



LE GLOBE TRAITEUR

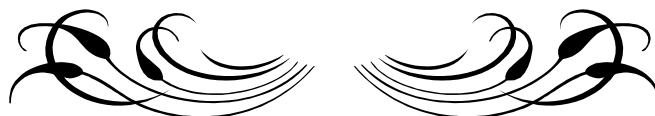
POUR VOS BUFFETS ET RÉCEPTIONS,
MARIAGES, ANNIVERSAIRES ETC.

Tous nos produits sont élaborés par nos soins avec des produits frais de première qualité.

Mise en bouche

<i>Pain surprise campagnard assorti</i>	<i>Grand (90 toasts) 54€</i>
	<i>Moyen (60 toasts) 42€</i>
<i>Pain surprise suédois assorti</i>	<i>(40 toasts) 36€</i>
<i>Canapés assortis</i>	<i>0.90€ /pièce</i>
<i>Feuilletés assortis</i>	<i>0.75€ /pièce</i>
<i>Plaque de quiche ou pizza coupé en plat</i>	<i>40€ la plaque</i>
<i>Mini quiche, Pizza, Pissaladière, Samossa</i>	<i>0.95€ /pièce</i>
<i>Pics apéritif assortis</i>	<i>0.85€ /pièce</i>
<i>Petits légumes crus et sauce</i>	<i>3.90€ /pers</i>
<i>Verrine de Saumon / crème aneth</i>	<i>2.30€ / pièce</i>
<i>Verrine Gaspacho / crème basilic</i>	<i>2,30€ /pièce</i>
<i>Verrine Tartare de tomate</i>	<i>2,10€ /pièce</i>
<i>Verrine de Foie gras et pain d'épices</i>	<i>2.80€ / pièce</i>
<i>Verrine de Gambas</i>	<i>2.30 € / pièce</i>
<i>Navette (Poulet , Fromage)</i>	<i>1,90€ / pièce</i>
<i>Navette (Foie gras, Saumon)</i>	<i>2,60€ / pièce</i>
<i>Mignardises</i>	<i>0.95€ /pièce</i>
<i>Verrines sucrées</i>	<i>1,60€ / pièce</i>

Sushis au poids 37,90 € le kg



Les entrées froides

<i>Assortiment de salade et crudités</i>	4.40€/pers
<i>Assortiment de charcuterie</i>	4,40€/pers
<i>Terrine forestière sur petite crudité</i>	4,40€/pers
<i>Pâté croûte au coeur mousse de Canard</i>	4,40€/pers
<i>Terrine de Foie gras de canard au Sauternes</i>	15.80€/pers
<i>Assiette de dégustation Globe Traiteur (Foie gras, Magret, Tartare de bœuf, Rillette)</i>	14.30€ pers
<i>Saumon Bellevue ou truite de mer</i>	7.80€/pers
<i>Terrine de Fondant de saumon</i>	7.80€/pers
<i>Terrine de Poisson</i>	6,80€/pers
<i>Tartare de saumon D'écosse Label rouge</i>	7,40€ pers
<i>Salade Périgourdine</i>	11,80€/pers

Et encore plus de choix sur demande ...

Les entrées chaudes

<i>Vol au vent Forestier (Trompettes, Cèpes, Morilles)</i>	7,80€/pers
<i>Vol au vent volaille Sauce Forestière</i>	5,90€/pers
<i>Escargots de Bourgogne persillade</i>	6,60€ les 6 pièces
<i>Feuilleté de ris de veau sauce foie gras</i>	9.80€/pers
<i>Cassolette de St Jacques au Noilly Prat</i>	7.80€/pers
<i>Feuilleté de Fruits de mer et Poissons</i>	7.60€/pers
<i>Risotto Gambas et St Jacques</i>	7,80€/pers
<i>Risotto aux Truffes et Foie gras Poêlé</i>	9,80€/pers

Poissons

<i>Gratin de poissons et fruits de mer</i>	10.80€/pers
<i>Filet de Dorade sauce citronnée</i>	12.80€/pers
<i>Pavé de saumon au Chignin Bergeron</i>	10,80€/pers
<i>Filet de Sole et Ecrevisses et son Beurre blanc</i>	12.80€/pers
<i>Filet de St Pierre et sa bisque de Homard</i>	13.80€/pers

