



Welcome





CARTE GOURMANDE

*Commande sur plateaux traiteur



BRUSCH' RUSTICA - Bruschetta

*PIÈCE = POUR 1 À 2 PERSONNES - DIAMÈTRE : entre 15 et 20cm

BRUSCH' MONTAGNARDE 14,00€

Pain bruschetta, bacon fumé, crème fraîche, fromage à raclette, bleu d'Auvergne ou Roquefort, gratinée au four & basilic

BRUSCH' RACLETTE 15,00€

Pain bruschetta, pomme de terre fondante, jambon de parme, tomates séchées, fromage à raclette, gratinée au four & basilic

BRUSCH' TARTIFLETTE 16,00€

Pain bruschetta, pomme de terre fondante, reblochon, oignons, lardon fumé, ail, gratinée au four & persil plat



LES PLAQUES DE PIZZA - 39,00€ - 30-32 parts

- ❑ Pizza FORESTIÈRE - Rectangulaire
- ❑ Pizza MONTAGNARDE - Rectangulaire

SOIRÉE PLAID / NETFLIX

PIZZA BAGUETTE CROUSTI'MOELLEUSE - (15-20cm) 12,80€/personne

- Pain local, sauce tomate maison à la provençale, tomate cerise, filet d'huile d'olive, mozzarella râpée, jambon de parme, origan, sel & poivre

BRUSCHETTA CHAMPIGNONS BÉCHAMEL (10-15cm) 12,90€/personne

- Pain de campagne, béchamel, champignons poêlés au beurre, ail, persil plat & huile d'olive

BRUSCHETTA AU BLEU, POIRE & NOIX - (10-15cm) 15,00€/personne

- Pain bruschetta, fromage Bleu, poire confites, noix, filet d'huile d'olive, sel, poivre & persil plat

TOSTADAS AU FOIE GRAS ET OIGNONS CARAMÉLISÉS - (10-15cm) 16,50€/personne

- Toast grillés, foie gras, oignons caramélisés au vinaigre balsamique, graines de sésames & persil plat



*Minimum de 5 pièces identiques/ commande (hors plateau et tartes)



PLATEAU FROMAGE - 75,00€

FROMAGE DE SAISON - 10personnes

- ❑ 5 fromages différents choisi en fonction de la saison, biscuits secs + *BONUS

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 65,00€

CHARCUTERIE - 10personnes

- ❑ 5 charcuteries différentes en fonction de la saison, biscuits secs + *BONUS



*BONUS - INCLUS DANS LES PLATEAUX :

Croûtons de pain + confiture + olives vertes + tomate cerise + biscuits secs + légère décoration (selon dispo et stock, les produits sont remplacés si rupture)



TARTES SOLEIL D'HIVER INSTANTS DOUILLETS À PARTAGER

Tarte JAMBON/ FROMAGE - 20€ la tarte

- 20 portions

Pâte feuilletée torsadée, crème fraîche, jambon blanc, cheddar, champignons, oignons frits, graines de Chia

Tarte SAUMON FUMÉ - 22€ la tarte

- 20portions

Pâte feuilletée torsadée, crème fraîche, saumon fumé, fromage, graines de sésames, oignons frits





A LA CARTE

Tarif dégressif/volume



Wrap Jambon **2,00€/unité**
(Mini wrap roulé, base crème, jambon, fromage St Morêt, assaisonnement - ou saumon, crème, fromage ail & fines herbes en chantilly +0,50cts/unité)



Toast Saumon **2,90€/unité**
(Pain grillé, saumon fumé, chantilly de fromage à l'ail & fines herbes, filet d'huile d'olive, persil)



Toast Foie gras **4,80€/unité**
(Pain d'épices, foie gras appliqué généreusement, confit d'oignons, crème balsamique)



Bruschetta Chèvre/Miel **4,50€/unité**
(5cm-10CM)
(Pain bruschetta croustillant, chèvre rôti au four, miel local, fines herbes & ail délicatement frotté sur le pain en amont & persil)



Mini burger cheddar **2,90€/unité**
(Mini pain burger brioché, steaks maison, cheddar fondant, oignon frits, sauce burger maison, ketchup/mayonnaise)



Mini Hot Dog **2,70€/unité**
(Pain brioché, saucisse, ketchup, mayonnaise, oignons frits, sauce maison hot-dog & persil)



Waffle Dog Crunch **2,60€/unité**
(Même recette que le hot-dog normal, sauf que celui-ci est légèrement écrasé et cuit dans un gaufrier, créant ainsi une surface croustillante et dorée tout en gardant le cœur tendre et savoureux)



Croc- Raclette **2,20€/unité**
(Pain brioché, jambon de parme, fromage à Raclette, sauce maison, oignons frits + gaufrier en machine)



Roulé à la saucisse **1,10€/unité**
(Base feuilletée salée, saucisse, jaune d'œuf, cuisson au four)



Brie pané **2,40€/unité**
(Morceau de brie pané, enrobé de panure, frits à la friteuse)



Empanadas **2,00€/unité**
(Pâte feuilletée, bœuf, crème, purée de tomate, huile d'olive, beurre, œufs & graines de Chia)



Nugget de Poulet **1,80€/unité**
(Filet de poulet enrobées de panure extra croustillante)



Beignet de crevette **1,50€/unité**
(Crevette enrobées de panure croustillante + sauce douce Japonaise)



Falafel **1,20€/unité**
(Base feuilletée salée, saucisse, jaune d'œuf, cuisson au four)

A PARTAGER A L'APERITIF



Camembert rôti - 35,00€ (5P) :
(Camembert, pain de campagne grillé, confiture, confit d'oignon, sel)



PLATEAU RACLETTE AU CHOIX - 85,00€/ plateau

PRÊT A SERVIR - POUR 10P



FROMAGE : Fromage à raclette traditionnel nature, fromage fumée, fromage au poivre et au vin blanc

CHARCUTERIE : Jambon blanc, jambon cru, rosette de Lyon, chorizo, & coppa

POMME DE TERRE CUITE - RACLETTE

+8,00€ / kilo de pomme terre cuite et prête à servir (PDT Charlotte ou Amandine)





Thank you