



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 2025 TTC



## ENTRÉES FROIDES

## LA PART

Verrine de saumon fumé et sa salade verte	5,30€
Tartare de truite et pomme verte au vinaigre de cidre et son mesclun	7,90€
Tranche de saumon frais, mousseline de ciboulette	7,30€
Terrine aux 2 saumons et herbes fraîches	7,30€
Verrine des alpages au reblochon et son jambon cru	5,70€
Assiette de salaison savoyarde : Terrine savoyarde, jambon cru de Savoie, saucisson sec et condiments	5,30€
Terrine de volaille aux trompettes, confiture d'oignons	4,95€
Foie gras de canard entier maison, briochette, chutney aux figues	10,80€
Tartare de betterave et mousse de chèvre 	6,50€

## ENTRÉES CHAUDES

## LA PART

Gratin de fins coquillages à la bisque de homard	8,70€
Brochette de Saint-Jacques au chorizo	12,90€
Croustade de cuisse de grenouille au jus de persil et crème	8,15€
Fondant de brochet sauce homardine	5,80€
Gâteau de foie de volaille et son coulis d'écrevisses	4,50€
Cassolette de ravioles du Dauphiné à la crème de reblochon 	6,40€
Oeuf parfait, crème aux champignons 	9,20€

# NOTRE CARTE

Tarifs 2025 TTC

## PLATS PRINCIPAUX

## LA PART

### POISSON

Brochettes de fruits de mer et poisson et sa sauce au beurre blanc	8,90€
Pavé de saumon à l'oseille	9,15€
Filet de sandre à la Grenobloise ou à la crème acidulée	12,80€

### BOEUF

Émincé de boeuf façon Thaï	9,80€
Carbonnade de boeuf à la bière de Chanaz	9,90€
Pavé de coeur de rumsteck sauce périgourdine	14,70€

### CANARD

Délice de canard rôti et son jus au vin d'épices	9,10€
Magret de canard à l'orange ou au champignon	13,50€

### PORC

Cuissot de porcelet au four sauce Madère	8,90€
Fricassée de Caïons à la Mondeuse	8,20€



# NOTRE CARTE

Tarifs 2025 TTC

## VOLAILLES

Gigollette de poulet farce fine aux champignons	13,60€
Suprême de volaille aux morilles	9,50€
Jambonnette de volaille farcie aux trompettes	7,40€
1/2 coquelet semi-désossé sauce crémeuse au cidre, pomme au four	7,90€
Filet de pintade manchonné aux cèpes	12,20€
Caille rôtie désossée flambée au Cognac	14,90€

## AUTRES

Gigot d'agneau rôti	13,50€
Carré de veau basse température et son jus corsé	16,90€
Aubergine à la parmiggiana 	12,20€
Cassolette de raviole du Dauphiné au reblochon 	13,50€

## GARNITURES

1 au choix	3,85€ / pers
2 au choix	4,10€ / 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  
Tomate confite aux herbes de Provence  
Gratin dauphinois  
Brochette de légumes du moment  
Crozets gratinés au beaufort  
Poêlée de légumes de saison

# PLATS UNIQUES EN POÊLE GÉANTE

Tarifs 2025 TTC

**À partir de 10  
personnes**

Tartiflette - Jambon cru - Salade verte	13,95€
Croziflette aux diots de Savoie	13,95€
Diots au vin blanc - Polenta au beaufort	13,10€
Paëlla royale : Poulet, fruits de mer, moules coquilles, Calamars, Crevettes bouquet, chorizo, citron, épices mélangés	13,90€
Couscous à l'Oriental Poulet, Agneau, Merguez, Légumes, Semoule	15,60€
Chili Con Carné & Riz nature Bœuf haché, haricots rouges, épices	12,05€
Jambalaya : Poulet, saucisse fumée, riz, poivrons, céleri, épices indiennes, crevettes, chorizo	13,75€
Rancho de poulet Cuisse de poulet, maïs, haricots rouges, tomates, épices, riz	13,25€
Gardianne de taureau Bœuf, tomate, olives, câpres, sauce vin rouge, riz mélangé, haricots rouges	15,90€
Choucroute garnie Poitrine roulée, Francfort, carré cuit Saucisson ail fumé, Pomme de terre, Chou cuisiné	14,20€
<b>25 personnes minimum</b>	
Potée Savoyarde Poitrine fumée, Palette, Saucisse de Savoie, chou vert, PT, carotte, navet	15,10€
<b>25 personnes minimum</b>	

# ESPACE APÉRITIF

Tarifs 2025 TTC

## LES PAINS SUPRISES

Pain surprise "charcuterie" 10pers_80 pièces	37,90€
Pain surprise "charcuterie, fromage, poisson" 10pers_80 pièces	41,90€
Pain surprise "charcuterie" 20pers_170 pièces	
Pain surprise "charcuterie, fromage, poisson" 20pers_170 pièces	54,90€
	58,90€

