



l'**A**ssiette est dans le **P**ré

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

LA CARTE DES SAVEURS

2021

SOMMAIRE

Nos Buffets	4
À la Carte	6
Verrines	
Bouchées Gourmandes	
Entrées	
Plats et Garnitures	
Fromages	
Plats traditionnels	
Plats conviviaux	

Carte valable jusqu'au 30 Novembre 2021

Tous les produits de cette carte sont uniquement disponibles

sur commande, 72h à l'avance

Toutes nos viandes sont Françaises

[prix TTC]

SARL CJMP - 18 Grande Rue 71520 TRAMAYES - SIRET 793 125 493 00015

Création Graphique : Bérénice JOLIVET
Impression : ESPRIT'COM - Paray le Monial



l'Assiette est dans le Pré

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

Vous découvrirez dans notre carte,
nos propositions de buffet froid à composer soi-même
ainsi que les saveurs que nous vous avons concoctées
proposées à la carte.

Tous nos mets sont réalisés
à partir de produits de qualité.
Nous sélectionnons nos viandes avec soin
auprès des éleveurs de la région
et nos volailles sont issues d'élevage fermier français.
Nous favorisons les circuits courts
et cuisinons les fruits et légumes de saison.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations,
nous restons à votre disposition.

Pour un aperçu de nos réalisations,
nous vous invitons à visiter notre site internet,
nos pages Facebook et Instagram.

Et n'oubliez pas de partager l'avis de vos papilles ...

#lassietteestdanslepre



Nos buffets

Ces buffets sont des suggestions, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies pour élaborer le buffet de votre choix. Nous réalisons ces buffets pour un **minimum de 10 personnes**. Prix unitaire valable jusqu'à 80 personnes, dégressif et sur devis au delà. Sur commande minimum **72h à l'avance**.

BUFFET CAMPAGNARD

- 3 choix de Salades
- 2 choix de Charcuteries
- 2 choix de Viandes Froides

10,50 €
par personne

BUFFET DU BOCAGE

- 5 choix de Salades
- 3 choix de Charcuteries
- 3 choix de Viandes Froides

12,50 €
par personne

BUFFET GOURMAND

- 6 choix de Salades
- 3 choix de Charcuteries
- 3 choix de Viandes Froides
- 1 choix de Poisson

15,50 €
par personne

SALADES

- Piémontaise
- Concombre
- Choux Rouge aux Lardons
- Lentille
- Tomate et Mozzarella au Pesto
- Champignon à la Grecque
- Pâte aux 2 Saumons et Aneth
- Franc Comtoise
- Carotte
- Céleris Nature
- Nordique
- Museau
- Charolaise
- Macédoine
- Taboulé
- Italienne

CHARCUTERIES

- Jambon Cru
- Terrine Charolaise
- Jambon Blanc
- Terrine de Pintade aux Raisins
- Jambon Persillé
- Pâté en Croûte
- Rosette
- Rillettes de Bœuf
- Terrine de Campagne

VIANDES FROIDES

- Rôti de Porc
- Poulet
- Rôti de Dinde
- Jambon à l'Os rôti au four
- Rosbeef
- Gigot
- Rôti de Veau

POISSONS FROIDS

- Saumon Gravlax et sa Chantilly Citronnée
- Mosaique de Gambas aux Petits Légumes
- Médaillon de Saumon
- Médaillon de Sandre
- Terrine de Rouget-Écrevisse
- Duo de Saint-Jacques et Saumon

À la Carte

VERRINES

minimum 10 pièces identiques
à commander 72h à l'avance

1,80 € la pièce

- Périgourdine (Mousse Foie Gras, Compotée d'Oignons et Magret Fumé)
- Tartare de Mangue-Crevette
- Tiramisu de Saint-Jacques à l'Armoricaine
- Rouget aux Petits Légumes confits
- Mousse d'Avocat, Chantilly Citronnée et Tartare de Légumes croquants

BOUCHÉES GOURMANDES

minimum 10 pièces identiques
à commander 72h à l'avance

la pièce

- Mini-cake aux Grattons 0,70 €
- Burger au Saumon 2,90 €
- Gougère 0,30 €
- Dôme aux deux Asperges 1,00 €
- Bavarois aux deux Saumons 1,70 €
- Opéra de Foie Gras (Génoise Noisette, Mousse de Foie Gras et Gelée de Cassis) 2,00 €
- Nougat de Foie Gras 2,20 €

PLATEAU GOURMAND

- Mousse d'Avocat, Chantilly Citronnée et Tartare de Légumes croquants
- Bavarois aux deux Saumons
- Verrine Périgourdine
- Dôme aux deux Asperges

16 pièces
25,00 €
pour 4 personnes

24 pièces
34,00 €
pour 6 personnes

PLATEAU PRESTIGE

- Nougat de Foie Gras
- Tiramisu de Saint-Jacques à l'Armoricaine
- Burger au Saumon
- Rouget aux Petits Légumes confits

16 pièces
31,00 €
pour 4 personnes

24 pièces
42,00 €
pour 6 personnes

GRANDS FORMATS

plaque de 40 x 60 cm, soit 70 pièces
à commander 72h à l'avance

- Tarte à l'Oignon 22,00 €
- Pizza 28,00 €
- Quiche aux Légumes 25,00 €
- Quiche 30,00 €
- Quiche au Saumon 38,00 €

