

PHILIPPE TRAITEUR



30, av de Tarentaise 73200 Albertville. 06 84 78 49 70 ou 04 79 37 09 38

philippetraiteur@orange.fr

[site : philippetraiteursavoie.com](http://philippetraiteursavoie.com)

Sur commande une semaine avant et selon possibilités approvisionnement

Pour l'Apéritif. Sur plateaux à mettre directement sur votre buffet

Les petits fourrés et burgers charcuterie, fromage, saumon, foie gras le plateau 40 pièces = 40 €

Feuilletés pâtisseries maison assortis fromage, anchois, oignon, saucisse, escargot

100 pièces = 30,00 € 40 pièces = 15,00 €

Plateau pâtisseries salées assorties quiches, chouquettes, pizza, pissaladière

60 pièces = 25 € 30 pièces = 15,00 €

La plaque de quiche lorraine découpée 160 bûchettes = 34 € ... la demie 80 pièces = 18 €

La plaque de quiche aux trois fromages découpée 160 bûchettes = 34 €.. la demie 80 p = 18 €

La plaque de pissaladière oignon, olives noires, pissalat découpée x 160 p = 34 €. la demie x 80 p = 18 €

La plaque de pizza jambon fromage découpée x 160 bûchettes = 34 €.... la demie x 80 = 18 €

Ardoise de charcuteries savoyardes diots, pormoniers, 120 pièces = 25,00 €

Ardoise de diots secs et dés de fromages de Savoie 120 pièces = 25,00 €

Corbeille de mini brochettes de viande froide de bœuf et volailles .. 30 pièces = 45 €

Verrines de salades et légumes croquants assorties.. 20 pièces 25,00 € 40 pièces = 40 €

Verrines carpaccio de saumon, foie gras, petits légumes marinés 40 pièces = 50,00 €

La terrine de foie gras maison sur ardoise (400g), et ses chutney de saison = 50,00 €

Ardoise de fromages à piquer, Tomme, Beaufort, fromage frais .80 pièces = 30,00 €

Mini-gâteaux, choux, tartelettes et verrines assorties .45 pièces = 45,00 €

Mini tartelettes assorties myrtilles, framboises, fraises, abricot, citron meringué 45 pces = 45,00 €

Plaque de tarte pommes ou poire ou abricot ou pêches découpée 80 pièces = 34,00 €

Brochettes de fruits frais en corbeille de pastèque 60 pièces = 50 €... 30 pièces = 30 €...

Sangria aux fruits frais, punch, framboisine rosée.... le litre = 5,00 €

Soupe de pétillant, Génépissette le litre 6,00 €

Pour vos Buffets froids

Sur plats décorés à disposer sur votre buffet

Saumon fumé maison, beurre, citron,la part de 100 g.....5,00 €

Médailillon de Saumon citron, mayonnaise,....100 g.....6.00 €

Le Saumon en Bellevue présenté entier prédécoupé pour 20 personnes = 100 €

Corbeilles de gambas marinées cuites et mayonnaise 30 pièces35 €

Verrine de la mer, saumon, cabillaud, agrumes, crevettes en éventail...verrine une personne 9.00 €

Demi avocat et sa pulpe aux petits légumes et crevettes = 3.50 €

Demi pamplémousse farci au crabe, pulpe, crevettes = 5 €

Verrine Périgourdine foie gras, magret, gésier confit, salade..... 8.00 €

Foie gras maison chutney de reinettes et de figue, sur plat50 g de foie6.00 €

Plateau de Charcuteries jambon cru, rosette, pancetta, coppa, mortadelle, chorizo..

Le plateau x 6 personnes = 20 €.....x10 p = 30.00€..... x 15 p = 40 €

Plateau de Viandes froides bœuf, volaille, porc

le plateau x 6 personnes /20 € ...x 10 personnes30.00 €.... X 15 p = 40 €

Corbeille de pilons de volailles.. 25 pièces = 25 €

Le jambon à l'os entier froid dans la griffe (prévoir un coupeur dans votre équipe) 40 pers = 80 €

Terrine de campagne entière prédécoupée dans sa terrine pour 30 personnes = 30 €

Le demi porcelet farci froid découpé en éventail pour 30 personnes = 120 €

Macédoine de petits légumes plat pour 6 personnes = 10 € ... pour 15 personnes = ... 20.00 €

Corbeille de crudités assorties : carottes, céleri, tomates, betteraves, mais pour 15 personnes = 30 €

