



Traiteur LPDV LA PASSION DES VIANDES

*Céline et Grégory vous proposent
pour tous vos événements
en Saône et Loire
et départements frontaliers*



- **Comité d'entreprise**
- **Mariage**
- **Apéritif dinatoire**
- **Apéritif Déjeunatoire**
- **Baptême**
- **Réception**
- **Cérémonie**
- **Banquet (conscrit, ...)**
- **Association**
- **Repas de famille**

Sommaire

Menu Buffet froid PAGE 3

Menu PAGE 4

Menu cocktail PAGE 5

NOS PLATEAUX REPAS FROID PAGE 6

Menu conscrit PAGE 7

Menu à la carte PAGE 8

Fromage et dessert PAGE 10

Vin, Service et location PAGE 10



Carte Buffet froid

tradition

3 à 4 charcuteries
3 à 4 salades
3 viandes

15€
par pers

terre et mer

3 à 4 charcuteries
1 poisson ou aspic
3 à 4 salades
3 viandes

17€
par pers

complet

Menu tradition
ou terre et mer
buffet fromage
buffet dessert

23€
par pers

Choix charcuterie: jambon blanc / jambon cru / rosette / chorizo / bacon / coppa / pancetta / terrine de campagne / terrine de lapin / terrine de canard / jambon persillé / pâté croute tradition / pâté croute persillé / pâté croute poulet moutarde.

Choix poisson ou aspic: terrine de saumon / terrine de sandre / terrine de brochet / terrine duo / terrine trio / médaillon de sandre / médaillon de brochet / médaillon duo / aspic œuf / aspic macédoine / aspic crevettes.

Choix salade: carotte / céleri / macédoine / lentille / museau / piémontaise / pomme thon / cervelas / espagnol / riz niçois / thon tomate / penne tomate mozzarella / tartare tomate / tagliatelle truite fumée / perle provençale / trio choux / coleslaw / champignon à la grec.

Choix viande: rosbeef / rôti de veau / gigot d'agneau / gambette de porc / rôti de porc / rôti de dinde / poulet rôti

Choix dessert: éclair / religieuse / millefeuille / tartelette multi fruits / tartelette aux pommes / chou chantilly / 3 macarons / tartelette amandine / flan / tropézienne / 3 mignardises



Nos menus

Menu essentiel

17.50€

Marbré aux 3 poissons et sa crevette
Pavé de veau confit aux girolles
Pommes dauphines
Assortiment de 3 mignardises au choix

Menu plaisir

17.50€

Pâté croute canard richelieu, timbale macédoine
Délice de brochet et queue d'écrevisse
Risotto crémeux aux champignons
Assortiment de 3 mignardises au choix

Menu délice

22.50€

Cassolette de ris de veau girolles
Sandre poché au champagne
Flan de légumes confits
Plateau fromages (au choix page 10) ou faisselle
Dessert au choix (page 10)

Menu gourmet

22.50€

Coquille St Jacques flambé au vin jaune
Suprême de poulet jaune, crème de girolles
Gratin dauphinois à l'ancienne
Plateau fromages (au choix page 10) ou faisselle
Dessert au choix (page 10)

Menu gourmand

29.50€

Mise en bouche (3 saveurs)
Entremet foie gras pommes caramélisées
Duo de saumon sandre à l'ail des ours
Risotto crémeux aux champignons
Plateau fromages (au choix page 10) ou faisselle
Dessert au choix (page 10)

Menu passion

29.50€

Mise en bouche (3 saveurs)
Cassolette soufflé sandre et saumon fumé
Tournedos de Bresse au vin jaune et morilles
Risotto crémeux champignons
Plateau fromages (au choix page 10) ou faisselle
Dessert au choix (page 10)

Menu association, entre amis, en famille

14.50€

Quiches gougères pizzas toast (10 pièces)
Plat unique (au choix page 8)
Dessert au choix (page 10)

Menu enfant

9.50€

Jambon blanc, rosettes
Poulet croustillant
Purée à l'ancienne
Au choix :
éclair ou choux chantilly ou tropézienne