ENTRÉES

minimum 4 parts identiques
à commander 72h à l'avance

ENTRÉES FROIDES

- Millefeuille de Chèvre aux Légumes confits et Jambon Cru 4,50 € la part
- Mosaïque de Gambas aux Petits Légumes 4,50 € la part
- Médaille de Saumon 3,60 € la part
- Duo de Saint-Jacques et Saumon 3,85 € la part
- Médaille de Sandre 3,80 € la part
- Terrine de Rouget-Écrevisse 4,10 € la part
- Saumon Gravlax 6,50 € la part
- Terrine de Queue de Bœuf aux Champignons 3,90 € la part
- Dôme aux deux Asperges 4,00 € la part
- Foie Gras de Canard accompagné de son Pain d'Épices et son Chutney d'Ananas (70g de Foie Gras / part) 8,50 € la part

ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette de Rouget, Fenouil et Vanille 4,80 € la part
- L'Agneau Charolais confit accompagné de sa Crème d'Ail 5,00 € la part
- Coquille Saint-Jacques 7,00 € la part
- Cassolette de Ris de Veau et Morilles 10,50 € la part

Faites votre choix parmi nos nombreuses propositions. Tous nos mets sont entièrement réalisés par nos cuisiniers à partir de produits de qualité. Tous les produits de cette carte sont uniquement disponibles **sur commande, 72h à l'avance.**

PLATS CHAUDS

minimum 4 parts identiques
à commander 72h à l'avance

Paleron confit de Bœuf Charolais sauce Vigneronne	6,50 € la part
Tournedos de Bœuf sauce Morilles	12,50 € la part
Poitrine de Veau confite au Romarin et son Jus réduit	7,80 € la part
Carré d'Agneau en croûte et sa réduction de Jus	11,00 € la part
Filet de Cannelle sauce Foie Gras	9,50 € la part
Jambonnette de Volaille Fermière sauce Arbois	7,00 € la part
Poitrine de Porc caramélisée Miel Orange	7,50 € la part
Poulet aux Écrevisses	8,50 € la part
Pavé de Sandre sauce au Beurre Blanc	8,50 € la part
Dos de Cabillaud, émulsion de Chorizo	8,00 € la part
Filet de Rouget et sa Crème de Chou-fleur à l'Huile de Truffes	7,50 € la part

GARNITURES

Gratin Dauphinois en Croûte	2,30 € la part
Flan de Carottes au Cumin	2,00 € la part
Écrasé de Patate Douce et Noisettes Torréfiées	3,00 € la part
Ratatouille Niçoise	3,20 € la part

FROMAGES

Plateau de Fromages de notre région composé de Bleu de Bresse, Comté et Fromages Charolais	
pour 4 personnes	15,00 €
pour 6 personnes	22,50 €

PLATS TRADITIONNELS

minimum 4 parts identiques
à commander 72h à l'avance

Jambon Madère	4.50 € la part
Lasagnes	6.50 € la part
Saucisson à la Beaujolaise avec Pommes Vapeur	5.50 € la part
Tartiflette	5.50 € la part
Bœuf Bourguignon	6.50 € la part
Poulet à la Crème	6.50 € la part
Bœuf Carbonnade (<i>Bœuf à la Bière et Pain d'épices</i>)	7,00 € la part
Blanquette de Veau	6.80 € la part
Coq au Vin	6.50 € la part
Tête de Veau Ravigote	6.50 € la part
Choucroute	6.50 € la part
Couscous Roya (<i>Poulet, Merguez, Agneau, boulette de Bœuf</i>)	8.80 € la part
Paëlla (<i>Fruits de Mer, Gambas, Veau, Poulet</i>)	8.00 € la part
Cassolette d'Andouillette à l'Épouse	7.50 € la part

PLATS CONVIVIAUX

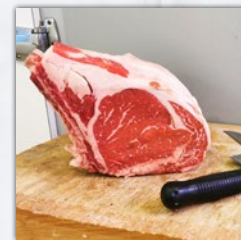
Plateau de Charcuterie (<i>pour Raclette</i>)	4,20 € /Pers.
Fondue Bourguignonne 250g / Pers.	6,80 € /Pers.
Fondue Chinoise 250g / Pers. <i>Filet de Poulet, Rumsteck, Escalope de Veau</i>	6,00 € /Pers.
Raclette et son plateau de Charcuterie <i>Jambon Cru, Jambon Blanc, Coppa, Rosette Fromage à Raclette, Morbier</i>	7,00 € /Pers.
Pierrade 250g / Pers. <i>Rumsteck, Escalope de Veau, Filet de Canard, Filet de poulet</i>	7,00 € /Pers.

Tous les produits de cette carte sont uniquement disponibles
sur commande 72h à l'avance
Toutes nos viandes sont Françaises



Des produits de qualité
travaillés par
des mains qualifiées

La Tradition avant tout



18 Grande Rue
TRAMAYES

03 85 38 16 52

12 Place Guignault
PARAY LE MONIAL

03 85 81 11 57

23 Grande Rue
DOMPIERRE LES ORMES

03 45 30 35 31

18 Rue de la République
GUEUGNON

03 85 85 15 98

Halles Mazerat
2 Cours Victor Hugo
SAINT ETIENNE

Ouverture Juillet 2021

www.lassietteestdanslepre.com