## LES PLAQUES SALÉES

environ 15-20 personnes

Pizza tomate, fromage	33,90€
Pizza jambon, tomate, fromage	35,90€
Pizza jambon, tomate, champignon, fromage	38,10€
Pizza Pipérade, chèvre	42,10€
Pissaladière	40,10€
Tarte oignons, noix	35,20€
Quiche Provençale ail, persil, crème	41,90€
Quiche Lorraine	41,90€

## LES FEUILLETÉS SALÉS

minimum 25 pièces de la même sorte

Olives, saucisse, fromage, croissant jambon	1,50€ pièce
---	-------------

## PLATEAU DE LÉGUMES CROQUANTS & SAUCE BULGARE

Carottes, choux-fleurs, céleris, tomates, radis et poivrons	62,90€ pièce
---	--------------

## CANAPÉS COCKTAILS

minimum 25 pièces de la même sorte

Fromage fines herbes, tomate confite	1,70€ pièce
Saumon fumé, beurre	
Miel, jambon, noix	
Mousse et magret de canard, pain d'épice	
Tomate, asperges	
Bleu de Bonneval, pain d'épice	

## MACARONS

minimum 25 pièces de la même sorte

Foie gras, figue	1,80€ pièce
Crème de bleu, poire	

# ESPACE APÉRITIF

Tarifs 2025 TTC

## LES BROCHETTES SAVEURS

minimum 25 pièces de la même sorte  
1,90€ pièce

Tomate, mozzarella, olive  
Jambon de montagne, melon  
Gruyère, viande séchée des Alpes, fruits secs  
Magret de canard, poire  
Poulet, tomate confite, salade

## LES SAUTÉS EN BOUCHE

minimum 25 pièces de la même sorte

Chèvre, pruneau, poitrine fumée  
Volaille à la graine de moutarde et flanc de porc  
Acras de morue, boudin créole  
Nems de reblochon  
Mini chausson à la bolognaise

## LES VERRINES SALÉES

minimum 25 pièces de la même sorte

Mousse de saumon aux agrumes  
Tartare tomate, concombre, fêta, basilic  
Velours d'avocat et saumon  
Crème montée, ciboulette, citron, saumon fumé  
Perles Savoyennes, crevette, surimi  
Verrine foie gras et pain d'épice

## LES COUPELLES

minimum 25 pièces de la même sorte

Carpaccio de boeuf au parmesan  
Carpaccio de St-Jacques au citron vert

## LES MINIS SANDWICHS

minimum 25 pièces de la même sorte

Le club sandwich : salade, tomate, mayonnaise  
Jambon blanc ou poulet ou saumon fumé  
Lobster Roll type navette : mayonnaise, homard,  
salade ice berg

# ESPACE APÉRITIF

Tarifs 2025 TTC

## LES NAVETTES GOURMANDES

minimum 25 pièces de la même sorte

Bleu de Bonneval et noix  
Thon ciboulette  
Saumon frais  
Ail et fines herbes  
Mousson de canard

2,00€ pièce

## LES CROUSTADES

minimum 25 pièces de la même sorte

Comptée de poire aux épices et bleu de Bonneval  
Poulet à l'estragon  
Chèvre frais et romarin  
Surimi et piment rouge

2,00€ pièce

## LES PLAQUES SUCRÉES

70/80 pièces

Pomme & cannelle  
Abricot  
Mirabelle  
Poire

50,05€

55,80€

62,40€

62,40€

## LES VERRINES SUCRÉES

minimum 25 pièces de la même sorte

Mousse au chocolat et éclats de nougatine  
Mousse citron meringuée  
Soupe de melon glacé au miel et groseille  
Pomme au caramel et noisettes  
Pana cotta vanille et fraise  
Gaspacho de fraise à la menthe  
Ananas/noix de coco  
Fruits rouges, fromage blanc et spéculos  
Pana cotta chocolat et framboise  
Pana cotta chocolat et menthe

1,90€ pièce



# FORMULES COCKTAILS

Tarifs 2025 TTC

## **FORMULE N°1**

13,90€/personne

Commande pour 25 personnes minimum

10 pièces par personnes (8 pièces salées \_ 2 pièces sucrées)

