

Apéritifs

- | | | | |
|--|-------|--|--------|
| • Tradition (8 pièces par personne) | 3,80€ | • Provençal (le complet par personne) | 9,50€ |
| Tartelettes (divers parfums), pizzas, gougères, feuilletés (servis tièdes) | | Pizzas, croûton d'ailoli, accras de morue et coulis de tomate, brochette de légumes croquants sauce ciboulette, mini-chèvre mariné à l'huile d'olive, beignet de crevettes, brochette fruits et fromages | |
| • Fraicheur (par personne) | 4,50€ | • Gougères (les 100 gr) | 2,80€ |
| Assortiment de 8 canapés : Poisson, charcuterie, crudités | | • Feuilletés assortis (les 100 gr) | 2,50€ |
| • Verrine de croque-en-bouche (la pièce) | 1,20€ | • Miche surprise charcutière (70 sandwiches) | 38,00€ |
| • Grand format (la pièce) | 2,50€ | • Pain surprise de la mer (70 sandwiches) | 42,00€ |
| Crevettes - agrumes, foie gras - pain d'épice, tomate - mozzarella, rillettes aux deux saumons, tartare de Saint-Jacques | | | |

D'autres possibilités, n'hésitez pas à nous contacter !

Entrées froides (prix par personne sur plat)

- Terrine au choix, volaille, lapin, pigeon, pintade garnie de rosette 3,80€
- Galantine de canard confit au foie gras et toasts .. 4,80€
- Foie gras de canard en gelée de Macvin et sa brioche 6,50€
- Pressé de caille, courgettes et tomates confites ... 6,20€
- Terrine de veau, écrevisses et foie gras 6,50€
- Terrine de joues de bœuf aux grelots et petits légumes 5,00€
- Marbré de ris de veau, foie gras et escargots 8,20€
- Duo de poulet au citron et canard à l'orange 6,00€
- Terrine de légumes et coulis de tomates aux herbes fraîches 5,00€
- Salade gourmande aux gésiers, magret fumé, toasts et foie gras 8,00€
- Roulade de volaille de Bresse aux morilles, cœur de gaudes et gésiers confits (Exclusivité maison) 7,20€

Toutes nos terrines et galantines sont garnies de rosette et cornichons.

Poissons chauds (la part)

- Traditionnel saumon à l'oseille 6,20€
- Mousseline de brochet ou saumon sauce crevettes .. 5,50€
- Coquille Saint-Jacques 5,80€
- Brochette de sole et saumon sur fondue de poireaux 7,50€
- Goujonette de loup sauce écrevisses 7,50€
- Pavé de sandre sauce noilly et Saint-Jacques 8,00€
- Duo d'empereur et perche du Nil sauce langoustine .. 8,00€
- Dos de sandre rôti aux girolles 8,50€
- Petite marmite de lotte, brochet et saumon en bouillabaisse 10,00€
- Ragoût de petite lotte à l'américaine 11,00€
- Mijoté de sandre, écrevisses, grenouilles et escargots à la bourguignonne 12,00€

Tous nos poissons sont garnis de riz aux petits légumes.

Entrées chaudes (la part)

- Feuilleté de jambon et champignons 3,50€
- Petit pâté chaud de canard 4,50€
- Feuilleté de grenouilles sauce poulette 6,00€
- Cassolette de fruits de mer et quenelles gratinées 6,00€
- Tourte de caille au foie gras et trompettes 7,80€
- Vol au vent à l'émincé de volaille, ris de veau et escargots 8,50€
- Feuilleté de ris de veau aux morilles 12,00€

Poissons froids (prix par personne sur plat)

- Mousseline d'avocat aux queues d'écrevisses 3,80€
- Terrine de rougets aux noix de Saint-Jacques 5,50€
- Entremets aux deux saumons et asperges vertes, gelée d'herbes fines 6,00€
- Traditionnel médaillon de saumon, sandre ou brochet garni 5,80€
- Persillé de sandre et écrevisses et son tartare de tomates 6,80€
- Carpaccio de saumon à l'aneth 6,00€
- Tartare de saumon fumé, marinade d'épices douce sur blinis 6,50€
- Dos de sandre en chaud-froid d'aligoté sur miettes de crabe 7,00€
- Salade gourmande aux queues d'écrevisses en brochettes, saumon fumé et Saint-Jacques ... 8,00€
- Demi-langouste en bellevue 16,80€

Tous nos poissons sont garnis de citron, macédoine, tomates, crevettes et mayonnaise.

Les viandes et volailles

- Jambon braisé sauce Madère ou Porto 7,50€
- Poulet fermier au vin du Jura et à la crème 8,00€
Supplément " aux morilles " 4,00€
- Pintade braisée au cidre et pignons 7,50€
- Cuisse de canard au poivre vert 7,50€
- Suprême de pintade aux giroles 8,20€
- Filet de canard farci aux morilles 9,00€
- Pavé de mignon de veau aux zestes d'agrumes ... 9,80€
- Pigeon rôti à la fleur de thym 9,50€
- Souris d'agneau façon Tajine 10,50€
- Tournedos de canard à l'Armagnac 10,50€
- Filet de bœuf en croûte feuilletée,
sauce à la lie de vin 14,00€

Toutes nos viandes sont garnies de légumes.