Nos menus cocktail

L'encas

1.90€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères

L'intro

5.00€

2 gougères
1 feuilleté tomate basilic
1 toast saumon fumé
1 burger légumes du soleil
1 tranche mini pâté croute

Le suprême

8.00€

2 gougères
1 feuilleté chèvre
1 toast tomate câpre
1 burger chorizo poivron
1 tranche mini pâté croute
1 mini vol au vent st jacques
1 wrap saumon
1 mini muffin légumes du soleil

Le complet

9.00€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
1 feuilleté chèvre
1 verrine tomate st jacques
1 toast Cecina
3 mignardises sucrées au choix

Le prestige

12.00€

2 gougères
1 feuilleté emmental
1 toast foie gras mangue
1 burger truite fumé
1 tranche mini pâté croute
1 verrine saumon avocat
1 wrap chèvre légumes
1 mini muffin mousse petit pois
3 mignardises sucrées au choix

Le cocktail

15.00€

2 gougères
1 feuilleté saucisse
1 toast crevette crème agrumes
1 burger mexicain
1 tranche mini pâté croute
1 mini vol au vent escargot
1 wrap poulet
1 mini muffin jambon
1 verrine légumes
1 macaron salé saumon fumé
1 mini brochette Brési tomate
3 mignardises sucrées au choix

Le cocktail long

23.00€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
1 chiffonnade charcuteries
1 feuilleté saucisse
1 toast crevette crème agrumes
1 burger mexicain
1 tranche mini pâté croute
1 mini vol au vent escargot
1 wrap poulet
1 mini muffin jambon
1 verrine légumes
1 macaron salé saumon fumé
1 mini brochette Brési tomate
5 mignardises sucrées au choix

Les plateaux

25.00€

Plateau Veggie 15 pièces :
Assortiment de canapé Veggie

Plateau toasts 20 pièces :
Assortiment de toasts salés

Plateau canapés 40 pièces :
Assortiment de canapés

Plateau croustades 50 pièces :
Assortiment mini croustades

Plateau sucrées 25 pièces :
Assortiment de mignardises
sucrées au choix

Association ou amis

15.00€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
3 feuilletés
4 mini vol au vent
6 mignardises sucrées



Nos PLATEAUX REPAS froid

Sont compris dans nos plateaux : 1 bouteille d'eau minérale 50 cl, le pain, les couverts et serviette
Livraison gratuite à partir de 6 plateaux (suivant secteur) / Tarif en TTC

Tradition

11.90€

Assortiment de crudités
Rôti de dinde
et ses pommes vapeurs
Fromage
Assortiment de 3 mignardises

Gourmand

13.90€

Assortiment de crudités
Assortiment de charcuteries
Rôti de porc basse température
et sa ratatouille
Fromage
Assortiment de 3 mignardises

Gourmet

15.90€

Assortiment de crudités
Assortiment de charcuteries
Assortiment de viandes froides
Poêlé de légumes
Fromage
Assortiment de 3 mignardises

Carnivore

17.90€

Assortiment de charcuteries
Assortiment de terrines
Assortiment de viandes froides
Assortiment de légumes
Assortiment de fromages
Assortiment de mignardises

Poisson

19.80€

Terrine de poisson aux légumes
Médailon de poisson mayonnaise, crevettes et petits légumes
Assortiment de fromages
Assortiment de mignardises

Passion

21.90€

Salade périgourdine
(salade, foie gras, magret fumé)
Filet bœuf basse température
Terrine de légumes confits
Assortiment de fromages
Assortiment de mignardises



Menu conscrit

Les menus pourront être modifiés selon vos convenances. Le pain et le café est offert

Gourmand 1

25.90€

Assortiment de mise en bouche
Terrine de sandre et saumon et jeunes pousses
Médaille de poulet jaune forestier, flan de légumes confits et purée succès
Assortiment de fromages ou faisselle crème
Assortiment de 3 mignardises (au choix page 10)

Gourmand 2

25.90€

Assortiment de mise en bouche
Assiette charcutière du terroir et salade
Tournedos de cailles, gratin au foie gras et petit légumes
Assortiment de fromages ou faisselle crème
Assortiment de 3 mignardises (au choix page 10)

