

T
Richard

RICHARD TRAITEUR
EVENEMENT

T
Gorrat

GARRAT TRAITEUR
CRÉATEUR D'IDÉES

Carte des Fêtes

TRAITEUR 2023 - 2024



Apéritifs

BOUCHÉES APÉRITIVES

- Petits fours salés 250g (4-5 personnes) : **9.90€**
- Verrine en verre : Saumon et crème d'aneth x4 pièces : **10€**
- Verrine en verre : Foie gras et pomme x4 pièces : **10€**

PLATEAUX À PARTAGER

- Plateau de 20 pièces cocktails salés (*composé des pièces suivantes : tatin de foie gras poire vanille, navette de jambon blanc truffé, cadre avocat crevettes, dôme aux deux saumons, financiers aux olives avec tapenade tomate et involtini sur son herbe fraîche*) : **35€**
- Macaron salé foie gras/pomme : **10€ les 6**

PIÈCES CHAUDES :

- Plateau de 6 burgers et 6 pains pita kebab : **24€**
- Cassolette de sot-l'y-laisse de volaille aux morilles 50g : **4€**
- Cassolette de fruits de mer et bisque homard 50g : **4€**
- Cassolette de crème brûlée et foie gras 50g : **4€**

CAVIARS MAISON KAVIARI :

- Caviar Transmontanus 15g : **32€**
- Caviar BAERI français « haut de gamme » 30g : **65€**
- Caviar OSCIETRE « haut de gamme » 30g : **65€**
- Caviar BAERI français « haut de gamme » 50g : **110€**
- Caviar OSCIETRE « haut de gamme » 50g : **100€**
- Caviar BAERI français « haut de gamme » 100g : **195€**
- Caviar OSCIETRE « haut de gamme » 100g : **195€**
- Caviar Coffret dégustation Trio « Baeri, Oscietre, Kristal » 3 x 20g : **160€**
- Caviar BELUGA IMPERIAL : **prix sur demande**

PÂTÉS-CROÛTE

- Pâté-croûte cocktail de volaille aux morilles 500g : **25€ la pièce**
- Pâté-croûte Richelieu 1 tranche 120g minimum : **4.95€**
- Pâté-croûte griotte lapin 1 tranche 120g minimum : **4.95€**
- Pâté-croûte canard 1 tranche 120g minimum : **4.95€**



Entrées



SPÉCIALITÉS AUX FOIE GRAS

- Tatin de foie gras, pommes caramélisées déglacées au vinaigre de framboise : **10€ la pièce**
- Pressé de foie gras et volaille label rouge, glaçage fruits rouges : **10€ la pièce**
- Foie gras entier (environ 60g) : **9.50€ la part**
- Foie gras entier sous vide : **39€** les 250g (4-5 personnes) - **78€** les 500g (8-10 personnes)

SPÉCIALITÉS DE LA MER

- Médaillon de saumon et mayonnaise maison : **7.50€ la part**
- Fond d'artichaut norvégien : **7.50€ la part**
- Mille-feuille de saumon fumé, guacamole et perle marine : **7.50€ la part**
- Dôme de tartare de saumon : **8€ la part**
- Entremets de crudités : **5.50€ la part**
- Entremets de crevettes mousse saumon fumé, brunoise de carottes et glaçage citron : **8.50€ la part**
- Crevettes de Madagascar (12 grosses crevettes) et mayonnaise maison : **24€**
- 1/2 queue de langouste de CUBA et mayonnaise maison : **25€ la pièce**
- Notre saumon fumé sous vide : **12,50€** les 100g · **25€** les 200g



ENTRÉES CHAUDES

- Feuilleté aux noix de Saint-Jacques : **9€ la pièce**
- Feuilleté de sot-l'y-laisse aux morilles : **9.50€ la pièce**
- Croustade d'escargots de Bourgogne : **8.50€ la pièce**
- Véritable coquille Saint-Jacques : **6.90€ la pièce**
- Escargots de Bourgogne : **15€ la douzaine**
- Boudin blanc : **5.50€ la pièce**
- Boudin blanc truffé : **6.50€ la pièce**



Plats Chauds



POISSONS

- Papillote de rouget et crevettes, mélange de légumes hivernaux à l'huile de truffe : **12€ la part**
- Mousse de brochet, bisque de crustacé et son écrevisse : **9.50€ la part**
- Dos de bar et sa sauce aux petits légumes : **11.50€ la part**
- Blanquette de poisson et petits légumes : **12€ la part**
- Cuisses de grenouilles en persillade (les 6) : **10€**

