



AUTHENTICITÉ & QUALITÉ



28 BD MARÉCHAL FOCH, 38000 GRENOBLE

04.76.87.17.10

WWW.TRAITEUR-GRENOBLE.NET

vin d'honneur à la carte

BOUCHÉES FROIDES

Panaché de canapés (2 pièces/pers)

Crème de crustacés - Pointes d'asperges
- Saumon fumé - Oeufs de
lompe - Tapenade - Jambon cru

Buisson de charcuteries et de légumes sur pics (3 pièces/pers)

Radis - Rosette - Tomate olive -
Oeuf de caille - Jambon cru - Terrine
de campagne - Pruneaux au
bacon - Petits légumes crus

Pain surprise garni (3 pièces/pers)

Fromages - Saumon fumé - Charcuterie

Mini pain bagnat (1 pièce max/pers)

Navettes

Tapenade - Mousse de foie de volaille
- Fromage frais et saumon
fumé - Crème d'asperge vinaigre de
mangue - Poulet Parmigiano

Minis blinis

Saumon fumé et fromage blanc -
Magret fumé et crème de noix

Cuillère chinoises

Mousse chèvre pointes d'asperges
vertes - Mousse champignon
jambon

Minis éclair salés

Chiffonnade de coppa crème basilic - Mousse St
Jacques tataki de thon

Verrines (2 pièces max/pers)

Carpaccio de bœuf - Tartare de saumon -
Guacamole crevette - Mousse de foie gras de
canard et magret fumé - Brunoise de légumes
grillés crème de parmesan - Saint-Jacques et
son sabaillon safrané - Crevettes aux agrumes

Assortiment mini wrap

Poulet moutarde - Tomates chèvre - Rillettes de
rouget - Courgettes grillées

Légumes à croquer (40g/pers)

Carotte - Tomates cerises - Radis - Concombre

BOUCHÉES CHAUDES

Feuilletés assortis (2 pièces/pers)

Saucisse de Strasbourg - Lardons - Olives -
Fromage - Mini croissant jambon

Assortiment de quiches pizzas (2 pièces/pers)

Quiche lorraine - Quiche au saumon - Pizza
fromage

Mini choux au fromage

Brioche de foie gras (1 pièce max/pers)

Crevettes Torpédo (1 pièce max/pers)

vin d'honneur à la carte

ANIMATIONS*

Plancha (100g/pers)

Dés de foie gras et toast - Saint-Jacques - Lamelles de filets de poulet marinés -
Queues de gambas décortiquées en persillades

Ouverture d'huîtres (3 pièces/pers)

Beurre demi sel - Vinaigre échalote - Pain de seigle

Découpe de jambon cru ibérique de 30 mois d'affinage

Servie avec son pain au noix

Plancha mini burger (3 pièces/pers)

Petits pains boulanger - Steak façon bouchère - Cheddar
Version Veggie disponible

Bar à Spritz (60 cl/pers)

Bar à Mojito (60 cl/pers)

*: 6 pièces uniquement avec animation

COCKTAIL ALCOOLISÉS

Bora Bora (40 cl/pers)

Jus d'ananas - Grenadine - Jus de citron - Jus de fruits de la passion - Rhum

Punch (40 cl/pers)

Jus d'orange - Jus de fruit exotique - Citron - Sucre de canne - Rhum - Vanille

Soupe champenoise (40 cl/pers)

Cointreau - Citron vert - Sucre de canne - Mousseux blanc de blanc

Chartreuse expérience (40 cl/pers)

Chartreuse verte - Vodka - Jus d'orange - Jus de citron - Glace pilée

COCKTAIL SANS ALCOOL

Bora Bora (40 cl/pers)

Jus d'ananas - Grenadine - Jus de citron - Jus de fruits de la passion

Punch (40 cl/pers)

Jus d'orange - Jus de fruit exotique - Citron - Sucre de canne - Vanille

Virgin mojitos (40 cl/pers)

