

SERVICE TRAITEUR – RECEPTIONS – EVENEMENTIEL – COLLECTIVITES – LOCATION VAISSELLE

www.traiteur-lozere.com

TRAITEUR

« LES GRIOTTES »

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

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

Compris dans la prestation :

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Non compris dans la prestation : Ou En OPTIONS – Tarifs à la Demande / Sur Devis.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

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

Le nombre de convives devra nous être confirmé 30 jours à l'avance.

Lors de la réservation acompte à verser :

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 campagne
- Fromage frais et ciboulette

MINIS VERRINES 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 blanc / roquefort / poire
- Gaspacho de tomate / dés de feta
- Fromage Frais / moutarde à l'ancienne / saumon fumé
- Taboulé

- Compote / pain d'épices / magret fumé
- Purée d'artichaut / éclats de noisettes / magret fumé
- Purée de Pêche / foie gras
- Chutney de figues / foie gras / pignons de pins grillés
- Pesto / fromage frais / tomate séchée
- Tartare de tomate / chair de crabes
- Crème d'asperges / émietté de saumon

LES CANAPES

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

LES BLINIS

- Blinis Fromage Frais et Saumon Fumé
- Blinis mousse de poisson et Chair de Crabes
- Blinis Fromage Frais et tomate Séchée
- Blinis Guacamole et Crevettes
- Blinis Fromage Frais et Ciboulette
- Blinis Tapenade

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*
- *Tomate séchée / jambon de pays*

LES MISES EN BOUCHES FESTIVES

Au choix :

- *Croustade poire / roquefort*
- *Croustade pomme / magret fumé*
- *Croustade brandade morue*
- *Croustade chèvre / chorizo*
- *Croustade roquefort / noix*
- *Croustade oignons / anchois*
- *Croustade épinards / fêta*
- *Croustade aux champignons*

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 frais 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 FEUILLETES

Assortiment :

- Quiche
- Pizza
- Mini bouchée à la Brandade
- Feuilleté roulé au gruyère
- Feuilleté roulé au pesto
- Feuilleté roulé au chorizo
- Feuilleté roulé au roquefort
- Pissaladière
- Croque-Monsieur
- Saucisse feuilleté

LES MINIS WRAPS

- Tartare de tomate, saumon fumé
- Pesto, jambon crus, tomates confites
- Tartare de tomate, concombre, poivrons
- fromage frais, ciboulette, saumon fumé
-
- ...

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, saucisse au roquefort : 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 PIÈCES SUCRÉES

LES BROCHETTES DE FRUITS

½ coque de melon en hérisson

Assortiment de fruits du moment :

(Selon la saison)

- *Melon*
- *Fraises*
- *Kiwi*
- *Banane*
- *Pommes*
- *Framboises*
- *Raisins ...*

MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment – Au choix

- *Tartelette aux fruits du moment (fraises, framboises, ananas, abricots, myrtilles...)*
- *Tartelette au chocolat*
- *Entremets aux fruits*
- *Entremet chocolat*
- *Mini choux / crème vanille*
- *Mini choux / crème chocolat*

LES VERRINES SUCRÉES

Au choix :

- *Fromage blanc et ses petits fruits secs marinés et confits*
- *Fromage blanc sur purée de fruits rouges*
- *Fromage blanc sur purée de myrtilles*
- *Mousse au chocolat noir et pistache*
- *Crème de marrons mascarpone et poire*
- *Framboises, fromage blanc et miel*
- *Salade de fruits*
- *...*
- *Tiramisu aux fruits (pêche, abricot, fraise, framboise, myrtille ...)*

LES PATISSERIES :

En bande de feuilletage :

- *Tarte aux pommes*
- *Tarte aux abricots*
- *Tarte aux poires*
- *Tarte myrtilles*
- *Tarte aux fraises*
- *Tarte multi fruits*
- *....*

Egalement grand choix d'entremets possible (poirier, fraisier, chocolat croustillant ...)

LES COCKTAILS

- Marquissette

- Sangria

- Soupe Champenoise

-Punch Planteur

LE KIR DE BIENVENUE

- Kir au vin blanc ou pétillant
- Framboise ; Mure ; Châtaigne ; Cassis ; Thé d'Aubrac ; Myrtilles

Tarifs / sur devis

❖ *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
- Fontaine à Boissons (Cocktails, jus de fruits...) 8L en Verre
- Plateaux de services
- Carafe à eau et pichet à vin
- Rafraichisseur de bouteilles
- Seau à champagne
- Manges Debout + Housses Blanches
- Parasol chauffants

✓ Contrat de location pour un weekend ou plus

✓ Renseignements et devis sur demande

www.traiteur-lozere.com 

LES GRIOTTES

SERVICE TRAITEUR

RÉCEPTION - ÉVÉNEMENTIELS - COLLECTIVITÉS

- SERVICE TRAITEUR -
- ÉVÈNEMENTIEL -
- RÉCEPTION -

**LOCATION DE VAISSELLE
ET MATÉRIEL DE RÉCEPTION**

Pour tous vos évènements : Repas • Anniversaires • Mariages



Tél./Fax : **04 66 47 34 76**
traiteur-les-griottes@orange.fr

Lotissement Le Vialaret
Route de Charpal
48 700 Rieutort-de-Randon



Rejoignez-nous sur
facebook