



11 rue Charles de Gaulle 69210 l'Arbresle

04.74.01.01.82

Carte Traiteur 2026-2027

Apéritif :

(Se référer à notre carte cocktail pour les bouchées apéritives)

⇒ www.traiteur-arbresle.com

⇒ Rubrique Mariage => Cocktail Vin d'Honneur

Feuilletés Apéritif.....	9.00€ la dz
(Emmental, Jambon Blanc, Saumon, Saucisse)	
Plateau de Charcuterie.....	4.00€ par pers
(Saucisson Sec, Jambon Blanc, Jambon Cru)	
Plateau de Fromage.....	5.00€ par pers
(Comté, Brie, St Marcellin)	
Plateau Mixte.....	6.00€ par pers
(Saucisson Sec, Jambon Blanc, Jambon Cru / Comté, Brie, St Marcellin)	
Plaque de Pizza (environ 90 morceaux).....	30.00€
(Jambon Fromage ou Chorizo)	
Plaque de Pissaladière (environ 90 morceaux).....	30.00€
(Confit d'Oignons, Olives, Anchois)	
Plaque de Quiche (environ 90 morceaux).....	32.00€
(Jambon Fromage ou 3 Fromages)	
Plaque de Quiche (environ 90 morceaux).....	34.00€
(Saumon, Tomate et Chèvre)	

Entrées :

Friand Chèvre et Epinard.....	4.00€ pièce
Vol au Vent..... (Champignons, Poulet, Béchamel)	5.00€ pièce
Panna cota à Italienne..... (Panna Cota au parmesan, tomates concassées, jambon sec, copeaux de parmesan, pistou basilic, pignons de pin)	6.00€ pièce
Accras de Poissons..... (x7 pièces)	6.00€ la part
Tartare de Bœuf Classique..... (Bœuf VBF, Câpres, Cornichons, Oignons, Sauce Tartare)	7.00€ la part
Gravlax de Saumon..... (Marinade au Sel, Baies, Sucre, Citron, Aneth)	7.00€ la part
Saumon Fumé de Norvège.....	8.00€ la part
Foie Gras Maison..... (Disponible en ballotine de 250g, 500g, 1 kg)	135.00€ le kg

Plats Végétariens : (prix à la part)

Lasagnes aux Légumes Confits.....	8.00€
Penne au Gorgonzola et Noix.....	9.00€
Gratin de Ravioles au Parmesan.....	9.00€
Tajine de Légumes de Saison.....	9.00€

Poissons : (prix à la part)

Dos de Lieu Noir.....	6.00€
Filet de Rouget Barbet.....	6.00€
Dorade Sébaste.....	7.00€
Filet de Truite.....	7.00€
Pavé de Saumon.....	7.50€
Langoustines rôties.....	8.00€
Dos de Cabillaud.....	8.50€
Saint-Jacques Poêlées.....	10.00€

Viandes : (prix à la part)

Tajine de Poulet.....	8.00€
Poulet Basquaise.....	8.00€
Pulled Pork en Effiloché.....	8.00€
Noix de Joue de Bœuf Confite en Effiloché.....	8.50€
Blanquette de Veau.....	8.50€
Magret de Canard.....	8.50€
Epaule d'Agneau Confite en Effiloché.....	9.00€
Filet de Veau.....	10.00€

Sauce au choix : + 2.00€

Jus de Viande, Sauce Morilles, Sauce Parmesan, Sauce Forestière, Sauce Echalotes, Bisque de Crustacés, Sauce Poivre, Sauce Suprême

Garnitures : (prix à la part)

Gratin de Patate Douce.....	4.00€
Poêlée de Légumes de Saison.....	4.00€
Tian de Légumes à la Provençale.....	4.00€
Aubergine à la Parmesane.....	4.00€
Tagliatelles Fraîches.....	4.00€
Pommes de Terre Grenailles.....	4.00€
Risotto au Parmesan.....	4.00€
Gratin Dauphinois.....	4.00€

Desserts :

Fondant au choix.....	4.00€ pièce
(Chocolat ou Marron ou Spéculoos ou Citron ou Cacahuète ou Coco ou Pistache)	
Croustillant au Chocolat ou Framboisier.....	4.00€ la part
(Pour un minimum de 4 personnes par gâteau)	
Plaque Tarte aux Pommes (30 parts).....	40.00€

Réservation 5 jours avant minimum

Pensez à nous signaler vos allergies !!!