

LE
TRAITEUR
DU
SALÈVE



A TABLE !

LES COCKTAILS APÉRITIFS	p.4
LES MENUS	p.6
LES FROMAGES	p.12
LES GRANDS GÂTEAUX	p.12
LES FORMULES COCKTAILS	p.13
LES BOISSONS	p.16
LES BRUNCHS	p.18



LES COCKTAILS APÉRITIFS

Option 1 / 12 € - 10 pièces par personne

VÉGÉTARIEN

- Panier de légumes crus, fromage blanc curcuma
- Stick de tomates-mozzarella, pesto à l'ail des ours
- Croquette de pommes de terre à la ciboulette
- Cigare à la grecque
- Verrine de velouté de saison
- Club sandwich végétarien

VIANDE

- Magret de canard fumé et son olive confite au gingembre
- Sucette de risotto au jambon sec
- Brochette de volaille sauce satay
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et parmesan (+1€)
- Club sandwich poulet aux épices

POISSON

- Tartare de truite, suprême d'agrumes
- Fish cake à la thaïlandaise
- Curry de poisson, lait de coco
- Club sandwich rillettes de poisson maison

Option 2 / 15 € - 12 pièces par personne

VÉGÉTARIEN

- Bruschetta aux légumes confits
- Croquette de risotto aux champignons
- Acras de légumes
- Verrine de velouté de saison
- Club sandwich avocat, pickles de betterave...

VIANDE

- Tartelette au foie gras et gelée au Porto (+1€)
- Brochette de bœuf tandoori
- Carré de polenta au jambon de Parme
- Sucette de poulet au sésame
- Club sandwich façon raclette et viande de grison

POISSON

- Truite fumée maison et chantilly à l'aneth
- Sushi à la truite savoyarde
- Gratin de queues d'écrevisses
- Beignet de perche et sauce tartare
- Mini quiche au poisson
- Club sandwich saumon, concombre à la menthe

Option 3 / 19 € - 12 pièces par personne

VÉGÉTARIEN

- Trio fraîcheur tapenade d'olive, guacamole, gaspacho et tuile de parmesan
- Tartare de courgette au chèvre et cumin
- Millefeuille légumes du soleil, mozzarella
- Verrine de velouté maison
- Verrine de légumes rôtis
- Club sandwich rosace de tête de moine, cresson, noix

VIANDE

- Tartare de bœuf au couteau, baguette croustillante
- Foie gras de canard IGP mi-cuit, confit d'oignons rouges (+1€)
- Verrine de poivrons confits au chorizo, crème à la coriandre
- Mini pâté croûte maison
- Micro burger de bœuf
- Aspic de queue de bœuf au foie gras (+1€)

POISSON

- Bruschetta au poisson fumé, roquette et parmesan
- Carpaccio de St Jacques, crème de citron (+1€)
- Blinis, crème montée et caviar du moment (+1€)
- Huitres Rockefeller, sauce hollandaise gratinée
- Verrine de bisque d'écrevisses et chair de homard
- Club sandwich poisson fumé maison, crème à l'aneth

Plateau de charcuteries et fromages de nos montagnes

6 € par personne

4 variétés de charcuteries et 4 variétés de fromages de nos régions, sélectionnées directement chez nos producteurs.

Animations Culinaires



Food truck

Burgers, hot-dog ...



Live cooking

Plancha et barbecue...



Oysters

Bar à huitres



LES MENUS

Menu Môle

- 30 € -

ENTRÉE

Salade de pousses d'épinards aux lardons,
noix épicées, suprême d'agrumes

Ou

Bruschetta de poissons fumés maison,
roquette et parmesan

PLAT

Suprême de volaille, sauce écrevisses ou champignons,
gratin dauphinois et ses légumes croquants

Ou

Filet de truite savoyarde, sauce à l'oseille
et pomme vapeur

DESSERT

Salade de fruits maison, sirop de sureau

Ou

Brownie sauce caramel beurre salé

Menu Rôtisserie

- 35 € -

ENTRÉE

Velouté de saison

Ou

Salade du moment

PLAT

A la broche : Cochon Label Rouge

Ou

Agneau du Salève

Gratin dauphinois et carotte confite

DESSERT

Tarte aux fruits de saison

Ou

Crème caramel

Menu grand Môle

- 40 € -

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues,
brioche aux figues

Ou

Gambas rôties à la fleur de sel, salade de quinoa
et mangues, sauce féroce

PLAT

Selle d'agneau farcie aux champignons,
gâteau de panais, fagot au lard, jus réduit