Gourmet 1

29.80€

Assortiment de mise en bouche
Panier aux deux saumons et jeunes pousses
Trou (alcool inclus)
Suprême de pintade basse température, pomme succès et légumes confits
Assortiment de fromages ou faisselle crème
Assortiment de 3 mignardises (au choix page 10)

Gourmet 2

29.80€

Assortiment de mise en bouche
Dôme croustillant volaille et légumes confits
Trou (alcool inclus)
Médaille de saumon Gravlax, cassolette de risotto crémeux chips de chorizo et carotte rôti
Assortiment de fromages ou faisselle crème
Assortiment de 3 mignardises (au choix page 10)

Passion 1

35.90€

Assortiment de mise en bouche
Entremet Périgourdin et jeunes pousses (magret fumé, foie gras et mousse légumes)
Pavé de cabillaud, sphère de risotto croustillant
Trou (alcool inclus)
Pavé de veau aux girolles, poêlé Sarladaise et méli mélo de légumes rôtis
Assortiment de fromages ou faisselle crème
Assortiment de 3 mignardises (au choix page 10)

Passion 2

35.90€

Assortiment de mise en bouche
Entremet craquant deux saumons, jeunes pousses (saumon vapeur et fumé, mousse d'avocat)
Cassolette de sandre écrevisses, légumes gourmands
Trou (alcool inclus)
Tournedos de Bresse aux trompettes, gratin dauphinois à l'ancienne et légumes confits
Assortiment de fromages ou faisselle crème
Assortiment de 3 mignardises (au choix page 10)

Nous pouvons fournir une prestation complète avec service, chauffe, mise en place, nappages et serviettes, vaisselles, vins, alcools (tireuses fournies), softs ...

Devis sur demande.

Sur demande : le diner du soir (soupe à l'oignon, assiette anglaise, fromages, tarte ...)

À LA CARTE

Apéritifs

Gougère X3	0,90€
Quiche carré x3	0,90€
Pizza carré x3	0,90€
Toast (au choix)	1,50€
Feuilleté (au choix)	0,90€
Mini burger (au choix)	1,50€
Wrap (au choix)	1,00€
Macaron salé (au choix)	1,50€

Les entrées froides

L'entremet de foie gras et pommes caramélisées	7,90€
Le millefeuille de saumon et artichaut	6,90€
L'assortiment de salades (3 à 4 choix voir page 3)	4,90€
L'assortiment de charcuteries ou l'assiette anglaise (3 à 4 choix page 3)	4,90€
La terrine ou galantine ou pâté en croute accompagné de sa salade verte	4,90€

Les entrées chaudes

La coquille St Jacques flambée au kirsch	5,90€
La bouchée de ris de veau (vol au vent) au vin jaune et girolles	6,90€
Le feuilleté (choix à définir au magasin) avec sa salade verte (tresse forestière, roulé jambon,...)	5,90€

Plats d'hiver

Bœuf bourguignon hautes côtes de Beaune	6,90€
Coq à la bière	6,90€
Carbonnade flamande	6,90€
Hachis Parmentier au bœuf	5,90€

Plats unique

Couscous royal aux 3 viandes	7,90€
Choucroute garnie aux 4 viandes	6,90€
Cassoulet aux 4 viandes confites	7,90€
Lasagne à la bolognaise	5,90€

Verrine (au choix)	1,50€
Mini brochette (au choix)	1,80€
Mise en bouche chaude (au choix)	1,80€
Mini muffin (au choix)	1,20€
Mini vol au vent (au choix)	1,00€
Chiffonnade 3 charcuteries	2,90€
Mini tranche de paté croute	1,10€
Mignardise sucrée	1,10€

Le médaillon de poisson (au choix) glacé avec mayonnaise	4,90€
salade verte, crevette et gelée	+1€
La terrine de poisson (au choix) glacé avec mayonnaise	4,90€
salade verte, crevette et gelée	+1€
Les salades composées:	4,90€
La Jurassienne / La chèvre / La Bressane / La Landaise	
Accompagnement entrée:	2,90€
la timbale de légumes (choix au magasin)	

La cassolette de lotte aux écrevisses et agrumes	5,90€
La cassolette de joue de bœuf et carotte rôti	5,90€
La cassolette d'escargot et sa sauce maître d'hôtel	5,90€