Les plats uniques

- Couscous 7,00€
- Paëlla 9,50€
- Coq au vin 7,00€
- Potée 7,00€
- Choucroute 7,00€
- Poule au riz
ou au pot 7,00€
- Goulasch de bœuf
à la hongroise 7,50€
- Cassoulet 8,00€
- Pot au feu 7,50€
- Petit salé
aux lentilles 7,00€

Les légumes et garnitures

- Gratin dauphinois 3,00€
- Champignons à la crème ou persillés 4,00€
- Tatin de tomates provençales 4,00€
- Crumble de légumes mozzarella 3,50€
- Fagots de haricots verts et flan de carottes 3,50€
- Tarte fine à l'oignon 3,50€

Buffet campagnard 10,50€

- Crudités
4 crudités au choix
- Charcuterie
Rosette, jambon blanc et cru, terrine de campagne
- Viandes froides
Rôti de porc, pilons de poulet rôti, chips
- Fromage
Fromage blanc à la crème ou plateau affiné (3)

Buffet campagnard 12,50€

- Crudités
5 crudités au choix
- Charcuterie
Cochonnaille, terrine de campagne, fromage de tête, bœuf en gelée
- Viandes froides
Poulet rôti, rosbœuf glacé à la lie de vin, chips
- Fromage
Fromage blanc à la crème ou plateau affiné (3)

Buffet campagnard 14,00€

- Crudités
6 crudités au choix
- Charcuterie
Persillé, saucissonnade, jambon cru, ballotine de canard
- Poisson froid
Terrine aux deux poissons, aspic de crevettes aux fines herbes
- Viandes froides
Poulet rôti, filet de porc farci, terrine de joues de bœuf en gelée
- Fromage
Fromage blanc à la crème ou plateau affiné (3)

Buffet campagnard 17,50€

- Crudités
6 crudités au choix
- Charcuterie
Assortiment de cochonnaille, galantine de canard, terrine de poulet au citron, jambon persillé
- Poisson froid
Terrine de rougets aux noix de Saint-Jacques, tartare de tomates et crevettes en gelée, rillettes de saumon sur toasts
- Viandes froides
Poulet rôti, carré de veau farci aux olives, travers de porc frits
- Salade verte
- Fromage
Fromage blanc à la crème et plateau affiné (5)

Buffet mélange des saveurs 22,50€

• Crudités

Macédoine aux miettes de crabe,
tomates, mozzarella, melon,
mousseline d'avocat aux queues d'écrevisses,
pâtes au saumon

• Charcuterie

Assortiment de cochonnaille,
pressé de veau au foie gras,
jambon persillé,
terrine de canard à l'orange

• Poissons froids

Brochette d'écrevisses,
tartare de courgettes et saumon fumé en verrine,
terrine de rascasse au piment d'espelette

• Viandes froides

Émincé de poulet glacé à l'estragon,
filet de porc farci aux pruneaux,
confit de gigot d'agneau sur canapé

• Fromage

Fromage blanc à la crème et plateau affiné (5)



Buffet Prestige 26,00€

• Crudités

Mousceline d'avocat au crabe,
cœurs de palmier aux écrevisses,
taboulé au poulet,
haricots verts et magret fumé et gésiers confits,
feta et mesclum et tartare de tomates

• Charcuterie

Persillé,
jambon cru, ballotine de canard,
foie gras et petite brioche

• Poisson froid

Terrine de homard aux herbes,
aspic de crevettes au concassé de Saint-Jacques,
cascade de saumon fumé et blinis

• Viandes froides

Contre-filet glacé au jus de ratatouille,
chaud froid de volaille,
rable de lapereau en gelée de Savagnin

• Salade verte

• Fromage

Fromage blanc à la crème et plateau affiné (3)

Buffet Prestige 29,80€

• Crudités

Mousceline d'avocat au crabe,
cœurs de palmier aux écrevisses,
taboulé au poulet,
haricots verts et rouges et magret fumé et gésiers confits,
pasta au saumon mariné à l'aneth,
émincé de melon à la menthe

• Charcuterie

Terrine de veau au foie gras et écrevisses,
terrine de poulet au citron,
jambon persillé,
jambon cru

• Poisson froid

Terrine de rougets aux noix de Saint-Jacques,
persillé de sandre à l'aligoté,
rillettes de saumon sur toasts

• Viandes froides

Chaud froid de volaille sur canapé au foie gras,
rable de lapereau en gelée de Savagnin,
carré d'agneau glacé au thym,
émincé de rumsteack au poivre vert

• Salade verte

• Fromages

Fromage blanc à la crème et plateau affiné (5)

Menu à 18,00€

- Ballotine de pigeon aux girolles, rosette
- Dos de saumon rôti aux épices douces, sauce crème d'oseille
Riz safrané et fleuron
- Aiguillette de canard aux trompettes
Gratin dauphinois

