

APERITIFS :

TARIF PLAQUES SALEES

(Par plaque apéritif environ 70 à 80 parts, possibilités de faire des ½ plaques)

PIZZA : jambon, lardons	32€
PIZZA Saumon fumé Epinards	34€
PIZZA Chorizo Mozzarella	32€
PIZZA Bressane : Poulet, lardons, crème, bleu Bresse	34€
QUICHE Lorraine	30€
QUICHE Poulet Carottes	32€
TARTE à l'oignons	32€
TARTE au fromage	34€
TARTE au thon et ciboulette	34€
TARTE PIPERADE	32€

AMUSES – BOUCHES

Mini burgers :

Jambon cru	1,10€
Saucisson	1,10€
Foie gras/pomme	1,50€
Tomate/mozzarella/basilic	1,10€
Roquefort/saumon fumé	1.10

Navettes garnies :

Navette saumon fumé/crème de ciboulette	1,20€
Navette crème de tomates séchées	1,10€
Navette Mousse de foie	1,30€
Navette Rillettes	1,20€
Wraps de la Bresse (crémeux de Bresse et poulet)	1,10€
Wrap saumon fumé crème ciboulette	1,10 €
Wrap Jambon cru	1,10€
Club sandwich thon et carotte	1,50€
Club sandwich poulet curry	1,20€

BROCHETTES :

Brochette chorizo/emmental	1€
Brochette tomate cerise /mozzarella	1€
Brochette chorizo/pomme	1,10€
Brochette comté /magret/pomme	1,30€
Brochette Melon/jambon cru	1,10€
Brochet magret fumé/abricot	1,20€
Brochette saucisson	1 €
Brochette saumon gravlax/pomme granny	1,30€

VERRINES :

Base de légumes crus

Avocat /crevette	1,50€
Betterave mascarpone	1,30€
Carotte / pomme granny sauce miel et curry	1,30€
Brunoise de courgette sauce huile olive/vinaigre balsamique	1,20€
Concombre, feta, poire	1,30€
Soupe de melon / jambon cru	1,20€
Crevettes/ananas	1,50€

Base de légumes cuits

Carotte safrané	1,30€
Ratatouille froide	1,30€
Verrine piperade (poivrons, oignons)	1,30€
Gaspacho de petits pois et menthe fraîche	1,30€

Verrines :

Lentilles au lard	1,20€
Foie gras /pain d'épice/pomme	1,50€
Tartare de saumon	1,50€

MINI TARTELETTES :

Mini tartelette tomate séchée	1,10€
Mini tartelette asperge	1,30€
Mini tartelette guacamole	1,20€

PROPOSITIONS DE PLATS CHAUDS

Prix par personne

Poulet Colombo : 9,50€

Cuisse de poulet, pomme de terre, aubergine, courgette, poivron, oignon, épice colombo, lait de coco.

Poulet Basquaise : 8,50€

Poulet, Dés de jambon cru, tomate, poivron, oignons ,pommes vapeur

Paella : 9,50€

(Haut Cuisse de Poulet, chorizo, riz, crevettes, mélange fruits de mer, merguez)

Choucroute : 9,50€

Chou, lard fumé, saucisse de Francfort, saucisse fumée, Carré de cote blanc, saucisson à l'ail, pomme de terre

Tajine de Poulet : 9€

(Cuisse de poulet , carottes, courgettes et aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes grillés, pois chiches, abricots secs, raisins secs.

Couscous : 10,00€

(poulet, merguez, agneau ,boulette de bœuf, légumes , semoule)

Cassoulet :

(haricots lingot, lard , saucisse de Toulouse , effiloché de canard)

9,50€

LES PETITS PLATS
DE CHRYS
TRAITEUR

PROPOSITIONS ENTREES

Les salades (150g par pers)

