

N'hésitez pas à contacter notre service commercial pour vos événements : mariage, anniversaire, baptême, séminaire, ...



contact@jacques-lafargue-traiteur.com
04.78.56.58.26

Nos brochures sont disponibles en boutique
et sur notre site internet :
www.jacques-lafargue-traiteur.com

Interdiction de jeter sur la voie publique



Notre carte boutique

SUR COMMANDE

17 place Maréchal Foch
69630 CHAPONOST

04.81.91.98.75

contact@laboutiquetraiteur.com

PLATEAUX APÉRITIFS :

CLASSIQUE - 24 pièces _____	28,00 €
- 40 Pièces _____	48,00 €
Sablé crème de thon et piquillos	
Assortiments de wraps	
Velouté de petits pois et sa bille de wasabi	
Brioche à la rosette	
Mini pain pita, confit d'oignons et noisettes torréfiées	
Assortiments de mini bagels	

PRESTIGE - 40 Pièces _____	60,00 €
Tartare de canard fumé aux abricots secs et éclats de pistache	
Demi-sphère panna cotta mozzarella, crème de basilic sur son pain toasté	
Crème de cèpes et œuf de caille sur bon blini	
Tartare de tomates et crème aux herbes fraîches	
Saumon fumé maison sur pic	
Sablé crème de foie gras, demi-sphère betterave framboise	

PIZZAS

AU CHOIX : Jambon-fromage / Légumes / Fromages

1/2 plaque soit 12 parts ou 24 demi-parts _____	21,50 €
1 plaque soit 24 parts ou 48 demi-parts _____	40,50 €

QUICHES

AU CHOIX : Lorraine / Légumes / Thon / Saumon

1/2 plaque soit 12 parts ou 24 demi-parts _____	24,00 €
1 plaque soit 24 parts ou 48 demi-parts _____	46,00 €

CHARCUTERIES

Plateau pour 10 personnes - 1kg _____ 39,00 €

Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Coppa, Chorizo

PLATEAU RACLETTE : charcuteries (150gr) et fromages à raclette (200gr) (Minimum 4 personnes) - prix par personne _____ 11,50 €

NOS ENTRÉES - La part

Saumon fumé maison (2 tranches) _____	9,90 €
>Supplément crevettes (x2) _____	1,75 €
Foie gras maison _____	12,00 €
Pâté-croûte Classique _____	4,00 €
Pâté-croûte Volaille _____	4,50 €
Pâté-croûte Richelieu _____	5,00 €
1/2 queue de langouste (Cuba) _____	26,90 €
Tatin arlésienne (90g) _____	2,20 €
Salade traiteur (150 gr): macédoine, coleslaw, piémontaise,... _____ (en fonction de la saison)	3,50 €

NOS PLATS - La part (450gr)

Tartiflette _____	8,90 €
Parmentier de canard _____	10,90 €
Choucroute : Chou, Knack, Saucisse fumée, Saucisse de Francfort, côte cuite salé _____	12,90 €
Lasagnes au bœuf _____	12,50 €
Lasagnes au saumon _____	14,50 €

NOS POISSONS - La part

Pavé de saumon à l'oseille _____	11,00 €
Pavé de saumon, beurre blanc _____	11,00 €
Dos de cabillaud, sauce satay et chorizo _____	11,50 €
Filet d'églefin, sauce champagne _____	11,80 €

NOS VIANDES - La part

Jambon à l'os, sauce madère _____	6,50 €
Sauté de volaille curry ou provençal _____	7,50 €
Blanquette de veau _____	9,90 €
Bœuf bourguignon _____	9,90 €
Cuisse de canard confite _____	9,90 €
Volaille fermière aux cèpes _____	9,90 €
Magret de canard sauce miel/romarin ou sauce thym/orange _____	11,50 €
Sauté de veau sauce aux olives _____	15,00 €
Fondant de veau sauce romarin _____	15,00 €

NOS GARNITURES - La part

Pommes maximes _____	2,60 €
Flan de légumes _____	2,60 €
Poêlée de légumes _____	2,90 €
Poêlée de champignons persillés _____	3,50 €
Gratin dauphinois _____	4,60 €
Pommes dauphines (5 par personne) _____	4,00 €

NOS FROMAGES

>A la coupe disponible directement en boutique

Faisselle - la part _____	1,60 €
Plateau de fromages secs (80gr) : Fourme de Montbrison, Comté, Tomme de Savoie et Saint Nectaire (Minimum 4 personnes) - prix par personne	4,75 €
> Supplément Saint Félicien - La Mère Richard _____	7,60 €
> Supplément Saint Marcellin - La Mère Richard _____	4,80 €

NOS DESSERTS - La part

Tartelette pomme, praline, citron _____	2,80 €
Tartelette chocolat, fruits rouges _____	3,50 €
Entremet Chocolat _____	3,80 €
Entremet Framboise _____	3,80 €