



Carte Traiteur 2018

SANS SERVICE

Merci de prévoir vos commandes à l'avance afin d'assurer la disponibilité de certains produits



Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE

Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas - Restaurant

20 rue de Verdun 69490 Pontcharra-sur-Turdine - 04 74 63 65 89

pauseetvoustraiteur@gmail.com

www.pauseetvous.eu

L'apéritif

(Pour un apéritif plus élaboré, consultez notre [Carte Cocktail](#))

Mini verrines <i>(au choix selon la saison)</i>	1.10 €
Briochine garnie <i>Saumon fumé, foie gras, magret de canard, rosette</i>	26.00 € / 48.00 €
18 pièces / 36 pièces	
Mini wraps <i>Fromage frais/saumon fumé, Tartare/jambon blanc, végétarien</i>	22.00 € / 38.00 €
24 pièces / 48 pièces	
Brochette de saison <i>Magret de canard fumé & Pomme, jambon cru & comté, tomate mozzarella, Radis ronds & Carottes fanes</i>	1.20 €
Formule Toasts (5 pièces /pers)	4.00 €
Pain surprise 48 pièces	28.00€

A faire réchauffer :

Plaques apéritives découpées sur plateaux (90 morceaux)

Pizza 3 Fromages/Lardons & olive noires/chorizo	19,50 €
Quiche/Tarte Oignons/ poireaux/légumes et thon	21.00 €

Feuilletés apéritifs (env. 50gr/pers) 32.00 €/Kg

Formule pièces chaudes (5 pièces /pers) 4.80 €

Croustille d'escargot, mini croque monsieur, mini burger, Brochette poulet et date, Beignet de crevettes

Les entrées froides... idéales pour vos buffets

Terrine maison sur son lit de salade (70 gr)	3.50 €
Assortiment de 5 salades (200gr/pers)	3.80 €
Terrine de queue de bœuf (80 gr/pers.)	4.20 €
Assortiment de charcuteries (190 gr)	4.50 €
<i>Rosette, Jambon à l'os, chorizo, Jambon cru, (9 mois d'affinage)</i>	
Saumon fumé par nos soins (80 gr).	4.50 €
Terrine des 2 poissons à l'aneth (90/100 gr)	4.90 €
Poularde au foie gras façon « Michel Roche » (200 gr)	5.20 €
Tartare aux deux saumons & à l'aneth (100 gr)	5.40 €
Assortiment de poissons fumés (100 gr Saumon, Maquereaux, Flétan)	5,60 €
Foie gras de canard & son chutney (70 gr)	7.50 €

Plateau de Fromages affinés
par nos soins (60 gr./pers)
2.50 €/pers



Les entrées chaudes

Quenelle de Brochet sauce Nantua (140 gr)	3.80 €
Feuilleté d'escargots	4.80 €
Mousseline de St Jacques au beurre blanc	5,80 €
Feuilleté de foie gras aux pommes	7.50 €
Feuilleté de ris de Veau aux morilles	8.20 €

Autour du monde...

Nouilles asiatiques (<i>Gambas, herbe fraîche, légumes</i>):	4.10 €
Lasagnes à la bolognaise	3.90 €
Choucroute garnie	8.60 €
Lasagnes aux courgettes & au saumon	5.10 €
Couscous aux 3 Viandes (<i>Poulet, merguez, Agneau</i>)	7.60 €
Pælla royale (<i>Poulet, Lapin Chorizo, moules, crevettes</i>)	9.80 €



Les accompagnements (Prix/portion)

Pommes de terre vapeur	0,80 €
Riz pilaf	0,80 €
Tagliatelles fraîches	0,90 €
Flan de légumes de saison	1.50 €
Pavé de Polenta au parmesan	1,60 €
Gratin dauphinois	2.00 €
Légumes « Pot au feu »	2,40 €
Gratin dauphinois aux cèpes	2.80 €
Trio de légumes de saison	2.80 €
Mélange de Légumes oubliés	2,80 €
Gratin de ravioles aux cèpes	2.90 €
Gratin dauphinois « Belle de Fontenay »	3.00 €
Gratin dauphinois aux morilles	3.60 €
Gratin de Ravioles aux morilles	3,90 €

Autour de la basse-cour...

Viandes froides Poulet, rôti, rosbif (Salade et condiments)	3,90 €
Poulet basquaise	4,80 €
Suprême de poulet fermier à la crème d'Étrez	4.90 €
Suprême de volaille farci aux écrevisses crème étrille	5,20 €
Cuisse de canard confite maison.	5.50 €
Cuisse de Pintade à la fleur de thym	6.90 €
1/2 Magret de canard au miel et gingembre	7.60 €
Suprême de pintadeau aux morilles	11,80 €

Autour du pré...

Jambon braisé au Madère	4,20 €
Bœuf bourguignon	4,20 €
Jambon braisé aux cèpes	4,60 €
Paleron snacké de 8 heures (10 portions min.)	5.60 €
Blanquette de veau à la fleur de thym	6,20 €
Compoté d'agneau « Prince Noir » en chausson	6.20 €
Tête de Veau cuite au vin	6,80 €
Gigot d'agneau crème à l'ail (8 portions min.)	7.60 €
Filet de veau sauce aux cèpes.	9.20 €

Autour de la Mer...

Mousseline de noix de St Jacques	5.80 €
Blanquette de loup de mer	6,90 €
Filet de Saint Pierre au beurre blanc	9.20 €
Turbot sauvage aux agrumes	11.50€

Les desserts (prix portion)

Choux Garni Crème cuite ou chantilly

Gâteau de soirée

Tarte praline

Millefeuille framboise

Tarte griottes, citron & basilic

Ambassadeur

Fraisier De mai à septembre

Framboisier

Duo chocolat

Gâteau chocolat orange

Opéra

Omelette norvégienne

Vacherin glacé

Forêt noire

Paris-Brest

Macarons Géant

Tarte multi fruits

15 Portions

24 Portions

Plaque de tarte pommes ou poires

15 Portions

24 Portions



0.90 €

0.90 €

2.10 €

2.20 €

2.20 €

2.30 €

2.30 €

2.30 €

2.30 €

2.30 €

2.30 €

2.30 €

2.30 €

2.30 €

2,60 €

2.90 €

22.50 €

36.00 €

20.00 €

32,00 €



Boissons

Forfait sans alcool

Eaux minérales (plates et gazeuses)

1,90 €/pers

Jus d'orange, coca-cola, ice tea

Café

1€/pers

Vin Rouge

Domaine de Busset

7,60€/Bouteille

Vin Blanc

Viognier

7,80€/Bouteille

Kir (Pêche, Mur ou cassis)

7.50 €/ L

Punch antillais

8.50 €/ L

Cocktails Maison

9.00 €/ L

Pina Colada (jus d'ananas frais, liqueur de coco, rhum blanc)

Caïpirinha (cachaça, citron vert)

Mojito (Rhum blanc, citron vert, feuille de menthe fraîche.)

Cocktail maison : Pastèque, citron vert, rhum blanc (de mai à septembre)

Cocktail maison : Jus d'ananas, Airelles, rhum blanc épicé.