

# DENEUVILLE

## TRAITEUR

LEZOUX  
Tél : 04 73 73 10 63

[www.deneuvilletraiteur.com](http://www.deneuvilletraiteur.com)

## Menus Associatifs 2022

\* 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: **24 euros** / 3 plats: **31 euros**

Service Prestige 2 plats: **28 euros** / 3 plats: **35 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 Jolie 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: **28 euros** / 3 plats: **36 euros**

Service Prestige 2 plats: **33 euros** / 3 plats: **41 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: **32 euros** / 3 plats: **41 euros**

Service Prestige 2 plats: **38 euros** / 3 plats: **47 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	9,90 € / pers.
☞ Choucroute ou Potée Auvergnate	8,90 € / pers.
☞ Coq au Vin avec Pommes vapeur	8,50 € / pers.
☞ Jambon d'Auvergne + Salade + Truffade ou Tartiflette ou Aligot	9,90 € / pers.
☞ Saucisses de Choux + Salade + Truffade ou Tartiflette ou Aligot	9,50 € / pers.
☞ Cassoulet au Confit	8,90 € / pers.
☞ Cuisse de Poulet Basquaise, Ratatouille Niçoise, Riz Blanc	8,90 € / pers.
☞ Morue à la Lyonnaise, Salade Verte	9,50 € / 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

<p><u>Service Standard :</u> (1 Personnel pour 25 Pers.)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>☞ 1 ou 2 Jeu de Couverts</li><li>☞ Déco Assiettes Simple</li><li>☞ Café en Libre Service en tasses Plastiques</li></ul>	<p><u>Service Prestige:</u> (1 Personnel pour 15 Pers.)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>☞ 3 ou 4 Jeu de Couverts</li><li>☞ Salade Verte avec le Fromage</li><li>☞ Déco Assiettes Prestige</li><li>☞ Café servi à table en tasses Porcelaines</li></ul>
--	--

## 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	2,90 € / pers.
☞ Trou Lézovien	2,50 € / pers.
☞ 3 Amuse-bouche chauds/froids en apéritif ou 1 mini-verrine ou 1 mise en bouche chaude	2,90 € / pers.
☞ kir mousseux (châtaigne, myrtille, Rosé)	2,70 € / pers.
☞ Marquissette /Soupe de Champagne /Punch / Sangria	2,20 € / pers.
☞ Vin rouge et vin blanc :	
Facturation au pichet	(compter env. 2,90 € / pers.)
ou à la bouteille	(compter env. 3,50 € / pers.)
☞ Champagne	25,00 € / 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 %