



Carte Traiteur SANS SERVICE

Merci de prévoir vos commandes à l'avance afin d'assurer la disponibilité de certains produits



Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE

Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas - Restaurant

20 rue de Verdun 69490 Pontcharra-sur-Turdine - 04 74 63 65 89

pauseetvoustraiteur@gmail.com

www.pauseetvous.eu

L'apéritif

(Pour un apéritif plus élaboré, consultez notre [Carte Cocktail](#))

Mini verrines <i>(au choix selon la saison)</i>	1.10 €
Briochine garnie <i>Saumon fumé, foie gras, magret de canard, rosette</i>	26.00 € / 48.00 €
18 pièces / 36 pièces	
Mini wraps <i>Fromage frais/saumon fumé, Tartare/jambon blanc, végétarien</i>	22.00 € / 38.00 €
24 pièces / 48 pièces	
Brochette de saison <i>Magret de canard fumé & Pomme, jambon cru & comté, tomate mozzarella,</i>	1.20 €
Formule Toasts (5 pièces /pers)	4.60 €
Pain surprise 48 pièces	28.00€

A faire réchauffer :

Plaques apéritives découpées sur plateaux (90 morceaux)

Pizza 3 Fromages, Lardons & olive noires, chorizo	19,50 €
Quiche/Tarte Oignons, poireaux, légumes ou thon	21.00 €
Feuilletés apéritifs (env. 50gr/pers)	32.00 €/Kg
Formule pièces chaudes (5 pièces /pers) <i>Croustille d'escargot, mini croque monsieur, mini burger, Brochette poulet et date, Beignet de crevettes</i>	4.80 €

Plateau de Fromages affinés
par nos soins (60 gr./pers)
2.50 €/pers

Les entrées froides... idéales pour vos buffets

Terrine maison sur son lit de salade :	3.60 €
Assortiment de 5 salades (200gr/pers)	3.90 €
Assortiment de charcuteries (190 gr) <i>Rosette, Jambon à l'os, chorizo, Jambon cru.</i>	4.50 €
Saumon fumé par nos soins (80 gr)	4.10 €
Saumon Gravelax (80 Gr)	4,10 €
Terrine de 2 poissons à l'aneth (90/100 gr)	4.90 €
Mousseline de Saint Jacques	5,20 €
Poularde au foie gras (200 gr)	5.20 €
Tartare aux deux saumons & à l'aneth (100 gr)	5.40 €
Foie gras de canard & son chutney (70/80 gr)	7.50 €



Les entrées chaudes

Quenelle de Brochet sauce Nantua (140 gr)	3.80 €
Feuilleté d'escargots	4.80 €
Mousseline de St Jacques au beurre blanc	5,80 €
Feuilleté de foie gras aux pommes	7.50 €
Feuilleté de ris de Veau sauce Madère	8.20 €

Autour du monde...

Lasagnes à la bolognaise	3.90 €
Nouilles asiatiques (Gambas, herbe fraîche, légumes)	4.10 €
Lasagnes aux courgettes & au saumon	5.10 €
Cassoulet maison (Canard, lard, saucisson...)	7,40 €
Couscous aux 3 Viandes (Poulet, merguez, Agneau)	7.60 €
Choucroute garnie	8.60 €
Pælla royale Poulet, Lapin Chorizo, moules, crevettes	9.80 €



Les accompagnements :

Riz pilaf	0,80 €
Tagliatelles fraîches	0,90 €
Flan de légumes de saison	1.50 €
Polenta au parmesan	2.10 €
Légumes oubliés	2.20€
Gratin dauphinois	2.00 €
Gratin dauphinois aux cèpes	2.40 €
Gratin de ravioles aux cèpes	2.80 €
Trio de légumes de saison	2.80 €
Gratin dauphinois « Belle de Fontenay »	3.00 €
Gratin dauphinois aux morilles	3.60 €
Purée maison à la truffe	3,60 €
Gratin de ravioles aux morilles	3,80 €

Autour de la basse-cour...

Viandes froides Poulet, rôti, rosbif sur salade et condiments	4.20 €
Poulet basquaise	4,80 €
Suprême de poulet fermier à la crème d'Étrez	4.90 €
Suprême de volaille farci aux écrevisses sauce Nantua	5,20 €
Cuisse de canard confit	5.50 €
Magret de canard au poivre vert	7.80 €
Tournedos de canard aux morilles	9,40 €
Suprême de pintade aux morilles	11,80 €

Autour du pré...

Jambon braisé au Madère	4,20 €
Bœuf bourguignon	4,20 €
Jambon braisé aux cèpes	4,60 €
Paleron snacké de 8 heures (10 portions min.)	5.60 €
Tête de Veau cuite au vin	5,80 €
Blanquette de veau à la fleur de thym	6,20 €
Compoté d'agneau « Prince Noir » en chausson	6.20 €
Gigot d'agneau crème à l'ail (8 portions min.)	7.60 €
Filet mignon de veau aux morilles	12,60 €

Autour de la Mer...

Quenelle de brochet sauce Nantua (140 grammes)	3,80 €
Chartreuse de Brochet au beurre monté	4.20 €
Blanquette de loup de mer & julienne de légumes (100 gr)	6,90 €
Filet de Saint Pierre au beurre blanc	9.20 €
Turbot sauvage aux agrumes	11.50€

Les desserts (Prix portion TTC)

Choux Garni Crème cuite ou chantilly	1,10 €
Gâteau de soirée	1,10 €
Tarte praline	2.10 €
Millefeuille framboise	2.20 €
Tarte griottes, citron & basilic	2.20 €
Ambassadeur	2.30 €
Fraisier De mai à septembre	2.30 €
Framboisier	2.30 €
Duo chocolat	2.30 €
Gâteau chocolat orange	2.30 €
Opéra	2.30 €
Omelette norvégienne	2.30 €
Vacherin glacé	2.30 €
Forêt noire	2.30 €
Paris-Brest	2,60 €
Tarte multi fruits	22.50 €
15 Portions	36.00 €
24 Portions	
Plaque de tarte pommes-poires	20.00 €
15 Portions	32,00 €
24 Portions	



Boissons

Forfait sans alcool

*Eaux minérales (plates et gazeuses)
Jus d'orange, coca-cola, ice tea*

1,90 €/pers

Café

1€/pers

Vin Rouge

Domaine de Busset

7,60€/Bouteille

Vin Blanc

Viognier

7,80€/Bouteille

Kir pêche

7.50 €/ L

Punch antillais

8.50 €/ L

Cocktails

9.00 €/ L

Pina Colada

Caïpirinha

Mojito

Pastèque, citron vert, rhum blanc (de mai à septembre)