## **NAVETTES GOURMANDES**

Mousson de canard

Saumon frais

## **CROUSTADES**

Compotée de poire aux épices et bleu de Bonneval

Surimi et piment rouge

## **VERRINES**

Tartare tomate, concombre, fêta, basilic

Perle Savoisienne, crevette et surimi

## **BROCHETTES**

Gruyère, viande séchée des Alpes et fruits secs

Tomate / mozzarella / olive

## **CANAPÉS**

Fromage fines herbes & tomate confite

Tomate / Asperge

## **VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES**

# FORMULES COCKTAILS

Tarifs 2025 TTC

## FORMULE N°2

19,50€/personne

Commande pour 25 personnes minimum

14 pièces par personnes (11 pièces salées \_ 3 pièces sucrées)

## CANAPÉS

Saumon fumé, beurre

Mousse de canard, pain d'épice

Miel, jambon, noix

## ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS

## NEMS AU REBLOCHON

## MINI CHAUSSON À LA BOLOGNAISE

## NAVETTES GOURMANDES

Ail et fines herbes

Thon ciboulette

## SAUTÉS EN BOUCHE

Chèvre, pruneau, poitrine fumée

Volaille à la graine de moutarde et flanc de porc

Accras de morue, boudin créole

## VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES

# FORMULES COCKTAILS

Tarifs 2025 TTC

## FORMULE N°3

22,00€/personne

Commande pour 25 personnes minimum

15 pièces par personnes (11 pièces salées 4 pièces sucrées)

## CANAPÉS

Bleu de Bonneval, pain d'épice

Miel, jambon, noix

Saumon fumé

## VERRINES

Mousse de saumon aux agrumes

Tartare de tomates, concombre, fêta, basilic

## BROCHETTES

Magret de canard, poire

Jambon de montagne, melon

Poulet, tomate, salade

Gruyère, fruits secs

## MACARONS

Foie gras, figues

Crème de bleu, poire

## VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES

# BUFFET FROID

Commande pour 25 personnes minimum

Tarifs 2025 TTC

## **BUFFET N°1**

17,80€/personne

Salade piémontaise  
Salade de penne en verdurette  
Coleslaw  
Concombre à la crème de ciboulette  
Terrine de campagne maison  
Assortiment de charcuterie

## **VIANDES FROIDES**

Roulé de dinde grillé au four -  
Longe de porc rôtie  
Pots de condiments

## **BUFFET N°2**

20,90€/personne

Salade mexicaine  
Coleslaw  
Penne au curry et surimi  
Plateau de crudités frais  
Émincé de poisson à la graine de fenouil  
Terrine de campagne maison au piment d'Espelette  
Assortiment de charcuterie

## **VIANDES FROIDES**

Jambon à l'os en tranche - cuisse de pintade rôtie  
Pots de condiments

## **BUFFET N°3**

26,50€/personne

Duo carotte, céleri aux fruits secs  
Fraîcheur de tomate, mozzarella au basilic  
Salade de calamars  
Légumes croquants à la fête  
Terrine de brochet, petits légumes  
Terrine aux foies de volaille aux trompettes  
Assortiment de charcuterie

## **VIANDES FROIDES**

Aloyau de bœuf sauce gribiche - Gigot d'agneau au thym  
Pots de condiments

# BUFFET FROID

Commande pour 25 personnes minimum

Tarifs 2025 TTC



## POUR SUBLIMER VOTRE BUFFET :

Jambon cru de montagne entier : découpe sous vos yeux par notre chef 270€ pièce

Foie gras entier, chutney aux figues, briochette 10,80€ / personne



Commande possible à partir de 40 personnes, quantité & prix TTC 2025 par personne.

Tarif de base comprenant le déplacement dans une zone géographique de 20km\*, la présence de deux chefs, mise en place et chauffe du braséro 200 €

## FORMULE BRASÉRO

Chipolatas (60 g) 24,00€ /  
Merguez (60 g) personne  
Haut de cuisse de poulet mariné (100 g)  
Pilon de poulet mariné (100 g)

## NOS VIANDES & POISSONS AU CHOIX SELON ARRIVAGE

Côtes de boeuf Française	au kg	77,00€
Tigre qui pleure	portion de 150g	16,00€
Entrecôtes de veau	portion de 200g	17,50€
Poulpe	portion de 350g	24,00€
Gambas	5 pièces / personne	14,50€
Pavé de saumon	portion de 180g	22,90€
Dorade royale entière	portion de 270g	17,80€
1/2 Homard Canadien		26,00€

## FORMULE COCHON À LA BROCHE

Cochon de 13 kg 27,90€ /  
personne

## GARNITURES COMPRISES POUR CHAQUE COMMANDE

Poêlée de légumes de saison  
Pommes de terre grenailles  
Coleslaw  
Taboulé oriental

\*Au-delà de 20km, nous facturons le déplacement au km.