Menu à 19,50€

- Galantine de canard confit au foie gras
Toasts briochés et salade verte
- Mousseline de sandre, fumet de langoustine
Bouton d'artichaut croquant au fleuron
- Suprême de pintade à la crème de girolles
Croustade de légumes primeurs

Menu à 21,00€

- Salade gourmande de saumon fumé, crème d'herbes fraîches et pépites de foie gras
Toasts de beurre rosé
- Brochette de sole et rouget, sauce homardine
Riz aux petits légumes et fleuron
- Grenadin de mignon de porc aux écailles de magret fumé
Gratin dauphinois

Menu à 22,50€

- Pressé de veau, écrevisses et foie gras
Tartare de tomates et mouillette de pain d'épice
- Brochette de saumon et sole sur fondue de poireaux
Riz basmati, fleuron
- Pavé de bœuf braisé au jus de morilles
Fagot de haricots verts et flan de carottes

Menu à 26,00€

- Traditionnel foie gras de canard au Macvin du Jura
Petite brioche et jeunes pousses d'épinards, vinaigrette d'agrumes
- Petit ragoût de sole, lotte et cuisses de grenouilles en nage de petits légumes
Flan de courgettes et fleuron
- Carré d'agneau rôti au beurre de thym
Tarte tatin de tomates aux herbes de Provence

Menu à 28,00€

- Tarte tatin de lotte, gambas flambées et brochette de Saint-Jacques, dressées sur mesclum
- Émincé de canard farci aux morilles
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Pigeonneau juste rôti au thym
Poêlée de romanesco et pleurotes

Menu "Terroir de Bresse" à 28,00€

- Roulade de volaille de Bresse aux morilles, cœurs de gaudes et gésiers confits
Petite salade tiède de "sot l'y laisse"
- Mijoté de sandre, écrevisses et brochette d'escargots
Petites rattes vapeur, fleuron
- Le poulet de Bresse à la crème et aux morilles
Timbale de riz et fagot de haricots verts

Nous vous proposons également :

- Le pain 1,80€ / pers
Petit pain boule, pain tranché et pain aux noix
- Les pauses fortifiantes 2,20€ / pers
Alcool et sorbet correspondants
- Le fromage servi avec pain aux noix
- Les cafés et infusions 1,50€ / pers
Servis avec sucre et chocolat
- Fromage blanc à la crème 2,80€ / pers
- Assiettes de gourmandises
- Le plateau affiné (5) 4,20€ / pers
Choix de desserts de 3,00€ à 7,00€ / pers
- Les deux 5,50€ / pers

Le tout compris

- Menu au choix + 12,00€ / pers *
* Pain + fromage blanc à la crème + plateau affiné
+ pause fortifiante + café ou infusion + dessert (valeur 4,00€)



Beaucoup d'autres possibilités, vos idées sont les bienvenues,
n'hésitez pas à nous contacter !

Alain Colas

TRAITEUR

82, Grande Rue - 71500 LOUHANS
Tél. 03 85 75 04 15 - alain.traiteur@wanadoo.fr
www.colas-traiteur.com



Conditions générales de vente (tarifs valables jusqu'en 2017)

- Toute commande implique, de la part du client, l'acceptation des présentes conditions.
- Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes le plus tôt possible.
- Aucune modification de commande ne sera prise en compte moins de 24h avant l'heure d'enlèvement de la commande.
- Toute annulation d'une commande par le client intervenant moins de 48h avant la date prévue de réception de la commande, entraîne, quelle qu'en soit la cause, la facturation à 100% du montant total de la commande.
- Les prix de ce tarif sont indicatifs et TVA 3,5% comprise mais nous nous réservons le droit de les modifier selon le cours de nos achats.

- Toute commande est payable au comptant sauf accord préalable. Tout retard de paiement pourra engendrer des pénalités égales à une fois et demie le taux d'intérêt légal au jour de facturation.
- Toute prestation de service entraîne obligatoirement une TVA à 20,00%.
- Toute casse, perte ou dégradation du matériel ou décoration sera facturée au tarif en vigueur.
- Toute livraison entraînera un sercoût, sauf accord préalable, aucun retard dans cette livraison ne pourra donner droit au client à une demande de remise ou indemnités.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.
- Nous restons à votre disposition pour tous renseignements, devis gratuits et études personnalisées complémentaires.

Choix de crudités

- Céleri
- Carottes
- Macédoine
- Taboulé
- Coleslaw (chou blanc, carottes)
- Piémontaise
- Riz niçois
- Pâtes au saumon
- Tomates mozzarella
- Haricots blancs, lardons
- Lentilles, saucisses
- Pommes de terre, harengs
- Champignons à la grecque
- Endives aux noix, jambon, fromage
- Haricots verts et gésiers confits
- Chou rouge
- Betteraves rouges
- Oeufs mimosa
- Coeurs de palmier aux crevettes
- Avocats au crabe
- Melon
- Pastèque
- Salade grecque
- Cervella remoulade
- Museau vinaigrette

...

Alain Colas
TRAITEUR

82, Grande Rue - 71500 LOUHANS

Tél. 03.85.75.04.15 - alain.traiteur@wanadoo.fr - www.colas-traiteur.com