Les viandes

<i>Assortiment de viandes froides et sauces</i>	6.10€/pers
<i>Civet de cerf (en saison)</i>	8.80€/pers
<i>Tournedos de veau aux morilles</i>	16.80€/pers
<i>Filet de bœuf Wellington</i>	16.80€/pers
<i>Filet de bœuf sauce Bordelaise</i>	15,80€/pers
<i>Caille désossée farcie sauce cognac</i>	13.80€/pers
<i>Magret de canard sauce échalote</i>	12.80€/pers
<i>Suprême de pintade fermière au champagne</i>	10.80€/pers
<i>Cuisse de canard confite</i>	10,80€/pers
<i>Filet mignon de porc en croûte sauce forestière</i>	10.80€/pers
<i>Joue de bœuf braisée au gingembre</i>	8.80€/pers
<i>Emincé de veau aux champignons</i>	9.90€/pers
<i>Jambon braisé sauce forestière</i>	8.90€/pers
<i>Emincé de volaille au curry</i>	7.40€/pers
<i>Souris d'agneau romarin</i>	12,80 €/pers

Les garnitures

<i>Gratin de pomme de terre</i>	4.50€/pers (environ 0.300 g)
<i>Gratin de pomme de terre et cèpes</i>	4,90€/pers
<i>Pommes boulangères</i>	4,30€/pers
<i>Pommes dauphines</i>	3.80€/pers (4 pièces)
<i>Beignets de pommes de terre</i>	3,40€/pers (2 /3 pièces)
<i>Farcement</i>	5,20€ /pers
<i>Pomme vapeur</i>	2,20€/pers
<i>Flan de légumes</i>	3.90€/pers
<i>Riz sauvage</i>	2.30€/pers
<i>Polenta</i>	3.60€/pers
<i>Fagot de haricot-vert</i>	3.60€/pers (2 pièces)
<i>Fagot d'asperges</i>	4.20€/pers (2 pièces)
<i>Tomate Provençale</i>	2.60€/pers

Fian de légumes
Poêlée de Légumes

3,80€/pers
4,90€/pers

Spécialités

Farcement avec Salade	8.80€/pers
Couscous royal	13.80€/pers
Paëlla Royale	14.80€/pers
Choucroute garnie	12.80€/pers
Lasagnes de bœuf	7.80€/pers
Lasagnes de saumon	8,80€/pers
Cochonnaille	selon assortiment
Fripes, Patate	7.80€ pers
Potée savoyarde	12.80€/pers
Chili con carne riz	9.80€/pers
Tartiflette, Salade	9.80€ pers
Croziflette, Salade	9,60€ pers
Jambon braisé sauce forestière avec gratin	12.40€/pers
Diots (1fumé, 1nature) et crozets	10.20€/pers

Fromages

Assortiment de Fromages Fermier 4.60€/pers Ou Assortiment au poids

Dessert maison

Les tartes maison	2.80€/pers
Forêt noire ou Moka	4.30€ pers
Fraisier ou Framboisier	4.30€ pers
Tutti frutti	4.30€ pers
Marquise au chocolat ou Tiramisu	4.30€/pers
Mousse chocolat	4,10€/pers
Bavarois Fraise ou Framboise ou Noix de coca ou Mangue etc...	4.20€
Vacherin glacé (vanille, framboise, café, etc)	4.80€/pers
Salade de Fruits frais	4.80€/pers
Pièce montée en choux en pyramide	5.20€/pers (4 choux)

- Location de vaisselle complète (reprise rincée, sans nourriture) 3.90 €/pers
 - Location de véhicule frigo 300€ caution de 1500€
 - Location table et banc 20€ Caution 100 €
 - Location appareil à Fondue 10 € Caution 60 €
 - Location appareil à Raclette 10 € Caution 60 €
 - Location Shafe and Dish 10 € Caution 50 €

-

Cette liste est susceptible d'être modifiée selon les saisons.

Les prix peuvent varier selon le cours des marchandises et le volume des commandes.

Consultez –nous pour d'autres plats