Carottes fraîches râpées plat pour 6 personnes = 8.00 €.....pour 15 personnes = 15.00 €

Rémoulade aux trois crudités carottes, céleri, courgette pour 6 = 10 €.....pour 15 = 20 €

Cocktail de choux vert et rouge aux pommes, raisin, lardons et noixpour 6 = 12 €pour 15 = 25 €

Eventail de melon et pastèque plat pour 6 = 10 €pour 15 = 20 €

Taboulé citron, huile olive, poivrons, menthe, raisin pour 6 = 10 €....pour 15 = 20 €

Savoyarde, pommes de terre, tomate, œuf, jambon, cornichons pour 6 = 12 €.....pour 15 = 25 €

Lentilles paysanne pour 6 = 10 €pour 15 p = 20 €

Salade de crozets aux diots et fines herbes pour 6 = 10 €pour 15 = 20 €

Pâtes multicolores provençales pour 6 = 12 €pour 15 = 20 €

Salade méditerranéenne haricots verts, poivrons, tomates, œuf, thon, olives, anchois pour 15 = 30 €

Pennes au saumon citronné pour 6 = 15 €pour 15 = 30 €

Riz à la Niçoise aux petits légumes et thon pour 6 = 15 €.....pour 15 = 30 €

Corbeille de salade à la Grecque, tomates, olives noires, œufs durs, fromage frais mariné, anchois

Pour 6 personnes = 15 €pour 15 personnes = 30 €

Plats cuisinés à remettre en température

Au micro-onde ou four traditionnel à 80/100 ° max

Escargots de Bourgogne maison.....les 12.....7,00 €
Ramequin d'escargots et champignons à la crème.....la pièce de 8 escargots.....8.00 €
Quenelle de Veau sauce forestièrela part (2 quenelles)..... 5.00 €
Cuisses de grenouille en persillade ...la part de 300 g = 8.00 €
Moules farcies maison.....la douzaine.....9.50 €
Coquille de fruits de mer et St Jacquesla pièce..... 6.00€
Vol au vent de la mer feuilletage maisonla pièce6.00€
Gâteau de truite à la fondue de poireaux.....la pièce..... 7.00 €
Saumon en papillote aux petits légumes.....la part8.00 €
Aile de raie aux câpresla part 8.00 €

Tournedos de filet de bœuf sauce morilles.....la part15.00 €
Bœuf en bourguignonla part ..5.00 €
Filet de veau sauce girollesla part12.00 €
Blanquette de veaula part ..6.00 €
Gigot d'agneau rôti à l'ail sauce miel romarinentier pour 6 à 8 personnes = 60.00 €

Jambon à l'os sauce forestière ou Madère la part....5.00 €
ou complet découpé pour 30 pers. = 110 € avec sauce
Le jambon entier cuit à l'os pour finition par vous-même au four ou à la broche = 90 € (sans sauce*)
Le porcelet farci, rôti, découpé pour 30 personnes = 180 € (sans sauce *)

*La sauce forestière ou Madère 3 litres = 20 €

Diots maison au vin blanc (2 diots moyens par personne).....3. €
Mignon de porc sauce forestière ...la part7.00 €
Noix de joue de porc confite au vin7.00 €

Chapon fermier farci rôti, sauce forestière, châtaignes et raisins frais découpé 6/8 pers = 70 €
Dinde fermière farcie rôtie, sauce forestière, châtaignes, raisins frais découpée 8/10 pers = 85 €

Magret de canard au thym et miel ...le magret entier découpé pour 1 à 2 personnes = 12.00 €
Magret sauce forestière... le magret entier pour 1 à 2 personnes = 12.00 €

Suprême de pintade sauce forestière7.00 €
Coq au vin entier pour 8 /10 personnes = 60 €
Blanquette de volaille au curry = 4.50 €

Plats familiaux complets

Lasagne pur bœuf ...la part= 3.00 €

Hachis Parmentier ...la part = 3.00 €

Petit salé et diot aux lentilles ..la part = 4.50 €

Choucroute, chou, pomme de terre, 1 diot, 1 knack, poitrine fumée, maigre = 7.00 €

Couscous légumes, poulet, bœuf, merguez = 7.00 €

Chili con carne haricot et riz ... la part = 5 €

Tajine de volaille et riz ..la part = 5.00 €

Paëlla, poulet, crustacés, chorizo, 2 gambas , riz, légumes = 8.00 €

Cassoulet, haricot, diot, poitrine, confit de canard = 8.00 €

Potée savoyarde = chou, pdt, carotte, navet, diot, pormonier, maigre de porc salé = 8.00 €