Ou

Filet d'Omble, écrasé de petits pois aux herbes,
coulis d'oignons rôtis

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos montagnes

Ou

Fromage blanc : sucre ou coulis aux fruits rouges

DESSERT

Tarte au citron meringuée

Ou

Millefeuille à la vanille

Menu fête

- 50 € -

ENTRÉE

Trilogie de canard maison : toast de foie gras IGP et confit d'oignons, rillettes et magret fumé

Ou

Bisque d'écrevisses du Léman, médaillon de homard, toasts à la rouille, espuma au piment d'Espelette

PLAT

Parmentier de queue de bœuf à la truffe, dés de foie gras, légumes glacés, réduction de vin rouge

Ou

Magret de canard, confit de clémentine au safran, risotto exotique

Ou

Risotto crémeux au Champagne, St Jacques snackées aux agrumes, crème de parmesan

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos montagnes

Ou

Fromage blanc : sucre ou coulis aux fruits rouges

DESSERT

Palette de desserts

Ou

Entremet individuel aux fruits de saison *ou* au chocolat

Menu grande fête

- 69 € -

ENTRÉE

Trilogie de canard maison : toast de foie gras IGP et confit d'oignons, rillettes et magret fumé

Ou

Bisque d'écrevisses du Léman, médaillon de homard, toasts à la rouille, espuma au piment d'Espelette

1^{er} PLAT

Parmentier de queue de bœuf à la truffe, dés de foie gras, légumes glacés, réduction de vin rouge

Ou

Magret de canard, confit de clémentine au safran, risotto exotique

2^{ème} PLAT

Risotto crémeux au Champagne, St Jacques snackées aux agrumes, crème de parmesan

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos montagnes

Ou

Fromage blanc : sucre ou coulis aux fruits rouges

DESSERT

Palette de desserts

Ou

Entremet individuel aux fruits de saison *ou* au chocolat



LES SPÉCIAUX

Menu végétarien

- 30 € -

ENTRÉE

Salade d'orge perlé, légumes de saison

Ou

Pressé aux légumes du soleil confits

PLAT

Blanquette végétarienne

Ou

Curry de légumes, crème coco

Ou

Risotto du moment

DESSERT

Tarte aux fruits

Ou

Île flottante

Menu enfants

- 17 € -

PLAT

Micro burger et ses patatoes

Ou

Chariot à Hot Dog

DESSERT

Mousse au chocolat

Ou

Salade de fruits

Et aussi...



Salad Bar



Chef à domicile



Livraison



© Labo n°3



© Labo n°3



Fromages
de la fromagerie de Boège
- 4 € -

Assortiment de fromages de nos montagnes
Ou
Fromage blanc, sucre ou coulis aux fruits rouges

Gâteaux entiers
+5 € à la place du dessert

- Traditionnelle pièce montée,
3 choux garnis / par personne
- Entremets aux fruits de saison ou au chocolat
(Opéra, Forêt noire, Brownie aux noix caramélisées...)
sur présentoir à entremets
- Grande tarte aux fruits
- Pyramide de macarons assortis
- Layer cake et wedding cake : *nous consulter*

LES COCKTAILS DÎNATOIRES

9 bouchées à 27 € / 12 bouchées à 30 € / 15 bouchées à 35 €

La bouchée supplémentaire à 2,50 €

LES ENTRÉES

VÉGÉTARIEN

- Bruschetta aux légumes confits
- Trio fraîcheur (tapenade d'olives, guacamole, gaspacho et tuile de parmesan)
- Panier de légumes crus, fromage blanc curcuma
- Tartare de courgette au chèvre et cumin
- Fallafel parfumé
- Club sandwich (rosace de tête de moine, cresson, noix
Ou
avocat, pickles de betteraves oignon rouge)
- Plateau de fromages de nos montagnes

VIANDE

- Verrine de poivrons confits au chorizo, crème à la coriandre
- Foie gras toast de pain noir et confit d'oignons rouges (+1€)
- Tartelette au foie gras, gelée au porto (+1€)
- Carpaccio de bœuf à la truffe et au parmesan (+1€)
- Magret de canard fumé et son olive confite au gingembre
- Mini pâté en croûte maison
- Sucette de risotto au jambon sec
- Club sandwich (viande de grisons, roquette et chèvre
Ou
blanc de poulet, crudités, mayonnaise légère)
- Plateau de charcuteries du coin
- Tartare de bœuf au couteau, baguette croustillante (+1€)

