

# Petite Carte Traiteur

-----

## **Pièces apéritives salées** (consulter la liste jointe)

Plateau panaché 125 pièces	190.00€/Plateau
Plateau panaché 250 pièces	380.00€/Plateau
Plateau panaché 500 / 1000 pièces ou plus, se renseigner	

Atelier dip's (chiffonnade de jambon et tranchettes de fromage sur ardoise, pesto/tapenade/ou caviar de légumes, tortillas et pains toastés ou non) pour confectons de leurs toasts par vos invités) pour équivalent 100 toasts : 110€/atelier

-----

**Entrées\*** : pour un minimum de 25 parts ; autre nombre, se renseigner.

5.30€/part

Terrine de chèvre frais aux tomates & légumes de saison

Ou Persillé de saumon, sauce légère ciboulette

Ou Pressé de canard au jambon de pays, salade de mâche Nantaise

Ou Coquille de la mer à la Parisienne (macédoine mayonnaise, gambas, pétales de saumon fumé, poisson blanc)

& mayonnaise maison, beurre et citron

*\*disponible selon la saison*

*La Forge St Joseph, Restaurant & Traiteur, 11 place St Etienne, 44650 Corcoué sur*

*Logne : 02.40.73.61.69. [laforgesaintjoseph@gmail.com](mailto:laforgesaintjoseph@gmail.com).*

*Facebook et insta : @laforgesaintjoseph.corcoue ;*



## **Plat Traiteur à réchauffer\* :**

Commande minimum 30 parts, sauf couscous commande minimum 45 parts

(Autre nombre, se renseigner)

**Gamme « Familiale »** 10.00€/part, prêt de contenants inclus

**Paella**

**Bœuf bourguignon** et gratin de macaronis

**Sauté de porc forestier**, gratin de pâtes ou de légumes

**Travers de porc caramélisé au miel**, gratin de choux fleur ou pommes sautées

**Rougail-Saucisses** & riz

**Poitrine de veau farcie** aux herbes, polenta gratinée

**Poulet à la crème** & citron, tagliatelle

**Poulet basquaise** et riz parfumé

**Parmentier de canard** et salade mélangée

**Sauté de dinde** provençal, ratatouille & riz

**Choucroute** garnie « Alsacienne »

**Choucroute** de la mer

**Tartiflette** et salade mélangée

**Tempe de porc au cidre**, pommes vapeur et pomme caramélisée

**Couscous royal** aux trois viandes (poulet, agneau, merguez),

Semoule de couscous, légumes en dés et bouillon épicé,

Sauce piquante présentée à part

(possibilité de commander en garniture, à la place de la garniture proposée, **millefeuille de légumes** ou **gratin dauphinois : supplément de +1.00€/prix d'une part**)

*\*disponible selon la saison*

*La Forge St Joseph, Restaurant & Traiteur, 11 place St Etienne, 44650 Corcoué sur*

*Logne : 02.40.73.61.69. [laforgesaintjoseph@gmail.com](mailto:laforgesaintjoseph@gmail.com).*

*Facebook et insta : @laforgesaintjoseph.corcoue ;*

**Gamme « Tradition »** 12.90€/part, prêt de contenants inclus

**Joue de Bœuf bourguignonne** et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

**Joue de porc au cidre**, pomme au four et pommes vapeur

**Tête de veau** sauce gribiche et légumes du pot

**Mignon de porc** sauce au thym, tian de légumes

**Confit de canard** et pommes grenaille

**Blanquette de veau** et riz basmati

**Carbonade** flamande, pommes vapeur

-----

*\*disponible selon la saison*

*La Forge St Joseph, Restaurant & Traiteur, 11 place St Etienne, 44650 Corcoué sur*

*Logne : 02.40.73.61.69. [laforgesaintjoseph@gmail.com](mailto:laforgesaintjoseph@gmail.com).*

*Facebook et insta : @laforgesaintjoseph.corcoue ;*



## **Buffet complet froid « Table Conviviale »**

*Pour un minimum de 50 parts*

Buffet « MER » : Plateau de la mer (saumon fumé maison, Terrine de poissons, crevettes)

Buffet « TERRE » : Plateaux de viandes froides 2 viandes (Assortiment de viandes : agneau fermier ou rôti de bœuf & poulet ou rôti de porc aux herbes)

Ardoise de charcuteries

SAUCES assorties : mayonnaise curry, mayonnaise légère, beurre et condiment

SALADES froides panachées\*, parmi : ( 3 salades et 1 crudité)

Taboulé vert léger aux herbes

Salade de pommes de terre et hareng mariné

Salade de penne, légumes grillés et jambon crû

Salade Niçoise,

Piémontaise

Tomate-mozzarella

Salade de melons jambon cru

Salade fraîcheur à l'italienne (dés de melon, concombre, billes de mozzarella, pétales de jambon, jus de citron, croutons...)