Tartiflette ou croziflette = 5.00 €

Spaghetti bolognaise ou carbonara = 3.00 €

2 tomates farcies + riz = 4.00 €

2 endives au jambon = 3.00 €

Garnitures

Gratin de pommes de terre à la crème et fromage de Savoie..... la part de 250 g.....2.50 €

Gratin de pommes de terre à la crème sans fromage = la part de 250 g = 2.00 €

Gratin de pommes de terre au fromage et champignonsla part de 250 g.....3.50 €

Gratin de crozets au fromages de Savoie la part de 250 g.....3.00 €

Gratin de cardons au fromage de Savoiela part de 250 g4.00

Polenta en timbale aux petits légumes.....la part.....2.50 €

Pommes Dauphines maisonla part de 250g.....3.50 €

Flan de carottes et courgettes au cerfeuil.....la pièce.....2,50 €

Poêlée de champignons et fagotin de haricots verts 250 g..la part 5.00 €

Riz blanc = 1.00 €

Pommes vapeur = 1.00 €

Haricots verts = 1.50 €

Endive braisée au jus = 1.50 €

Epinards aux champignons de Paris à la crème = 2.50 €

Le Plateau de fromages

Tomme, Beaufort, Reblochon, Bleu découpé pour 8 = 20 €...pour 15/20 p. = 35 €

Pour vos buffets de desserts de fêtes

Nous fabriquons également nos desserts et les personnalisons

Les gâteaux : 4 à 6 parts = 20 €..... 8 à 10 parts = 30 €.....12 à 16 parts = 35 €
24 à 30 parts (20cm x30 cm) à 50 €....40 à 60 parts = 90 €

*Forêt Noire aux Amarena, Royal feuillant au chocolat, Croustillant aux 3 chocolats
Framboisier, Fraisier, Génoise aux fruits rouges
Poirier chocolat caramel, Génoise aux pêches nectarines, meringue à l'Italienne
Bavarois aux fruits exotiques, Bavarois aux fruits rouges
Mille-feuille, Paris Brest, Ambassadeur aux framboises*

Les Pièces montées :

Chalet, cœur, ski, alliances entrelacées, berceau,
anneaux olympiques, empilage de boites
à 1.50 € le chou mini 80 choux

Cône traditionnel à 1.20 € le chou mini 50 choux

Les tartes :

Tartes aux pommes, poires, abricots, pêches
Classique ronde 4 à 6 parts à 6 €....8 à 12 parts à 10 €.... Plaque 40 parts = 34 €

Tarte aux fruits rouges, myrtilles, framboises, fraises
Ronde 4 à 6 parts = 12 €8 à 12 parts = 18 €.....plaque 40 parts = 60 €

Tarte chocolat, citron, citron meringué, banane, ananas
Ronde 4 à 6 parts à 10 €....8 à .12 parts = 15 €... plaque 40 parts = 50 €

Les bûches maison décorées ☺uniquement pour les fêtes de fin année

Individuelle 4 €, demi buche pour 3/4 = 12 €

Bûche 6/8 = 20 €, grande bûche double 50 cm pour 12/16 = 30 €

Au choix feuillantine aux 3 chocolats, douceur chocolats-fruits rouges, Clémentine Impériale,
Fruits exotiques

Les galettes maison uniquement fin année/début année

Frangipane et pain de Modane Pour 4 = 6.50. Pour 6/8 = 9.50. Pour 10/12 = 15 €

Galettes à l'anis et tropezienne Pour 4 = 5 € Pour 6/8 = 8 . Pour 10 /12 = 12 €

Forfait location de vaisselle à 4.50 € par personne

Comprenant par personne 2 verres + 1 flute, 3 assiettes, un couteau, une fourchette, une cuillère à dessert, tasse et petite cuillère. Et percolateur, salière, poivrière, panier, carafe.

Le forfait est pour l'ensemble du week-end.

Vous nous rendez la vaisselle sale.

Et également

Location de tables rondes 1.50 à 10 €

Rectangle 1.80 x 0.80 = 7 €

Chaises blanches = 2.50 €

Nappes carrées 2.30 x 2.30 pour tables rondes et buffet = 10 €

Nappes rectangles 2 m = 7 €

Serviettes blanches = 1 €

Autres possibilités sur demandes

Et service viandes Alberviandes

En charcuteries et viandes pour barbecue etc

Au 20 avenue du Général de Gaulle

A Albertville

