DENEUVILLE
TRAITEUR
LEZOUX
Tél : 04 73 73 10 63
www.deneuvilletraiteur.com

Menus Associatifs 2023

**** Tous nos Menus Comprennent Garniture de Légumes***
Plateau de Fromages, Dessert au Choix (voir carte des desserts), Pain et Café.
**** Tous nos Menus s'entendent Nappage, Serviettes, Vaisselle et Service Compris***
****Une Réduction de 2€ par Personne vous sera Accordée pour le Remplacement du Gâteau par une Tarte aux Pommes***

Menu Saphir : *Service Standard 2 plats: **27** euros / 3 plats: **35** euros*

*Service Prestige 2 plats: **31** euros / 3 plats: **40** euros*

- ✓ Assiette de Charcuterie : *Jambon Sec, Rosette, Terrine ou Galantine Maison*
- ou ✓ Assiette Auvergnate : Salade, *Pomme de Terre, Jambon Sec, Bleu, Noix*
- ou ✓ Salade de Gésiers Chauds : *Salade, Tomates, Oeufs, Croûtons*
- ou ✓ Médaillon de Saumon Bellevue : *Tomates, Oeufs, Macédoine*

- ✓ Croustade de Ris de Veau
- ou ✓ Filet de Sandre sauce Citron, *Poêlée de Légumes aux Pointes d'Asperges*
- ou ✓ Croustillant de Saumon à l'Oseille Fraiche Ciselée, *Risotto au Parmesan*

- ✓ Daube de Noix de Joue de Bœuf *aux Pieds de Porc*
- ou ✓ Jambon au Champagne, *Garniture Bourguignonne*
- ou ✓ Suprême de Pintade Mariné *aux Girolles*
- ou ✓ Médaillon de Volaille *aux Cèpes et Tomates Confites sauce Suprême*

Menu Rubis : *Service Standard 2 plats: **32** euros / 3 plats: **41** euros*

*Service Prestige 2 plats: **36** euros / 3 plats: **46** euros*

- ✓ Assiette Périgourdine : *Foie Gras, Magret Séché, Pignons de Pin*
- ou ✓ Terrine de Noix de Saint-Jacques et Ecrevisses *aux Tomates Confites, Chutney de Crevettes*
- ou ✓ Assiette Gourmande : *Foie Gras, Saumon Fumé*

- ✓ Filet de Dorade Royale au Beurre Blanc, *Poêlée de Légumes aux Pointes d'Asperges*
- ou ✓ Noix de St-Jacques Poêlées au Miel, *Fondue de Légumes*
- ou ✓ Escalopes de Foie Gras Poêlées, *Risotto au Parmesan et Châtaignes*

- ✓ Confit de Cuisse de Canard *aux Morilles*
- ou ✓ Noix de Veau Rôtie *aux Fines Herbes*
- ou ✓ Filet de Mignon de Porc *aux Girolles*
- ou ✓ Magret de Canard au Poivre Vert, *Garniture Bourguignonne*

Menu Diamant : *Service Standard 2 plats: **37** euros / 3 plats: **47** euros*

*Service Prestige 2 plats: **41** euros / 3 plats: **52** euros*

- ✓ Foie Gras de Canard Entier, *Pain d'Epices, Mélange de Fruits Secs Marinés*
- ou ✓ Gambas Grillées et Saumon Fumé, *Salade de Cœurs aux Pointes d'Asperges, Sauce Citron-Gimgembre*
- ou ✓ Assiette aux 2 Saumons, *Cuit en Bellevue et Fumé sur Gelée de Groseilles*

- ✓ Papillote de Ris de Veau *et Morilles*
- ou ✓ Duo de Rougets et St-Jacques à l'Estragon, *Polenta Moelleuse*
- ou ✓ Médaillon de Lotte à l'Américaine, *Fondue de Légumes*

- ✓ Filets de Cailles Rôtis *aux Cèpes*
- ou ✓ Tournedos de Magret de Canard Farci au Foie Gras, *sauce Périgourdine*
- ou ✓ Filet de Bœuf Fourré au Jambon d'Auvergne, *Pommes au Four, Crème de Morilles*

Tarifs Etudiés pour un Minimum de 50 Personnes et Dégressifs selon le Nombre de Personnes

+ de 100 pers => - 5 %	+ de 200 pers => - 10 %	+ de 400 pers => - 15 %

Plats Complets

Nous vous Proposons aussi des Plats Complets tels que :

- Paëlla ou Couscous……..…….11,00 € / pers.
- Choucroute ou Potée Auvergnate…….……...9,50 € / pers.
- Coq au Vin avec Pommes vapeur…….….10,00 € / pers.
- Jambon d'Auvergne + Salade + Truffade ou Aligot……11,00 € / pers.
- Saucisses de Choux + Salade + Truffade ou Aligot……10,50 € / pers.
- Cassoulet au Confit……10,50 € / pers.
- Cuisse de Poulet Basquaise, Ratatouille Niçoise, Riz Blanc……10,00 € / pers.
- Morue à la Lyonnaise, Salade Verte……..10,50 € / pers.

Tarifs Dégressifs Selon Nombre de Personnes
Possibilité de Service et / ou d'une Assiette d'Entrée : nous Consulter
Possibilité de Livraison et Chauffe avec Matériel : nous Consulter

Service Menus Associatifs

Service Standard :	Service Prestige :
(1 Personnel pour 25 Pers.) 1 ou 2 Jeux de Couverts Déco Assiettes Simple Café en Libre Service en Tasses Plastiques	(1 Personnel pour 15 Pers.) 3 ou 4 Jeux de Couverts Salade Verte avec le Fromage Déco Assiettes Prestige Café Servi à Table en Tasses Porcelaines

Suppléments

Pour Compléter votre Menu, nous vous Proposons Egalement :

- Remplacement du Dessert par Tarte aux Pommes : Moins-Value….2,00 € / pers.
- Couverts et Serviettes Prestige……..1,00 € / pers.
- 1 Brochette de 4 Petits Pains Variés *(à la place du pain classique)*……..1,00 € / pers.
- Trou Glacé…….3,50 € / pers.
- Trou Lézovien……...3,00 € / pers.
- 3 Amuse-bouche Chauds / Froids en Apéritif
  ou 1 Mini-Verrine ou 1 Mise en Bouche Chaude……..3,50 € / pers.
- Kir Mousseux (Châtaigne, Myrtille, Rosé)……...3,00 € / pers.
- Marquisette / Soupe de Champagne / Punch / Sangria…….2,50 € / pers.
- Vin rouge et vin blanc :
  Facturation au Pichet……..(compter env. 3,50 € / pers.)
  ou à la Bouteille……(compter env. 4,50 € / pers.)
- Champagne……....30,00 € / bouteille

Tarifs Etudiés pour un Minimum de 50 Personnes et Dégressifs selon le Nombre de Personnes

+ de 100 pers => - 5 %	+ de 200 pers => - 10 %	+ de 400 pers => - 15 %