Poule au riz à l'ail	6,90€
Blanquette de veau à la crème	6,90€
Pot au feu aux 3 viandes et légumes	6,90€
Tartiflette fermière ou Morbiflette	5,90€

Paëlla royal	7,90€
Choucroute de la mer 3 poissons	7,90€
Risotto aux girolles et poulet confit	5,90€
Lasagne aux 2 saumons	6,90€

Viandes chaudes

Suprême de poulet fermier, crème de girolles	6,90€
Sot l'y laisse de dinde aux marrons	6,90€
Confit d'agneau et sa sauce orientale	6,90€
Pavé de veau aux girolles et carottes rôties	6,90€
Palette à la diable (confit 8h)	6,90€
Civet de chevreuil	6,90€

Suprême de pintade au chorizo	6,90€
Tournedos de caille aux abricots confits	6,90€
Tournedos de bœuf Rossini crème forestière	7,90€
Tournedos de canard, figues au porto	7,90€
Civet de sanglier	7,90€
Souris de cerf confite	7,90€

Poissons chauds

Dorade, écailles de chorizo	7,90€
Truite rôti flambé au kirsch et beurre persillé	7,90€
Sandre au beurre, sauce au champagne	7,90€
Pavé de saumon rôti, version maître d'hôtel	7,90€

Cabillaud et sa réduction de vin jaune	7,90€
Médailon de lotte, crème de crustacés	7,90€
Turban de sole et ses crustacés et agrumes	7,90€
Loup poché et sa sauce beurre blanc	7,90€

Accompagnements

Gratin dauphinois à l'ancienne	2,90€
Pommes dauphine (3 pièces)	2,90€
Gratin de choux fleur	2,90€
Galette de pomme de terre aux lardons	2,90€

Risotto crémeux	2,90€
flan de légumes confits	2,90€
Ratatouille ou épinard à la crème	2,90€
Purée succès	2,90€

Plateau raclette sans fromages	4,50€
Plateau raclette complet	8,00€
Plateau pierrade	6,00€
Plateau fondue	6,00€



Carte des fromages



Plateau régional (minimum 6 personnes) : 3,80€/personne

Comté fruité / Domaine de Bresse / Brillât Savarin / Chèvre fermier / Epoisses

Plateau Gourmet (minimum 6 personnes) : 4.00€/personne

Beaufort / Tomme aux Fleurs / Le Petit Hérisson / Chèvre cendré fermier / Bleu d'Auvergne

Autres fromages sur demande

Carte des desserts

Éclair	2,10€	Éclair caramel beurre salé	2,40€
Religieuse	2,80€	Choux praliné	3,30€
Millefeuille vanille	2,40€	Millefeuille chocolat	2,50€
Millefeuille framboise	2,80€		
Tartelette citron	3,20€	Tartelette multifruits	2,50€
Tartelette fruits sablé breton	3,60€	Tartelette fruits frais	3,60€
Tartelette amandine	2,70€	Tartelette pommes fines	1,60€
Tartelette citron meringuée	3,20€	Tartelette gourmandise	3,70€
Fée chouquette	3,20€	Saint Honoré	3,40€
flan	2,80€	Chou chantilly	2,10€
Baba jurassien	3,30€	Baba rhum	3,20€
Framboisier	3,40€	Blettranois	4,00€
Verrine	4,00€	Charlotte	4,00€
Victorien	3,90€	Noisetier	3,50€
Murano	4,00€	Miss coco	3,90€
Casse-noisette	3,90€	Family	4,00€
Rustique	4,00€	Suprême fraise	3,90€
Royal	4,00€	Trois chocolats	3,90€
Saveur des Îles	4,00€	Délice des bois	3,90€
Paris-Brest	3,30€	Paris-Menton	4,00€
Succès lait, blanc, noir, praliné	3,40€	Succès vanille-nougatine	3,50€
Mao mao	3,90€	Part de tropézienne	2,10€
Macaron citron-ramboise	4,00€	Macaron chocolat orange	4,00€
Mignardise	1,10€	Macarons	1,10€
Boîte de 10 macarons	13,00€	Boîte de 16 macarons	19,00€