Céleri rémoulade

Carottes râpées, huile d'olive biologique et citron

Betteraves rouges et œufs mimosa

Macédoine de légumes mayonnaise,

FROMAGE : Plateau de fromages de nos régions

Dessert : **Grand gâteau pâtissier décoré\***

Fraisier ou Framboisier

Ou « Super-léger » choco-abricot, choco fruits rouges, choco-poire ou choco-agrumes

Ou Gâteau exotique (passion mangue framboise coco)

Ou Forêt Noire

Ou Moka

Tarif : La formule comprend un buffet froid salé « terre » et « mer », sauces et condiments + salades+ plateau de fromages de nos régions+ grand dessert pâtissier, service non compris : 25.00€ TTC par personne

-.-.-.-.-.-

*\*disponible selon la saison*

*La Forge St Joseph, Restaurant & Traiteur, 11 place St Etienne, 44650 Corcoué sur*

*Logne : 02.40.73.61.69. [laforgesaintjoseph@gmail.com](mailto:laforgesaintjoseph@gmail.com).*

*Facebook et insta : @laforgesaintjoseph.corcoue ;*



## **Desserts individuels :**

2.60€/part

Mousse au chocolat, tiramisu, Ile flottante, straciatella, panna cotta (coulis de fruit rouge, caramel ou mangue), mousse exotique, autre choix

Tartes fines sucrées selon saison (se renseigner)

3.30€/part

## **Grand dessert à partager\***

Fraisier

Framboisier

« Super léger » : Choco-fruits rouges, Choco abricot, Choco-poire, Choco-orange

Gâteau exotique (passion mangue coco)

Forêt Noire

Moka

Nougat glacé cœur framboise

### **FORMATS : 10 parts**

39.50€

### **12 parts**

47.40€

### **20 parts**

78.00€

### **30 parts**

115.50€

### **40 parts**

152.00€

### **50 parts**

187.50€

**Plaque en fine nougatine maison**, inscription au choix

26.50€

**Plaque chocolat noir**, inscription chocolat blanc

26.00€

*\*disponible selon la saison*

*La Forge St Joseph, Restaurant & Traiteur, 11 place St Etienne, 44650 Corcoué sur*

*Logne : 02.40.73.61.69. [laforagesaintjoseph@gmail.com](mailto:laforagesaintjoseph@gmail.com).*

*Facebook et insta : @laforagesaintjoseph.corcoue ;*



Livraison:

tarif selon distance et volumes

-.-.-.-.-.-

Date d'édition de la carte : Novembre 2024.

-.-.-.-.-.-

**Conditions générales de commande et de réservation :**

*Les prix indiqués sont ttc, prêt des contenants inclus, départ en froid, produits conditionnés pour un transport et une conservation au top, livraison et service non compris*

*Certains gâteaux ont des formats spécifiques ou limités en taille.*

*Certains plats ou mets sont disponibles selon les saisons : se renseigner*

*Pour un départ en chaud de nos cuisines : se renseigner, un tarif différent pour la chauffe sera appliqué.*

*Pour vos repas de groupe, il est possible de louer une étuve (selon disponibilité) qui vous permettra de remettre vos plats en température selon les consignes de réchauffe indiquées. Elle peut être louée à la journée (47€) ou au W.E. (90€).*

*Commande à valider au plus tard 15 jours avant votre événement. Minimum de commande 295€.*

*Passé ce délai, le nombre commandé ne peut être revu à la baisse et l'ensemble de la commande est fourni et facturé.*

*En cas de hausse très significatives de certaines denrées ou s'il se trouve dans l'incapacité de se procurer les matières premières, le chef proposera au client une adaptation des plats dans une gamme équivalente pour une satisfaction garantie.*

*L'ensemble du matériel fourni, est à rapporter propre au restaurant à l'issue du repas ou le lendemain de votre événement. Le matériel non restitué ou détérioré est facturé.*

*La commande est validée par l'envoi d'un devis et retour de celui-ci portant la mention « bon pour accord et commande » avec date et signature. Un acompte peut vous être demandé en fonction du volume de la commande. Le solde est à verser au retrait de votre commande ou lors de sa livraison.*

*A votre service !*

*\*disponible selon la saison*

*La Forge St Joseph, Restaurant & Traiteur, 11 place St Etienne, 44650 Corcoué sur*

*Logne : 02.40.73.61.69. [laforgesaintjoseph@gmail.com](mailto:laforgesaintjoseph@gmail.com).*

*Facebook et insta : @laforgesaintjoseph.corcoue ;*