



Fenot
Tradition

Carte Traiteur

Intermarché
SUPER

Par Route Nationale 88 suivre bas en basset
Zone Artisanale les Moletons
43120 Monistrol-sur-Loire
04 71 66 03 06



Merci de contacter notre service traiteur
pour tout devis ou commande au **04 71 66 03 06**

Conditions Générales

- Toute commande devra être passée au minimum 72 heures avant son retrait. Au-delà de 50 personnes, comptez un délai de 5 jours.
- Une caution de 30% sera demandée pour toute commande supérieure à 300 €.
- Pas de commande prise par téléphone.
Le bon de commande devra être rempli correctement.
- Lors d'un prêt de matériel, un chèque de caution sera demandé.
Il sera rendu une fois le matériel rapporté à la date convenue avec le service traiteur.
- Pour une annulation ou un rajout, veuillez nous prévenir au minimum 3 jours avant la date de retrait de la marchandise.
Au delà, la totalité de la prestation sera due.

Sommaire

Vous trouverez ci-dessous la gamme proposée par notre service traiteur.
Les produits signalés par le logo  sont des plats réalisés par nos cuisiniers.

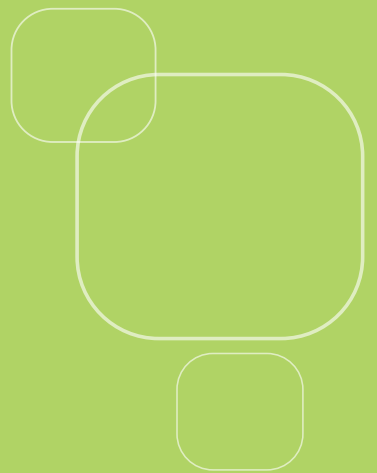
Page 2.	SOMMAIRE
Page 3.	VERRINES
Page 4.	TOASTS
Page 5.	PLATEAUX
Page 6.	TRAITEUR SALE
Page 7.	FRAICH DECOUP
Page 8.	ENTRÉES FROIDES
Page 9.	VIANDES FROIDES / CHARCUTERIE
Page 10.	LÉGUMES ET GARNITURES
Page 11.	PLATS UNIQUES - POISSONS
Page 12.	VIANDES
Page 13.	FROMAGES
Page 14.	DESSERTS
Page 15.	PAINS

**Les commandes supérieures à 10 personnes
contacter le service traiteur au 04 71 66 03 06
pour la réalisation de devis**



Le plateau de verrines au choix

- Duo de fourme et pain d'épices
- Mousse chèvre basilic et fine brunoise de betterave
- Crumble de légumes et volaille marinée aux herbes fines
- Mousse foie gras et chutney d'oignons rouges
- Gelée de tomates et ratatouille croquante
- Parmentier de boudin aux deux pommes
- Mousse de foie de volaille et bisque forestière
- Lentilles vertes du Puy et cervelas
- Mousse saumon et crème de citron
- Gaspacho de tomates
- Milk shake de carottes et châtaignes
- Crevettes et guacamole aux épices douces
- Verrine périgourdine
- Verrine thon tomates et surimi
- Concombre et tarama en duo
- Mousse de jambon, moutarde et tomates cerises
- Verrine de jambon cru et melon (selon la saison)
- Verrine d'œufs brouillés au chorizo
- Verrine forézienne (râpée et fourme en duo)





Les toasts et minis bouchés :

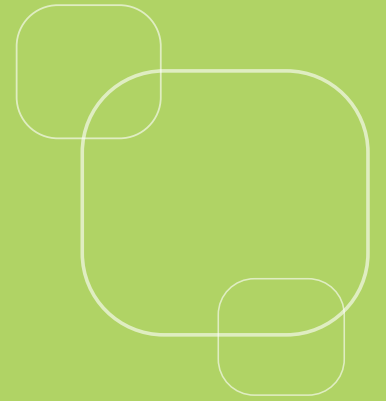
- Toast Saucisson et beurre au curry
- Toast mousse saumon aneth fromage blanc
- Toast chèvre ciboulette
- Toast tapenade d'olives
- Toast jambon cru
- Toast jambonnette
- Toast mousse foie gras et chutney d'oignons
- Toast pomme et fourme d'Yssingaux
- Toast rilette de canard
- Toast chèvre betterave
- Tortilla au chorizo
- Mini burger bœuf emmental
- Mini burger végétarien
- Mini burger bacon
- Mini burger saumon fumé
- Mini bagel garni
- Mini navette magret de canard fumé
- Mini navette chèvre basilic