Sucre de canne - Citron - Menthe - Eau pétillante



AUTHENTICITÉ & QUALITÉ

FORMULE REPAS

Des menus tous plus appétissants les uns que les autres, nous vous offrons de multiples inspirations pour votre repas de mariage. De l'entrée jusqu'au dessert, de la viande au poisson tout est délicatement préparé pour ce jour si particulier.



formule Essentielle

REPAS

Entrée

Éclair Mousse Saint-Jacques - Tatakis de thon - Saumon

ou

Craquant foie gras en deux textures et son gélifié balsamique

Plat

Cuisse de pintade sauce aux trompettes - Tomates provençales - Gratin dauphinois

ou

Effiloché de canard et sa tatin de tomates confites - Crème balsamique - Gratin dauphinois

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté

Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez, La découpe et le service seront quand même assuré par nos soins.

formule Inattendue

REPAS

Entrée

Salade périgourdine

Magret de canard fumé - Foie gras de canard - Gésier confit

ou

Chaud froid de gaspacho et Saint-Jacques (Saint-Jacques poêlés 3 pièces calibre 10/20)

ou

Mille-feuilles Méditerranéen

Tartare de tomates confites - Fromage frais - Rillettes de rouget - Huile d'olive - Chips de parmesan et pignons de pin - Jeunes pousses de salade

Plat

Magret de canard

Sauce cèpes ou Sauce pêche ou Sauce girolles ou Sauce poivre vert

Charlotte niçoise - Pommes dauphines

ou

Quasi de veau crémé d'asperges - Assortiment de jeunes carottes glacées (jaunes, violettes, oranges) - Gratin dauphinois

ou

Suprême de volaille aux écrevisses - Pommes de terre grenailles - Fagots haricots verts

ou

Filet mignon de porc sauce chartreuse - Gratin dauphinois - Tian

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté

Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans Le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez. La découpe et le service seront quand même assuré par nos soins.

formule Gourmet

REPAS

Première entrée

Médailillon de langouste et sa mousseline d'agrumes

ou

Foie gras de canard maison et sa confiture de figues accompagnée de ses toasts

Seconde entrée

Cassolette de palourdes et Saint-Jacques - Julienne de poireaux (entrée chaude)

ou

Cassolette de noix de Saint-Jacques (entrée chaude)

ou

Cannelloni de saumon fumé à la chaire de crabe

Plat

Suprême de pintade sauce aux morilles - Moelleux de pommes de terre cœur coulant aux morilles
- Fagots de haricots verts

ou

Filet de veau à la crème d'asperge sauce morilles -

Assortiment de jeunes carottes glacées (jaunes, violettes, oranges) - Pommes de terre saladaises

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté

Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez. La découpe et le service seront quand même assuré par nos soins.



AUTHENTICITÉ & QUALITÉ

FORMULE COMPLÈTE

De l'apéritif jusqu'au dessert, choisissez la formule qui vous attire le plus.



formule Prestige

VIN D'HONNEUR

Assortiments de verrines (4 pièces/pers)

Tartare de saumon - Brunoise de légumes confit crème de parmesan - Guacamole crevettes - Saint-Jacques et son sabailon safrané

Buisson de charcuteries et de légumes sur pics (3 pièces/pers)

Radis - Rosette - Tomate olive - Oeuf de caille - Jambon cru - Terrine de campagne - Pruneau au bacon - Petits légumes crus

Cuillères chinoises (2 pièces/pers)

Mousse chèvre et pointe d'asperge verte - Mousse champignons jambon

Assortiment de navettes (3 pièces/pers)

Tapenade - Mousse de foie de volaille - Fromage frais et saumon fumé

Assortiment de bouchées chaudes (2 pièces/pers)

Croquettes de chorizo - Croquettes parmentier de morue

Animation plancha (100g/pers)

Dés de foie gras et toast - Filet de poulet mariné - Saint-Jacques - Queues de gambas sauvages décortiquées en persillades

REPAS

Plat

Magret de canard

Sauce fruits rouges ou Sauce pêche ou Sauce girolles ou Sauce poivre vert

Gratin dauphinois - Tian

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté

Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez. La découpe et le service seront quand même assuré par nos soins.