<u>Salade de lentilles vertes</u> (Tomates, Lardons, Oignons)	2,60€/pers
<u>Salade Carottes et céleris</u>	2,50€/pers
<u>Salade de courgettes</u> (Feta, Tomates confites et olives)	3,10€/pers
<u>Salade de perles</u> (Saumon fumé, Crevettes, Echalotte, Ciboulette)	3,50€/pers
<u>Salade de Nouilles Chinoises</u> (Poulet, Crevettes, Poivrons, Oignons, Courgettes)	4,00€Pers
<u>Salade Piémontaise au jambon</u>	2,40€/pers
<u>Salade de penne</u> (Tomates séchées et pesto)	2,60€/pers
<u>Salade Taboulé à L'Orientale</u>	2,00€/pers
<u>Salade taboulé aux agrumes</u>	2,20€ /pers
<u>Salade carottes à l'ananas et crevettes</u>	3€/pers
<u>Salade melon</u>	2€/pers
<u>Salade océane</u> (riz, thon, tomates, crevettes, ciboulette)	2,10€/pers

Les Terrines et viandes froides

<u>Plateau viandes</u> (cuisse poulet, rôti de porc et rosbeef 100g par personnes)	9€/pers
<u>Terrine de légumes</u> (Carottes, Courgettes, Céleris) et mayonnaise	2,80€/pers
<u>Terrine de Canard</u>	3,00€/pers
<u>Terrine au 2 Saumons et mayonnaise</u>	3,60€/pers
<u>Terrine de lapin en gelée</u>	4,30€/pers
<u>Foie gras de canard au pineau (fait maison)</u>	15,00€/100g

PROPOSITIONS ENTREES CHAUDES

<u>Gratin de fruits mer royal</u>	8.50€/pers
<u>Chausson aux escargots et épinards</u>	5,50€/pers
<u>Bouchées à la Reine</u> (Quenelle de volaille/champignons/vol au vent)	4,50€/pers
<u>Aumônière de St Jacques sauce curry</u>	8,50€/pers
<u>Tartelette de St Jacques et crevettes sur lit de fenouils</u> <u>Et endives</u>	9,50€/pers

PLATS CHAUDS

POISSONS :

- Pavé de saumon confit sauce citronnée 8,50€/pers
- Soufflé de Saint Jacques sauce safranée 6,50€/pers
- Gratin de fruits mers Royales 8,50€/pers
- Dos d'Eglefin sauce Agrumes 9€/pers

TRAITEUR

VIANDES

- Médaillon veau à la crème 10,50€/pers
- Cuisse de pintade sauce forestière 6,50€/pers
- Cuisse de Poulet fermier à la crème 8,00/pers
- (Supplément morilles) 3€
- Supreme de Poulet à la crème au vin jaune 8,50€/pers
- Cuisse de pintade sauce au cidre 7,00€/pers
- Bréchets de poulets 10,50€/pers
- Filet mignon en croute (Minimum 4 pers) 7,50€/pers
- Paleron de veau braisé (Minimum 4 pers) 8,50€/pers

LES GARNITURES :

- Crêpes Parmentières (5 pièces) 2,80€/pers
- Fondant de courgettes 2,80€/pers
- Tian de légumes 3,30/€Pers
- Riz au 3 saveurs 2,00€/pers
- Pomme de terre grenaille(150g) 2,90€/pers
- Gratin Dauphinois 3,00€/pers
- Flan de légumes 3,20€/pers

TOUTS PLATS
DE CHRYS
TRAITEUR

DESSERTS :

TARIF PLAQUES SUCREES

(Par plaque apéritif environ 70 parts, possibilité de faire des ½ plaques)

<u>Tarte aux pommes</u>	26€
<u>Tarte au sucre</u>	28€
<u>Tarte au sucre pépites chocolat</u>	28€
<u>Tarte au sucre pralinée</u>	30€
<u>Tarte au flan</u>	26€

TARIF GATEAUX

<u>Framboisier ou fraisier</u>	3,20€ la part
<u>Gâteau chocolat/poire</u>	3,20€ la part
<u>Gâteau chocolat</u>	3,50€ la part
(Moelleux chocolat/craquant pralin/mousse chocolat)	
<u>Gâteau à l'orange</u>	3,10€ la part
<u>Omelette norvégienne</u>	3,00€ la part
<u>Moelleux au chocolat crème anglaise</u>	3,20€ la part
<u>Tartelette chocolat/mousse poire</u>	3,50€ la part
<u>Tartelette citron meringué</u>	3,30€ la part

LES P'TITS PLATS
DE CHARYS
TRAITEUR