*Sur demande
Pièce montée,
gâteau à thème,
number cake...*



CARTE DES VINS



Crémant Brut	9,00€	Rosé Côtes de Provence 2019	8,00€
Rouge Côteaux Bourguignons	7,00€	Blanc Bourgogne Chardonnay 2021	8,00€
Les Lilis 2021		Blanc Viré Clessé Vieille Vignes 2021	11,00€
Rouge Hautes Côtes de Beaune 2021	11,00€	Blanc Savagnin Maison du Vigneron	17,00€
Rouge Vacqueyras Domaine Curnier 2019	11,00€	Blanc Montagny 1er Cru Montcuchot	18,00€
Rouge Corbières 2018 Gandloff	16,00€	Blanc Santenay Comme Dessus 2019	21,00€
Rouge Givry 1er cru 2019 Thénard	21,00€		

Possible sur commande: soft , autres vins et alcools (fûts de bière avec tireuse)

Évènement clé en main

Maître d'hôtel: gestion du repas (service, chauffe ...)
25€ de l'heure (+frais kilométrique via Michelin)

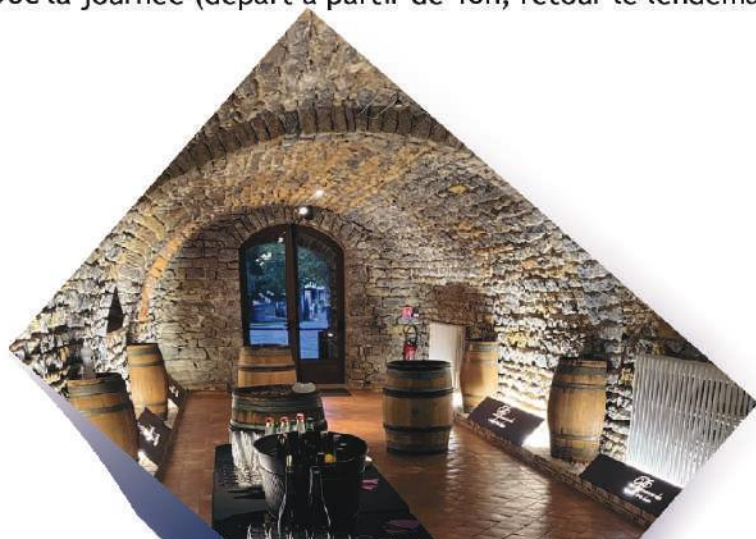
Serveuse:(+frais kilométrique via Michelin)
20€ de l'heure

Location: vaisselle et matériel/tente avec plancher/
nappe/mobilier/mange debout/appareils et ustensiles / ...
carte complète avec tarif sur demande

Location camion frigorifique:
120€ par jour
(départ à partir de 10h, retour le lendemain à 8h30)

Location petite étuve (30 personnes):
50€ la journée (départ à partir de 10h, retour le lendemain à 8h30)

Location grande étuve (20 niveaux)(sur remorque):
90€ la journée (départ à partir de 10h, retour le lendemain à 8h30)



*Nos plats traiteurs sont faits maison avec des viandes,
des poissons de qualité, et des sauces mijotées à l'ancienne.
Une nouvelle carte traiteur avec des propositions en adéquation
avec la saison
est sortie tous les 2 mois.
Vous pouvez la consulter sur notre site internet ou sur facebook*

Nous nous adaptons à toutes les demandes, un mot d'ordre :

« Tout est réalisable »

Vous retrouverez parmi nos charcuteries :

*Un jambon blanc sans nitrite, des saucissons et rosettes
médaille d'or,*


*un jambon persillé médaille d'or, un jambon cru d'Ardèche
frotté à la farine de châtaigne, de nombreux pâtés en croûte ...*

*Devis sur demande,
réponse rapide*

La passion des viandes
46 allée de la Balme
71330 St Germain Du Bois

06 01 44 81 06 / 06 38 47 58 80

www.lapassiondesviandes.fr

 La passion des viandes / Céline LPDV

lapassiondesviandes@gmail.com
contact@lapassiondesviandes.com

Photos non contractuelles / IPNS ne pas jeter sur la voie publique

