



Traiteur Bio Dîner
Pascale Baudinet
7 rue Sainte Barbe - 73000 Chambéry
Tél 0646535602 ou 0456291217
Siret : 518 220 231 00030



Nos menus de mariage

Les entrées de saison

Assiette composée de salades, filet de canard fumé, oeufs mimosa, tomates cerises ou crudités de saison 7,00 €

Filet de saumon fumé à chaud, sauce au citron, chiffonnade de salades de saison, flan de légume (asperges, fenouils, poireaux ou épinards selon saison) 8,50 €

Quiche aux champignons, filet de canard fumé et salade verte de saison 5,50 €

Tarte aux oignons, fenouil et filet de lavaret fumé, salade verte de saison 5,50 €

Assiette végétarienne de printemps : Taboulé de chou fleur, clafoutis aux asperges et fromage de chèvre, Méli mélo de jeunes pousses de printemps 7,50 €

Assiette végétarienne d'été : Toast tapenade fromage de chèvre, Tomates cerises farcies au pesto ou poivronnade, Terrine de courgette et tomates séchées, Méli mélo de salades vertes 7,50 €

Assiette principale :

- Filet de canard mariné au miel 12,00 €

- Filet de saumon en croûtes d'amandes 10,00 €

- Boulettes d'aubergine à l'amande, sauce tomate et poivron ou galettes de saison aux légumineuses 7,00 €

Accompagnements

Poêlée de légumes de saison et céréales 4,50 €

Gratin de ravioles, poêlée de légumes de saison 9,00 €

Tian de légumes et pommes de terre rissolées 6,00 €

Parmentier aux légumes d'été 6,00 €

Pain bio et local (1/2 complet) 1,00 €

ou pain spéciaux (sésame, 4 céréales, seigle...) 1,50 €

Fromages (tomme, reblochon, abondance, fromage de chèvre, tomme de brebis...) et faisselles 4,50€/personne

Buffet de desserts de saison (pour plus de saveurs, voir notre liste de desserts pour buffet)

Tarte amandine abricot lavande

Crumble pêche amande

Moelleux chocolat aux noix

Crumbles de pomme myrtilles à la noisette

à 4,50€ la part

Moelleux à l'orange

Tarte au citron

Tarte poire amandine

Desserts servis à l'assiette avec déco 5€ à 6€

Nous pouvons aussi vous préparer un plat cuisiné que vous appréciez particulièrement : paëlla, tajine de kefta de poisson, tajine de poulet, poulet massaman (recette thaïlandaise), wok de poulet aux poivrons et noix de cajou... Nous pouvons aussi vous proposer un buffet repas complet. Vous pouvez consulter nos listes des plats chauds et des plats pour buffet en pièces jointes pour faire votre propre menu.

Possibilité de proposer des menus « sans gluten », végétalien, sans lactose... sur demande.

Logistique : selon vos besoins, nous pouvons vous fournir la vaisselle, le nappage des buffet et du banquet, le service buffet ou à l'assiette, la location du matériel traiteur (four, réfrigérateur, plancha, cafetière pro...)...