AUTHENTICITÉ & QUALITÉ

FORMULE BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

Avec cette formule, vous pourrez déguster un repas complet, elle combine buffet froid et plat chaud. L'ensemble de nos buffets sont présentés de manière appétissante pour une dégustation en un seul regard. Nos formules sont modulables selon vos besoins.



formule Rustique

BUFFET FROID

Mousse de crevettes sauce chaud froid

Entremet Norvégien

Mayonnaise - Citron

Jambon cru de bayonne

Pâté croûte de veau aux trompettes

Assortiment de salades composées

Salade des îles

Maïs - Cœurs de palmier - Petites crevettes - Riz - Sauce cocktail

Salade campagnarde

Pommes de terre - Tomates - Cornichons - Dés de jambon blanc -

Vinaigrette

Salade du Sud Ouest

Magret de canard fumé - Gésiers - Pignons de pin - Salade verte

REPAS

Plat

Magret de canard farci foie gras

Sauce aux girolles ou Sauce poivre vert ou Sauce fruits rouges ou Sauce pêche

Assortiment de jeunes carottes glacées (jaunes, violettes, oranges) - Pommes dauphines

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté

Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez. La découpe et le service seront quand même assuré par nos soins.

formule conviviale

BUFFET FROID

Foie gras de canard maison

Confiture de figue - Toast

Sphère de Saint-Jacques et son sabailon

Safrané

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé par nos soins au bois de hêtre

Croquant de légumes accompagnés de ses sauces

Carottes - Choux fleurs - Courgettes - Radis - Tomates cerises

Sauces : Curry - Mayonnaise Ketchup - Sauce ciboulette

REPAS

Plat

Filet de veau

Crème d'asperges ou Sauce morilles

Gratin de ravioles de Royans - Fagots d'asperges

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté

Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez. La découpe et le service seront quand même assuré par nos soins.



AUTHENTICITÉ & QUALITÉ

FORMULE BUFFET FROID

Découvrez nos propositions de buffet froid. Idéal pour les petits budgets, vous pourrez vous offrir un repas simple et délicieux. Tous nos buffets sont mis en valeur par des décorations florales en raccord avec votre thème.



formule Campagnarde

BUFFET FROID

Jambon cru

Terrine de lapin à la pistache

Médailon de saumon

Mayonnaise - Citron

Assortiment de Crudités

Taboulet - Macédoine - Carottes râpées - Céleri rémoulade

Assortiment de viandes froides

Rôti de bœuf - Jambon à l'os

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté

Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez. La découpe et le service seront quand même assurés par nos soins.

formule Champêtre

BUFFET FROID

Entremet Norvégien

Mousse de cabillaud et sa sauce chaud froid

Mayonnaise - Citron

Cascade de charcuteries

Petites caillettes de lapin - Jambon cru - Saucisson
de montagne - Terrine de volaille aux olives

Rôti de veau farci aux champignons

Croquant de Légumes accompagnés de ses sauces

Carottes - Choux fleurs - Courgettes - Radis -
Tomates cerises

Sauce curry - Sauce Mayonnaise/Ketchup - Sauce ciboulette

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté
Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez. La découpe et le service seront quand même assuré par nos soins.

Formule Terre & Mer

BUFFET FROID

Buisson de crevettes (2 pièces/pers)

Mayonnaise - Citron - Rince doigt

Saumon d'Écosse Label Rouge fumé par nos soins au bois de hêtre

Cascade de viandes

Rôti de bœuf - Rôti de veau - Rôti de porc farci aux pruneaux

Assortiment de salades composées

Salades des îles

Mais - Cœurs de palmiers - Petites crevettes - Riz - Sauce cocktail

Salade campagnarde

Pommes de terre - Tomates - Cornichons - Dés de jambon blanc - Vinaigrette

Salade Sud Ouest

Magret de canard fumé - Gésiers - Pignons de pin - Salade verte

Fromages

Plateau de fromages

Bleu du Vercors - Chèvre cendré - Tomme de Savoie - Saint Marcellin - Comté

Faisselle à la crème

Café, pains (inclus dans le menu)

Dessert en Supplément

Vous avez la possibilité de passer par votre pâtissier si vous le souhaitez. La découpe et le service seront quand même assuré par nos soins.