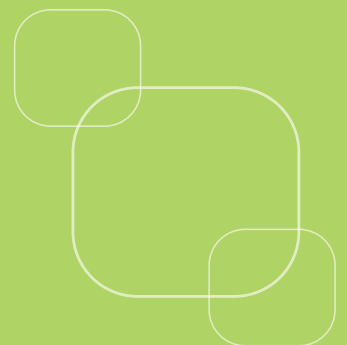
Le plateau apéritif :

- Toast Saucisson et beurre au curry
- Toast mousse saumon aneth fromage blanc
- Toast chèvre ciboulette
- Toast mousse de jambon blanc
- Mini navette magret de canard fumé
- Mini burger saumon fumé
- Duo de fourme et pain d'épices
- Verrine d'œufs brouillés chorizo



Le Plateau dinatoire :

- Toast Saucisson et beurre au curry
- Toast mousse saumon aneth fromage blanc
- Toast chèvre ciboulette
- Toast mousse de jambon blanc
- Mini navette magret de canard fumé
- Mini burger saumon fumé
- Duo de fourme et pain d'épices
- Verrine d'œufs brouillés chorizo
- Mini bagel garni
- Mini navette chèvre basilic
- Mousse de foie de volaille et bisque forestière
- Lentilles vertes du Puy et cervelas
- Mousse saumon et crème de citron
- Gaspacho de tomates



Les cakes :

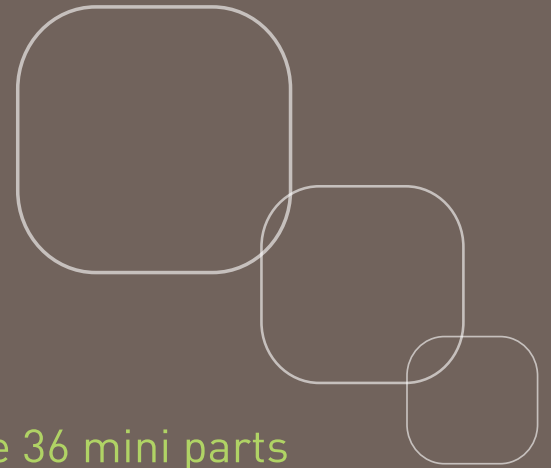


- Cake jambon emmental
- Cake chèvre courgette
- Cake chorizo fourme d'Yssingeaux
- Cake St-Jacques citron ciboulette

Les pains surprise :

60 sandwichs = 12 de chaque / 40 sandwichs = 8 de chaque

- Jambon cuit supérieur
- Rosette beurre
- Mousse saumon fumé
- Mousse de canard
- Chèvre basilic



Les plaques de quiches ou pizza :

Plaque entière 72 mini parts / Demi plaque 36 mini parts



- Pizza classique, 3 fromages ou royal
- Quiche Lorraine
- Quiche chèvre épinard

Les pizzas (diamètre 29) :



- Classique
- Royale
- Trois fromages
- Fruits de mer
- Poivrons chorizo
- Raclette (base crème)
- Poulet oignons moutarde (base crème)





Fraich'Découpe :

- Brochettes de fruits (fruits de saisons)
- Brochettes de légumes (légumes de saisons)
- Brochettes tomates Mozzarella
- Plateau 4 fruits de saisons (mini 10 pers.)
- Plateau apéritif (légumes chiffonnade jambon cru)





Les entrées froides :

