

Nos Apéritifs

Miches / pains garnis

Pièce

- Coeur 20 toasts..... **17€99**
- Papillon 20 toasts **17€99**
- Miche 48 toasts marin **19€99**
- Miche 48 toasts **19€99**
- Bretzel garni 30 toasts **19€99**
- Miche cube polaire 45 toasts **19€99**



Mini Moricettes garnies

- 10 Mini moricettes..... **10€99**
- 12 Micro moricette **10€99**

Verrines

Le plateau de 6 verrines 45gr

- Avocat cocktail & crevettes, à la crème de Pesto, au tartare de courgettes, au chèvre et gaspacho, aux tomates mi-séchées, duo saumon & citron, au tartare de concombre & surimi, au tartare de tomates & thon..... **9€99**



- Allergènes = poisson, oeuf, moutarde, gluten, mollusques, crustacés, lait, fruits à coque

Pizzas

Pièce

- 26 cm..... **4€99**
- 31 cm..... **7€99**
- Rectangulaire, 9 à 10 pers..... **19€99**



Garniture possible : Mousse de canard, rillettes de poulet, rosette, fromage, blanc de dinde, saumon fumé, Jambon cuit, filet de poulet, saumon fumé, fromage ail et fines herbes, jambon forêt noire

Saumon fumé, salade de thon, mousse de crevettes

Nos plats cuisinés

Le Kg

- Gratin Dauphinois..... **7€99**
- Tomates farcies..... **9€99**
- Coq au vin..... **12€99**
- Boeuf Bourguignon..... **12€99**
- Couscous..... **12€99**
- Paëlla..... **12€99**
- Endives au jambon..... **12€99**



Nos desserts

Gâteaux / réductions sucrées



La part

- Vaucluse..... **2€30**
- Forêt noire..... **2€30**
- Fraisier..... **2€30**
- Le royal (mousse chocolat noir, pailleté feuillantine)..... **2€80**
- Mousse exotique..... **2€80**
- Mousse 3 chocolats..... **2€80**
- Mousse fruits rouges..... **2€80**
- Mini macaron (plusieurs parfums au choix)*..... **0€75**
- Réductions sucrées..... **16€20**

* 0€75 la pièce * 16€20 les 27 pièces

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour

Carte TRAITEUR



Pour vos buffets, lunches, réceptions ...
Faites appel à nos professionnels



Délai de commande : 1 semaine à l'avance
Devis sous 48h maximum

M. Kevin Labyt
klabyt@cora.fr
03.84.57.57.25

Prix valables jusqu'au 30/11/2018

Photos non contractuelles

Nos salades

	Le kg
• Carottes râpées-----	4€99
• Céleri-----	5€99
• Taboulé à l'orientale-----	5€99
• Taboulé volaille-----	6€99
• Piémontaise au jambon-----	6€99
• Riz niçois au thon-----	7€99
• Pomme de terre Bavière-----	7€99
• Museau boeuf à la lyonnaise-----	7€99
• Radis noir-----	7€99
• Pomme de terre au thon-----	9€99
• Champignons à la grecque-----	9€99
• Cervelas rémoulade-----	9€99
• Poireau jambon-----	12€99
• Montbéliarde-----	12€99
• Gambas mandarine-----	15€90



Nos Buffets

Buffet Charcuterie

4€99
Par personne

- 1/2* Pâté en croûte Franc-Comtois
- 1* Lard Paysan
- 2* Chorizo doux
- 2* Viande des grisons
- 2* Rosette
- 2* Pavé nature
- 2* Montagnottes (Comté/noisettes)
- 80 gr dés de Comté

* tranche

Buffet Plaisir

9€99
Par personne

- 1* Rosbeef
- 1* Jambon cuit
- 1* Rôti de Porc
- 1* Terrine de Lapin
- 2* Rosette
- 50 gr de salade de carotte
- 50 gr de salade de céleri

* tranche

Buffet Gourmand

12€99
Par personne

- 1/2* Pâté en croûte Franc-Comtois
- 1* Rosbeef
- 1* Rôti de Porc
- 1* Terrine de lapin
- 1* Jambon cuit
- 1* Jambon cru
- 2* Rosette
- 2* Assortiments
- 50 gr de salade de carottes, de Taboulé, de Piémontaise et de Trio de choux

* tranche

Plateau 4 fromages

1€50
Par personne, 80gr

- Comté AOP terroir affinage 4 mois mini
- Brie cora
- Munster AOP Patrimoine Gourmand
- Bûche de chèvre Soignon

Plateau Patrimoine gourmand

1€70
Par personne, 80 gr

- Brie de Meaux AOP
- Munster Gerome AOP
- Bleu d'Auvergne AOP
- Comté AOP affinage 12 mois minimum

Plateau Franc-Comtois

1€90
Par personne, 80gr

- Comté
- Edel de Cléron
- Mamirolle
- Morbier