

EPICERIE TRAITEUR

« *Le Perce - Neige* »

26420 Vassieux-en-Vercors

Année 2022

Tel. : 04.75.48.28.37

[Mail : epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com](mailto:epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com)

Ces prix s'entendent sans boissons, sans pain et toutes taxes comprises.

Forfait livraison: jusqu'à 10 km 0€, de 10 à 30 km 15 €, au-delà de 30 km 30 €

Entrées & Salades :

| | |
|---|---------|
| Terrine de foies de volaille aux trompettes de la mort | 3,30 € |
| Jambon cru de montagne | 3,70 € |
| Caillette chaude et salade aux noix | 5,00 € |
| Plateau de charcuteries (Terrine , Jambon , Saucisson) | 9,20 € |
| Assiette Périgourdine (Magret canard fumé , Foies gras) | 11,80 € |
| Filet de truite fumé et bouquet de crevettes mayonnaise | 8,50 € |
| Darne de saumon en gelée | 9,20 € |
| Salade campagnarde | 3,10 € |
| Assortiment crudités (salade, tomate, carottes râpées, betteraves rouges, maïs) | 3,70 € |
| Assortiment de 3 salades au choix | 4,60 € |
| (salade de lentilles, de haricots verts, de tomates, taboulé, œufs mimosa salade de riz thon maïs olives, salade endives noix jambon, macédoine de légumes mayonnaise, oignons ou champignons à la grecque) | |

Plats uniques chauds :

| | |
|---|---------|
| Diots / Pomme de terre au vin blanc et salade aux noix | 10,40 € |
| Tartiflette et salade aux noix | 11,20 € |
| Croziflette et salade aux noix | 11,80 € |
| Gratinée de ravioles au bleu du Vercors et salade aux noix | 12,30 € |
| Gratinée de ravioles aux champignons des bois et salade aux noix | 12,80 € |
| Sauté de volaille Basquaise et Riz pilaf | 13,10 € |
| Filet mignon de porc forestier et Polenta | 13,30 € |
| Sauté de veau Marengo et Quenelle | 13,50 € |
| Sauté de biche en civet et Gratin de crozets(suivant saison) | 14,50 € |
| Cuisse de pintade et Gratin de pomme de terre à l'ancienne | 13,30 € |
| Chou farcis aux Cailles | 13,30 € |
| Poulet aux langoustines et crevisses et Gratin Dauphinois à la crème | 13,60 € |
| Magret de canard forestier et Haricots verts Tomates provençales | 15,00 € |
| Truite petits légumes en papillote et Riz pilaf | 12,00 € |
| Filet de truite à la clairette et Gratin de crozets | 13,90 € |
| Couscous (semoule, agneau, merguez, carottes, navets courgettes, pomme de terre, pois chiche) | 13,80 € |
| Cassoulet (haricots blancs, tomates, saucisse, canard, poitrine porc) | 14,20 € |
| Choucroute (chou, pomme de terre, saucisse fumée, rôti saucisse Strasbourg, poitrine fumée, poitrine salée) | 14,30 € |
| Paëlla Royale (riz, chorizo, poulet, calamars, moules, gambas, langoustines , lotte) | 15,30 € |

Légumes :

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Haricots verts Tomates Provençales | 2,60 € |
| Gratin Dauphinois | 2,90 € |
| Gratin d'Aubergines | 3,60 € |
| Feuilleté aux champignons à la crème | 3,10 € |

Desserts:

| | |
|---|--------|
| Assortiment de macarons (5/pers.) | 3,70 € |
| Mignardises (4/pers.) | 3,50 € |
| Royal chocolat | 3,20 € |
| Charlotte à la poire coulis framboise | 2,90 € |
| Entremets fruits rouges | 2,90 € |
| Tarte aux myrtilles | 2,50 € |
| Tarte aux noix | 2,50 € |
| Tarte aux pommes | 2,30 € |
| Possibilité de gâteau d'anniversaire (nous consulter) | |

Amuse-gueules apéritif :

Pour un apéritif suivi d'un repas prévoir environ 6 toasts / personne

Pour un apéritif dînatoire prévoir entre 8 à 10 toasts / personne + mignardises pour dessert.

Dans les plaques, il y a 96 petits carrés pour apéritifs

| | |
|---|--------------|
| -plaque de pizza | 32,00 € |
| -plaque de quiche traditionnelle | 32,00 € |
| -plaque de quiche au saumon | 34,00 € |
| -plaque de tarte aux oignons | 32,00 € |
| plaque de tarte à la moutarde et tomates | 32,00 € |
| -cake aux olives (environ 20 tranches) | 10,50 € |
| -plaque de feuilleté fromage, saucisse, anchois.... | 26,50 € / kg |

Toast (0,95 € l'un) Verrine (1,00 € l'une)

(toasts avec différentes mousses de légumes, mousse de poisson, charcuteries,)

(verrines avec différentes mousses)

Buffets Froids :

Menu à 19,60€ par personne:

Terrine de foies de volaille maison
Crudités assorties
Rosbeef et Rôti de porc Mousse de légumes
Tarte aux pommes

Menu à 19,60€ par personne:

Terrine de Poisson Bouquet de crevettes
Crudités assorties
Rosbeef et Coquelet rôti Mousse de légumes
Chou chantilly

Menu à 22,90€ par personne :

Jambon cru et Caillette de montagne
Avocat au crabe et Bouquet de crevettes
Coquelet et rôti de porc Mousse de légumes
Tarte aux myrtilles

Menu à 25,00€ par personne :

Jambon cru et Terrine maison et Saucisson
Assortiment de Salades(taboulé, macédoine légumes, lentilles)
Mousse de poisson et Bouquet de Crevettes
Roosbeef et Gigot d'Agneau Haricots verts
Entremets au chocolat