- Mousseline saumon chorizo
- Compressé thon châtaigne et moutarde à l'ancienne
- Bavarois d'asperges vertes et crevettes
- Mille feuilles tomates mozzarella basilic
- Terrine raclette revisitée
- Terrine de légumes
- Taboulé légumes
- Taboulé poulet
- Concombre à la crème et aux herbes
- Champignons à la grecque
- Salade de choux rouges
- Carottes râpées
- Salade de pommes de terre Saucisses fumées
- Macédoine
- Riz niçois
- Salade de pâtes Yssingelaise
- Salade de lentilles vertes du Puy et cervelas
- Plateau tomates mozzarella





Foie gras IGP sud ouest :

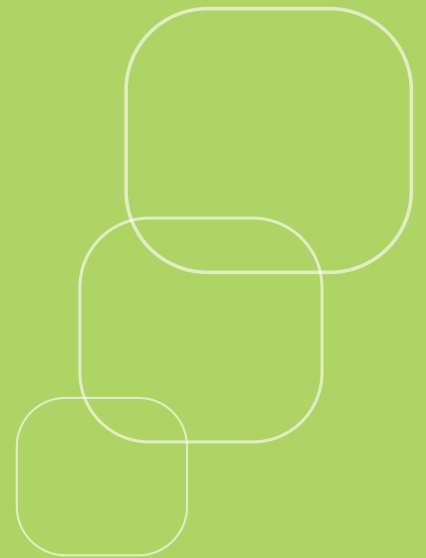


Viandes froides :

- Rôti de porc froid
- Rôti de bœuf froid
- Rôti de blanc de poulet
- Cuisse de poulet froide

Les pâtés croûtes :

- Richelieu
- Bressan
- Blanc de poulet citron et moutarde
- Le mini cocktail Bressan



Le plateau campagnard :

- Rôti de bœuf
- Jambon sec
- Pâté de campagne
- Jambonnette
- Mousse canard
- Rosette
- Jambon cuit
- Cornichons





Les légumes et garnitures



- Haricots verts à l'huile d'olive
- Tagliatelle à l'huile d'olive
- Riz pilaf
- Ratatouille
- Risotto
- Poêlée forestière
- Gratin dauphinois
- Râpées
- Rattes
- Tomates provençale
- Fagot haricots vert





Les plats uniques :

- Couscous
- Paella poulet
- Paella saumon
- Lasagne de saumon
- Lasagne de bœuf
- Tomates farcies et riz
- Parmentier
- Saucisse lentilles

Les poissons :

- Risotto de la mer
- Mousseline de cabillaud aux fruits de mer
- Gratin de queue d'écrevisses
- Pavé de saumon et émulsion de truite fumée
- Dos de lieu noir et beurre basilic citron
- Lotte à l'armoricaine





Les viandes



- Coq au vin rouge
- Bœuf bourguignon
- Bœuf provençale
- Poulet basquaise
- Rôti de porc sauce forestière
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Veau marengo
- Volaille à la crème de morilles
- Filet de canard à l'orange
- Jambonneau de porc sauce madère
- Mijoté de cerf grand veneur
- Tournedos de chapon aux écrevisses



Menu enfants (consulter le tarif)





Les Fromages

A l'assiette (la part de 4 fromages de 25g)

- Fourme d'Yssingeaux
- Cantal entre deux
- Bûche de chèvre
- Saint Nectaire fermier

Plateau Tradition 600 grs :

- 200 g fourme yssingeaux
- 200 g bûche de chèvre
- 200 g brie lait cru



Plateau saveur 760 grs :

- 200 g St Agur
- 200 g Comté 12 mois
- 180 g Chabichou
- 180 g St Félicien



Desserts :

- Salade de fruits
- Moelleux
- Yaourt maison (citron - vanille)
- Chou chantilly
- Verrinne fraise chantilly
- Tarte sablée fruits de saison
- Bande pommes
- Tarte pommes compote pommes
- Tarte poires amandine
- Entremet croustillant chocolat
- Entremet framboisier
- Entremet mousse de fruits de saison





Le pain :



- Baguette tradition 3+1 gratuite
- Pain tradition
- Petits Pains x 10 (tradition)

Campagne - Tradigraines - Figues - Noix

- Pain de mie rond diam 7
- Pain de seigle rond ou long
- Pain de campagne



Découvrez également auprès de notre rayon traiteur
notre sélection de vins qui accompagneront au mieux vos plats !!