

DENEUVILLE

TRAITEUR

LEZOUX
Tél : 04 73 73 10 63

www.deneuvilletraiteur.com

Menus Associatifs 2019

** 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: **22 euros** / 3 plats: **29 euros**

Service Prestige 2 plats: **26 euros** / 3 plats: **33 euros**

- ✓ Assiette de Charcuterie : Jambon sec, rosette, terrine ou Galantine Maison
- ou ✓ Assiette Auvergnate : pomme de terre, jambon sec, bleu, noix
- ou ✓ Salade de Gésiers chauds : salade, tomates, œufs, croûtons
- ou ✓ Médaillon de Saumon Bellevue : tomates, œufs, 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 Fraîche Ciselée, Risotto aux Champignons



- ✓ 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: **26 euros** / 3 plats: **34 euros**

Service Prestige 2 plats: **31 euros** / 3 plats: **39 euros**

- ✓ Assiette Périgourdine : Foie Gras, Magret Fumé, 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 aux Champignons 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: **29 euros** / 3 plats: **38 euros**

Service Prestige 2 plats: **34 euros** / 3 plats: **43 euros**

- ✓ Foie Gras de Canard Entier, Pain d'Epices, Mélange de Fruits Secs Marinés
- ou ✓ Brochette de Gambas au Safran, Mangue et Légumes Marinés
- 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 au Banyuls, 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 étudiés 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	8,20 € / pers.
☞ Choucroute ou Potée Auvergnate	7,20 € / pers.
☞ Coq au Vin avec Pommes vapeur	7,50 € / pers.
☞ Jambon d'Auvergne + Salade + Truffade ou Tartiflette ou Aligot	8,20 € / pers.
☞ Saucisses de Choux + Salade + Truffade ou Tartiflette ou Aligot	7,90 € / pers.
☞ Cassoulet au Confit	7,90 € / pers.
☞ Cuisse de Poulet Basquaise, Ratatouille Niçoise, Riz Blanc	7,20 € / pers.
☞ Morue à la Lyonnaise, Salade Verte	7,50 € / pers.

Tarifs Dégressifs Selon Nombre de Personnes

Possibilité de service et d'une assiette d'entrée : nous consulter.

Possibilité de livraison chaude avec matériel : nous consulter.

Services Menus Associatifs

Service Standard :

(1 Personnel pour 25 Pers.)

- ☞ 1 ou 2 Jeu de Couverts
- ☞ Même Assiettes pour Viande et Fromage
- ☞ Déco Assiettes Simple
- ☞ Café en Libre Service en tasses Plastiques

Service Prestige:

(1 Personnel pour 15 Pers.)

- ☞ 3 ou 4 Jeu de Couverts
- ☞ Salade Verte et Changement d'Assiette avec le Fromage
- ☞ Déco Assiettes Prestige
- ☞ Café servi en tasses Porcelaines

Suppléments

Pour compléter votre menu, nous vous proposons également :

☞ 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	2,50 € / pers.
☞ Trou Lézovien	2,00 € / pers.
☞ 3 Amuse-bouche chauds/froids en apéritif ou 1 mini-verrine ou 1 mise en bouche chaude	2,50 € / pers.
☞ kir mousseux (châtaigne, myrtille, Rosé)	2,50 € / pers.
☞ Marquissette /Soupe de Champagne /Punch / Sangria	1,90 € / pers.
☞ Vin rouge et vin blanc :	
Facturation au pichet	(compter env. 2,50 € / pers.)
ou à la bouteille	(compter env. 3,00 € / pers.)
☞ Champagne	23,00 € / bouteille

Tarifs étudiés 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 %



DESSERTS

Associatifs et Magasin

<i>Assortiment Mignardises</i>	<i>Tartelettes Citron, Opera, Paris Brest, Cannelé, Calissou, Financiers</i>
<i>Assortiments Tartelettes</i>	<i>Tatin, Framboises, Citron Meringué, Chocolat, Myrtilles, Poire</i>
<i>3 Chocolats</i>	<i>Mousse Chocolat au Lait, Mousse Chocolat Blanc Feuillantine Chocolat</i>
<i>Framboisier</i>	<i>Mousse Vanille, Framboises, Genoise</i>
<i>Fraisier</i>	<i>Mousse Fraise, Mousse Fromage Blanc, Copeaux de Chocolat, Genoise</i>
<i>Poire Caramel</i>	<i>Mousse Caramel, Cubes Poires, Napage Caramel, Genoise Chocolat</i>
<i>Feuillantine Chocolat</i>	<i>Mousse Chocolat Noir, Feuillantine Chocolat, Glacage Cacao</i>
<i>Forêt Noire</i>	<i>Mousse Chocolat Noir, Chantilly, Cerises au Kirsch Copeaux Chocolats, Cacao Poudre, Genoise Chocolat</i>
<i>Framboise aux 2 Chocolats</i>	<i>Mousse Chocolat Noir et Lait, Confiture Framboises, Genoise Nature et Chocolat</i>
<i>Abricot Craquotant</i>	<i>Mousse Abricots, Feuillantine Chocolat, Abricots Confits</i>
<i>Acapoulco</i>	<i>Mousse Mangue, Mousse Passion, Coulis Framboise Noix de Coco Rapée, Genoise Coco</i>
<i>Mandarine Cointreau</i>	<i>Mousse Mandarine, Mousse Cointreau, Glacage Mandarine Zestes Oranges, Genoise</i>
<i>Mousseline Pêche Façon Melba</i>	<i>Mousse Pêche, Compotée et Cubes de Pêche, Chantilly Genoise</i>
<i>Normand</i>	<i>Mousse Vanille, Pommes Caramélisées, Décor Crepe, Genoise</i>
<i>Mousseline Citron Meringué</i>	<i>Crèmeux de Citron, Meringue Italienne Genoise</i>
<i>Speculoos</i>	<i>Mousse Speculoos, Mousse Gianduja Brisures et Genoise au Speculoos</i>