POISSON

- Truite fumée maison et chantilly à l'aneth
- Bruschetta au poisson fumé, roquette et parmesan
- Tartare de truite, suprême d'agrumes
- Carpaccio de St Jacques, crème citron (+1€)
- Blinis, crème montée, caviar du moment (+1€)
- Club sandwich (poisson fumé maison, crème à l'aneth
Ou
saumon, concombre à la menthe)
- Huître et sa sauce mignonette
- Sushi à la truite savoyarde

LES PLATS

VÉGÉTARIEN

- Croquette de risotto aux champignons
- Croquette de pommes de terre à la ciboulette
- Cigare à la grecque
- Acras de légumes
- Millefeuille d'aubergine à la figue, chèvre et miel
- Verrine de velouté de saison
- Beignet de pommes de terre, légères épices
- Croustille aux champignons et huile de truffe
- Verrine de légumes rôtis
- Mini quiche aux légumes de saison
- Verrine de risotto du moment

VIANDE

- Micro burger de bœuf
- Brochette de volaille, sauce satay
- Brochette de bœuf tandoori
- Carré de polenta au jambon
- Samossa au bœuf confit
- Pannequet de jarret de bœuf et foie gras (+1€)
- Sucette de poulet au sésame
- Feuilleté de boudins aux poires
- Mini quiche lorraine

POISSON

- Huître Rockefeller
- Fish cake à la thaïlandaise
- Verrine de bisque d'écrevisses du Léman (selon arrivage)
- Gratin de fruits de mer
- Gratin de queues d'écrevisses
- Curry de poisson au lait de coco
- Couscous de poisson
- Beignet de perche et sauce tartare
- Mini quiche au poisson

LES DESSERTS

- Millefeuille à la vanille
- Verrine de tiramisu du moment
- Tartelette aux fruits de saison
- Verrine de fruits frais
- Brownie chocolat noir
- Truffes au chocolat
- Assortiment de cake
- Mousse au chocolat
- Mini crème brûlée
- Flan vanille
- Macarons
- Choux garnis vanille ou chocolat
- Sorbet Génépil ou Verveine



LES BOISSONS

APÉRITIF

- Un kir vin de Savoie 3 €
- Une flûte de Prosecco 7 €
- Un cocktail 9 €

VIN TRADITION 8€

- 25cl de vin rouge : Oriane, Merlot, Pays d'Oc
ou
- 25cl de vin blanc : Orélie, Ardèche
- Eau minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

VIN SAVOIE 10€

- 25cl de vin rouge : Pinot noir, vin de Savoie, Jannine, Vullien
ou
- 25cl de vin blanc : Chasselas Quintessence, Vignes du Paradis, Dominique Lucas
- Eau minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

VIN SUPÉRIEUR 13€

- 25cl de vin rouge : Pinot noir, La touche rouge, Anselmet
ou
- 25cl de vin blanc : Sancerre, Laloue
- Eau minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

SANS ALCOOL 5€

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

OPEN BAR

- Bar festif
- Bar à digestif
- Open bar, mixologie

Nous consulter



LES BRUNCHS

Mini Brunch

- 20 € -

BUFFET SALÉ

Assortiment de charcuteries et fromages de nos montagnes

BUFFET SUCRÉ

Viennoiseries, Pain assortis, confitures

STAND BOISSON

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales

Brunch du Salève

- 30 € -

BUFFET SALÉ

Assortiment de charcuteries, fromages de nos montagnes,
ardoise de poissons fumés maison,
tarte salée du moment, crudités

BUFFET SUCRÉ

Viennoiseries, pain assortis, confitures
et pâte à tartiner, salade de fruits frais, cake maison

STAND BOISSON

Café, thé, jus de fruits, sodas, eaux minérales

Brunch des rois

- 47 € -

BUFFET SALÉ

Assortiment de charcuteries, fromages de nos montagnes,
ardoise de poissons fumés maison, tarte salée du moment,
crudités, bake beans et bacon

BUFFET SUCRÉ

Viennoiseries, pain assortis, confitures et pâte à tartiner,
salade de fruits frais, cake maison, gaufrier

STAND BOISSON

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales,
jus d'orange frais, Prosecco



LE
TRAITEUR
DU
SALÈVE

8200 Route des 3 lacs
74560 Monnetier-Mornex
+33 (0)4 50 85 72 38

contact@traiteurdusaleve.fr
www.traiteurdusaleve.fr