# LES DESSERTS

Tarifs 2025 TTC

## LES CLASSIQUES

De 27 à 54 parts

4,20€ / pers

Croquant chocolat  
Bavarois framboise  
Forêt noire  
Entremet exotique  
Tarte citron meringuée (pour 8 parts)  
Pavlova framboise ou exotique (de 6 à 24 parts)

## PLAQUES SUCRÉES

2,30€ / pers

Pomme & cannelle  
Poire  
Mirabelle

## BUFFET DES DESSERTS

7,90€ / pers

Salade de fruits frais, Brioche Tropicane, Tarte aux pommes, Mousse au chocolat, Crème caramel

**OU**

Craquant au chocolat, Bavarois framboise, Œufs à la neige, Poire vigneronne au cassis – Tartelette au citron

## ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES

1,80€ pièce

Choux à la crème, tartelette de framboise, tartelette citron, tartelette de fruits, macarons, croquant chocolat, bavarois framboise, etc...

## LES VERRINES SUCRÉES

1,90€ pièce

Mousse au chocolat et éclats de nougatine  
Gaspacho de fraise à la menthe  
Mousse citron et coulis  
Soupe de melon glacé au miel et groseille  
Fruits rouges, fromage blanc et spéculoos  
Pomme au caramel et noisettes  
Pana cotta chocolat et framboise  
Pana cotta vanille et fraise  
Pana cotta chocolat et menthe

## LA PIÈCE MONTÉE

1,50€ le chou

3 choux par personne / minimum 25 personnes maximum 60 personnes pour 1 pièce montée.

# EN SUPPLÉMENT



## OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Fromages de nos Alpes	4,00€/ pers
La petite faisselle à la crème	2,90€/ pers
Pain de campagne tranché	1,05€/ pers
Mini pavé traditionnel	1,40€/ pers
Café - mini meringue - sucre	0,90€/ pers

## LE COUP DU MILIEU

3,25€/ pers

Sorbet poire et alcool de poire  
Sorbet pomme verte et calvados  
Sorbet mandarine et cointreau  
Sorbet citron et vodka  
Sorbet ananas et rhum blanc  
Sorbet génépi et génépi

## LE SERVICE EN SALLE ET EN CUISINE

Nous vous conseillons de prévoir 1 serveur(se) pour 25 personnes environ, nous restons à votre écoute pour plus d'informations.

Service non inclus dans nos devis.

Chaque prestation peut être accompagnée d'un chef de cuisine qui reste sur place :

Forfait de 4 heures à 80€/chef

## RÉSERVATION / RÈGLEMENT

Les commandes sont possibles à partir de :

- 10 personnes pour les plats uniques en poêle géante
- 40 personnes pour la formule braséro
- 25 personnes pour tout autre type de commandes.

Nous considérons la date de votre évènement validée définitivement après versement de 30% d'acompte à la réservation.

L'annulation de la prestation 10 jours avant la date ne permettra pas le remboursement des acomptes versés.

Le solde s'effectuera au plus tard la veille de l'évènement ou le jour de retrait de votre commande au laboratoire.

Attention : nous n'avons pas d'appareil à carte bleue.

Tarifs applicables en départ du laboratoire \_ des frais de livraison seront facturés pour le déplacement sur votre lieu d'évènement.



# BOISSONS

Cave à vin

SANGRIA MAISON 16€ / LITRE

PUNCH MAISON 25€ / LITRE

APÉRITIF MAISON 19€ / LITRE

Vin de griotte maison

Crémant de Savoie

BIERE À LA PRESSION 10€ / LITRE

Mise à disposition d'une machine, fût de 6 L ou fût de 20 L ou fût de 30 L selon vos besoins - BIÈRE BLONDE DU MONT BLANC

## PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

Cuvée Mercuzot - Tentation Brut- Thierry Mercuzot 22,00 €

Crémant de Savoie - Cave de Chautagne 15,50 €

## VINS BLANCS

Roussette du Prieuré - Cave de Jongieux 14,70 €

AOP - Chignin Bergeron - Cave de Girard Madoux 16,40 €

Roussette Marestel - Domaine Jacquin 15,80 €

Chardonnay Dupasquier 14,30 €

## VINS ROUGES

Côte du Rhône Accantaly - Cave de Tavel 12,40 €

Pinot Jacquin - Cave Edmond Jacquin 13,60 €

Saint Joseph - Jaboulet 23,50 €

St Emilion - Domaine du Château Billerond 20,50 €

## VINS ROSÉS

Gamay Rosé - Cave de Yannick Thonet 12,60 €

Le Tavel Cuvée royale - Cave de Tavel 14,60 €

Côte de Provence Petite Rouillère 15,10 €

Vous avez la possibilité de nous emmener au laboratoire les bouteilles de vins non ouvertes à la suite de votre évènement, que nous pourrions vous rembourser.

