



TRAITEUR SAVOYARD



Le pied du Colombier

PREST'ASSIETTE



Savoie, Haute-savoie, Isère

Vos évènements sur-mesure

04 79 63 38 09

lpcolombier@gmail.com



NOTRE CARTE

Tarifs 2024 TTC

Commande possible à partir de 10/15 personnes selon votre choix

ENTRÉES FROIDES

LA PART

À base de poissons ou fruits de mer:

Tiramisu au saumon fumé et sa saladine	4,80€
Dôme de saumon fumé aux lentilles et son coeur de foie gras	5,60€
Tartare de truite et pomme verte au vinaigre de citre et son mesclun	7,10€
Médaille de saumon frais	5,20€
Médaille de saumon de Norvège, crème de ciboulette	6,60€
Terrine de flétan aux 2 saumons et herbes fraîches	4,70€
Verrine de mousse de betterave, fromage frais et truite fumée	4,80€

À base de viandes / volailles:

Terrine de ris de veau aux trompettes flambée à l'Armagnac	5,90€
Verrine des alpages au reblochon et son jambon cru	5,20€
Assiette de salaison savoyarde : terrine basque au piment d'Espelette, jambon cru de Savoie, trio de saucisson sec et condiments	4,80€
Terrine de volaille aux trompettes, confiture d'oignons	4,50€
Foie gras de canard entier maison, briochette, chutney aux figues	9,80€



NOTRE CARTE

Tarifs 2024 TTC

Commande possible à partir de 10/15 personnes selon votre choix

ENTRÉES CHAUDES

LA PART

Gratin de fins coquillages à la bisque de homard	7,90€
Brochette de Saint-Jacques au chorizo	7,90€
Croustade de cuisse de grenouille au jus de persil et crème	7,40€
Soufflé de lotte à l'infusion de basilic & tagliatelles de légumes	5,60€
Fondant de brochet sauce homardine	5,20€
Nage de Saint-Jacques aux petits légumes	9,00€
Gâteau de voie de volaille et son coulis d'écrevisses	4,10€
Cassolette de ravioles du Dauphiné à la crème de reblochon	5,80€

PLATS PRINCIPAUX

LA PART

Poissons

Brochettes de fruits de mer et poisson et sa sauce au beurre blanc	8,10€
Roulé de sole aux épinard et tagliatelles de légumes	8,10€
Filet de dorade royale sauce au curcuma	13,40€
Pavé de saumon à l'oseille ou à la crème de ciboulette	8,30€
Filet de sandre au beurre d'algues	10,80€



NOTRE CARTE

Tarifs 2024 TTC



Commande possible à partir de 10/15 personnes selon votre choix

PLATS PRINCIPAUX

LA PART

Viandes / volailles

BOEUF

Émincé de boeuf à la bière et pain d'épices	7,40 €
Pavé de coeur de rumsteck sauce périgourdine	12,30 €
Carbonnade de boeuf à la Flamande	9,00 €

CANARD

Délice de canard rôtie et son jus au vin d'épices	8,20 €
Émincé de magret de canard à la cerise	12,40 €

PORC

Longe de porcelet au miel et vinaigre balsamique	6,70 €
Cuissot de porcelet au four sauce Madère " mini 30 pers "	8,00 €
Sauté de porc au pain d'épices et à la bière	6,90 €

VOLAILLE

Roulé de volaille farcie au pesto	7,40 €
Gigolette de poulet fermier farce fine aux champignons	12,40 €
Suprême de volaille fermière aux morilles	8,60 €



NOTRE CARTE

Tarifs 2024 TTC

Commande possible à partir de 10/15 personnes selon votre choix

VOLAILLE

Aiguillette de volaille aux baies roses à la vapeur de vinaigre 8,60€
de framboise

Jambonnette de volaille farcie aux trompettes 6,70€

1/2 coquelet semi-désossée sauce crémeuse cidre, pomme au 7,30€
four

Filet de pintade manchonné aux cèpes 11,10€

Caille rôtie désossée flambée au Cognac 8,60€

AUTRES

Gigot d'agneau rôti 12,30€

Quasi de veau confit 14,90€

GARNITURES

1 GARNITURE AU CHOIX 3,50€ / pers

2 GARNITURES AU CHOIX 3,95€ / pers

Mousseline de brocoli/carotte

Risotto aux petits légumes

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

Ballotin de haricots verts et carotte

Tomate confite aux herbes de provence

Paillasson de pomme de terre

Gratin dauphinois

Risotto de crozet au beaufort

Brochette de légumes du moment

Crozets gratinés au beaufort

Gratin deoux aux châtaignes