AUTHENTICITÉ & QUALITÉ

DESSERTS

Découvrez nos propositions sucrées pour finir votre repas en beauté.



desserts

DESSERTS

Pièce montée (3 choux/pers)

Cascade d'entremets

Royal au chocolat - Framboisier - Tiramisu

BUFFET DESSERTS

Mini brochette de fruits de saison

Assortiment de réduits sucrés (3 pièces/pers)

Tartelette citron meringuée - Tartelette noix - Royal au chocolat - Tartelette aux fruits

Verrine fruits rouges et mousse vanille



AUTHENTICITÉ & QUALITÉ

FORMULE ENFANTS

Nous avons pensé à tout, même pour vos bambins, un menu simple et adapté qui plaira à tous.



formule Galopin

MOINS DE 12 ANS

Entrée

Assiette garnie
Taboulet - Jambon blanc

Plat

Gratin dauphinois - Escalope de volaille à la
crème

Dessert

Brownie

formule Moineau

MOINS DE 12 ANS

Plat

Hamburger volaille - Gratin dauphinois

Dessert

Brownie

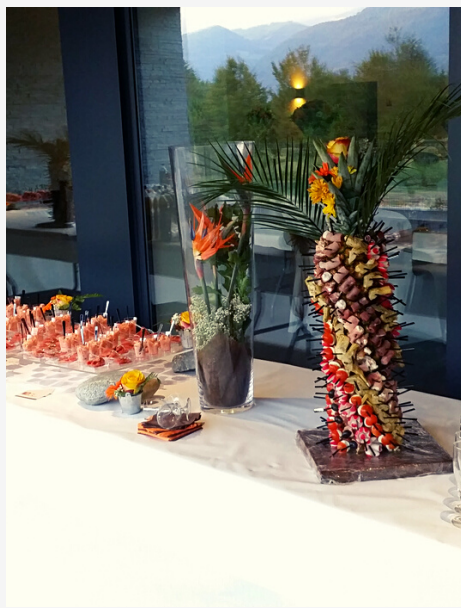
*:Prix TTC TVA 10% applicable si l'on doit servir (prix ne comprend pas le personnel de salle)



AUTHENTICITÉ & QUALITÉ

FORMULE COCKTAIL

Pour vos évènements professionnels, optez pour la formule cocktail, un repas complet servi sur un buffet. Formule conviviale adaptée pour tout type d'évènement.



cocktail bistrot

COCKTAIL

Tartine de rillettes (1 pièce/pers)

Tartine de terrine de campagne (1 pièce/pers)

Mini sandwich club au jambon cru (1 pièce/pers)

Mini sandwich jambon blanc (1 pièce/pers)

Mini sandwich club saucisson (1 pièce/pers)

Tomates cerises (50g/pers)

Bâtonnets de carottes (50g/pers)

Mayonnaise

Fromages secs coupés en cubes (50g/pers)

Tomme de Savoie - Comté - Camembert

Pain de campagne coupé en tranches

Assortiment de mini tartes aux fruits (2 pièces/pers)

cocktail Boka Boka

COCKTAIL

Assortiment de verrines (3 pièces/pers)

Tartare de saumon - Avocat crevettes gélifié pamplemousse - Brunoise de légumes grillés crème de parmesan

L'élégant roulé (2 pièces/pers)

Pain de mie aux algues et sésame surmonté d'un roulé de saumon fumé au cœur de crème fromagère aux carottes - Sablé noix surmonté d'un roulé magret fumée au cœur de crème de foie gras

Minis éclair salés (2 pièces/pers)

Chiffonnade de Coppa crème basilic mozzarella - Mousse St Jacques tataki de thon

Assortiment de bouchées chaudes (3 pièces/pers)

Brioche au foie gras - Crevettes torpedo - Minis cassolettes de St Jaques

Assortiment de navette (2 pièces/pers)

Poulet Parmigiano - Fromage frais et saumon fumé

Dessert (3 pièces/pers)

Tartelettes citron meringué - Tartelette noix - Royal au chocolat - Tartelettes aux fruits de saison