VIANDES

- Fondant de chapon rôti entièrement désossé à la crème de champagne : **10€ la part**
- Fondant de chapon rôti entièrement désossé aux morilles : **16.90€ la part**
- Ballotin de dinde rôti aux marrons et sauce marrons : **9.50€ la part**
- Sauté de chevreuil aux deux carottes : **12.90€ la part**
- Suprême de pintade truffé sauce périgourdine (foie gras, truffe) : **15.90€ la part**
- Paleron de boeuf au jus réduit aux myrtilles façon Marcon : **12.90€ la part**

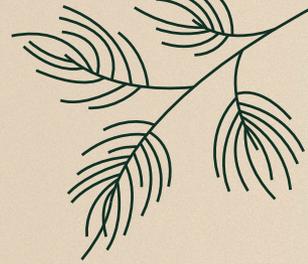


ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois à la crème : **4€ la part**
- Gratin dauphinois aux cèpes : **4.50€ la part**
- Écrasé de pommes de terre à la truffe : **5.50€ la part**
- Flan d'asperges au lard fumé : **3€ la part**
- Risotto aux champignons : **5€ la part**
- Pommes dauphines x6 : **6€ soit 1€ la pièce**
- Poêlée des sous-bois (pleurotes, champignons de Paris, fèves, pois gourmands, châtaignes) : **4.50€ la part**
- Poêlée automnale (carottes des deux couleurs, fèves edamame, oignons rouges, choux-fleurs de couleurs et noisettes torréfiées) : **4.50€ la part**
- Quenelles aux morilles et émulsion de morilles : **9.50€ la part**
- Quenelles nature sauce champagne : **4.50€ la part**
- Morilles à la crème 250g : **16€ la part**



Fromages



- Saint Marcellin de la mère Richard : **4€ la pièce**
- Saint Félicien de la mère Richard : **7.25€ la pièce**



Desserts

3 BÛCHES AU CHOIX :

- Individuelle : **4.20€ la part**
- Bûche 4-6 personnes : **24€**
- Bûche 6-8 personnes : **32€**

Bûche 3 chocolats (sans gluten) : Mousse chocolat blanc, mousse jivara au lait 40%, mousse extra bitter 61% et biscuit chocolat sans gluten

French Riviera : Mousse citron, confit de framboises et biscuit pistache

Demoiselle d'hiver : Mousse marrons, crémeux combava, groseille fraîche et pain de gène aux marrons

- Plateau de 24 mignardises sucrées : **36€**

Macarons - Café Liégeois - Tarte clémentine choco lait - Moelleux noisette - Tarte Mont Blanc - Financier Pistache Ananas





Formule

Buffet Cocktail d'invité

POUR 5 PERSONNES : 50€/pers

- 1 plateau de 20 pièces cocktails salées
- 1 plateau de 6 burgers et 6 pains pita kebab
 - 250g de feuilleté
 - 1 cake salé à partager de 500g
- 3 cassolettes de sot-l'y-laisse de volaille aux morilles
- 3 cassolettes de foie gras et figue façon crème brûlée
 - 24 escargots
- Terrine de foie gras sous vide 250g
 - 200g de saumon fumé
- 1 Saint Félicien de la mère Richard
- 1 Saint Marcellin de la mère Richard
- 1 bouteille de champagne offerte

FORMULE NON MODULABLE



Nos Menus

LE SCINTILLANT • 29€

Mise en bouche : Cassolette de foie gras et figue façon crème brûlée

Entrée : Entremets de crevettes, mousse saumon fumé, brunoise de carotte et glaçage citron

Plat : Ballotin de dinde rôtie aux marrons et sauce marrons, gratin dauphinois

Dessert : Bûchette au choix

TOQUE D'OR • 37€

Mise en bouche : Cassolette de fruits de mer et bisque de homard

Entrée : Tatin de foie gras et pommes caramélisées déglacées au vinaigre de framboise

Plat : Fondant de chapon rôti entièrement désossé aux morilles, risotto aux champignons

Dessert : Bûchette au choix





Richard
RICHARD
TRAITEUR
EVENEMENT

Garrat
GARRAT
TRAITEUR
CRÉATEUR D'IDÉES

MAISON RICHARD & GARRAT TRAITEUR



CONTACT & COMMANDES

☎ 04 28 04 07 72 ☎ 06 63 42 03 66

✉ commande@garrat-traiteur.com

COMMANDES DE NOËL POSSIBLES JUSQU'AU 22/12 - 17H
COMMANDES DU NOUVEL AN POSSIBLES JUSQU'AU 29/12 - 17H

LIEUX & HORAIRES DE RETRAIT

Boucherie

10 rue de la République
42230 Roche-la-Molière

Laboratoire

14 rue Jean Neyret
42000 Saint-Étienne

Magasin

3 rue du Grand Moulin
42000 Saint-Étienne

RETRAIT LE 23/12 ET LE 24/12 DE 8H À 18H POUR NOËL
RETRAIT LE 30/12 ET LE 31/12 DE 8H À 18H POUR LE NOUVEL AN
PAS DE RETRAIT LE 25/12