



**CARTE TRAITEUR**

# SOMMAIRE

- BUFFETS Page 4 à 9
- REPAS Page 11 à 21
- DESSERTS Page 23
- PORTAGE DE REPAS A DOMICILE Page 25
- FICHE DE RENSEIGNEMENT page 29

# CARTE DES BUFFETS

AMUSES BOUCHES, SALADES ET CRUDITÉS, CHARCUTERIE MAISON, VIANDES FROIDES, FROMAGES  
DES HAUTES-ALPES

# AMUSES BOUCHES

(Minimum 20 personnes)

## ❖ BOUCHÉES SALÉES CHAUDES

Accras de morue  
Mini feuilletés

## ❖ COURONNE DE TAPENADE

## ❖ PAIN SURPRISE



## ❖ BOUCHÉES SALÉES FROIDES

Mini bagels salés  
Mini sandwiches gourmands  
Canapés gourmets chics

Mini gougères  
Mini poivrons farcis a la ricotta  
Brochettes de fruits selon la saison

Plaque de Pizza coupée en 72 morceaux apéritifs

Plaque de Quiche coupée en 72 morceaux apéritifs

Pissaladière (Oignons, Anchois) coupée en 60 morceaux apéritifs



# AMUSES BOUCHES

(Minimum 20 personnes)

## PLAISIRS A TARTINER AVEC TOASTS GRILLÉS:

- ❖ Tapenade
- ❖ Caviar d'aubergine
- ❖ Guacamole
- ❖ Rilette de saumon

- ❖ Anchoïade et ses petits légumes crus

(Endives, radis, tomates cerise, choux fleur, courgettes, carottes...)

## VERRINES:

- ❖ Avocat /chèvre
- ❖ Chèvre /coulis de poivron
- ❖ Chèvre /tomates/basilic
- ❖ Gambas /mandarine
- ❖ Mousse de betterave/lardons
- ❖ Pêche /thon (Pêche au sirop, Thon, Œuf mayonnaise)



# SALADES ET CRUDITÉS

- 20 personnes : 1 au choix  
entre 20 et 50 personnes : 3 au choix  
+ 50 personnes : 5/6 au choix

- ❖ Carottes fraîches râpées
- ❖ Tomates/mozzarella
- ❖ Salade de pâtes au surimi
- ❖ Salade de riz niçoise
- ❖ Salade piémontaise
- ❖ Taboulé
- ❖ Macédoine de légumes mayonnaise
- ❖ Lentilles strasbourgeoise
- ❖ Salade Coleslaw
- ❖ Salade paysanne (chou blanc ; lardons ; noix)
- ❖ Salade de pâtes aux légumes grillées
- ❖ Salade gambas/mandarines
- ❖ Salade cœur de blé
- ❖ Champignons à la grecque
- ❖ Salade de pois chiches
- ❖ Salade de perles marines (pâtes perles, surimi, œufs de truite)
- ❖ Salade Pastina Marina (pâtes, queue de crevettes, moules décortiquées, tomate confite)
- ❖ Salade grecque (concombre, tomate, poivrons, oignons, fêta, olives)
- ❖ Salade composée (haricots plats, thon, tomates)



# CHARCUTERIE MAISON

Assortiment de 3 ou 5 charcuteries au choix (sur sujet ou sur plat)

*Le Charcutier*  
*de la Vallouise*


- ❖ Jambon cru
- ❖ Saucisson
- ❖ Rosette/jésus
- ❖ Cervelas
- ❖ Petit salé roulé
- ❖ Coppa
- ❖ Figatelli
- ❖ Jambon marmite
- ❖ Jambon aux herbes
- ❖ Fromage de tête
- ❖ Terrines: de campagne, au génépi, du Fournel (foie de volaille)
- ❖ Caillette




# VIANDES FROIDES


(accompagné de cornichons et moutarde)



❖ Rosbif Patur'Alp glacé 







❖ Rôti de porc de montagne 

❖ Gigot d'agneau Guil Durance (Minimum 10 pers) 

❖ Cuisse de poulet 

# FROMAGES DES HAUTES-ALPES

Assortiment de fromages de pays

- ❖ Bleu du Queyras (Lait de vache) 
- ❖ Fontu du Queyras (Lait de vache) 
- ❖ Tome de l'izoard (Lait de vache) 
- ❖ Tome grise du Queyras (Lait de vache) 
- ❖ Tome du Viso (Lait de vache et de chèvre) 
- ❖ Tome des bergers du Queyras (Lait de vache) 



# CARTE DES REPAS

SPÉCIALITÉS DES HAUTES-ALPES, TARTES SALÉES/TOURTES ET FEUILLETÉS, VIANDES, POISSONS  
ET CRUSTACÉS, GARNITURES, PLATS UNIQUES

# SPÉCIALITÉS DES HAUTES-ALPES

❖ Salade du Champsaur

(Salade verte, Jambon cru, Tourtons, Tomates)

❖ Truite fumée de Châteauroux-Les-Alpes et ses toasts



# TARTES SALÉES, TOURTES ET FEUILLETÉS

## TOURTES & TARTES : 6 parts

- ❖ Tourte aux choux
- ❖ Tourte aux pommes de terre
- ❖ Tourte aux épinards
  
- ❖ Tarte aux oignons
- ❖ Tarte aux poireaux
- ❖ Tarte tomate/moutarde/mozzarella
- ❖ Tarte au fromage

## FEUILLETÉS:

- ❖ Feuilletés de St-Jacques
- ❖ Feuilletés de Chèvre sur lit d'épinards

- ❖ Bouchée à la reine (Volaille)
- ❖ Bouchée à la reine (Ris de veau)







- ❖ Plaque de Pizza entière
- ❖ Plaque de Quiche entière
- ❖ Pissaladière (Oignons, Anchois)

} Possibilité de les couper sur plat



# VIANDES






## AGNEAU, BŒUF & VEAU

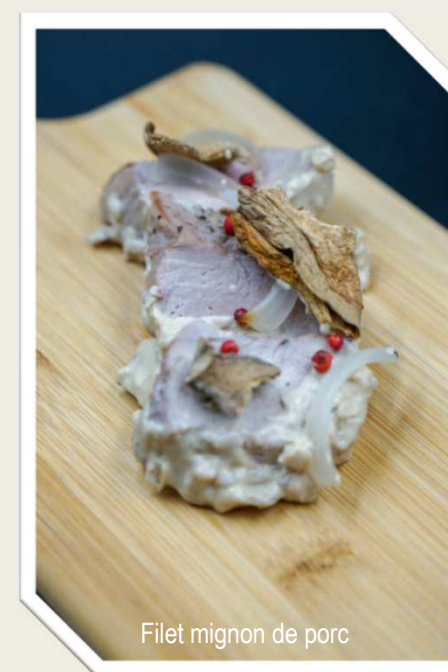
- ❖ Civet de la Grand'cabane (Vin rouge) 
- ❖ Gigot Guil Durance sauce basilic 
- ❖ Sauté d'agneau Guil Durance au miel de montagne (Vin blanc, Carottes, Miel) 
- ❖ Daube provençale (Bœuf Patur'Alp, vin rouge) 
- ❖ Blanquette de veau à l'ancienne 
- ❖ Roti de veau à la moutarde de Meaux 



# VIANDES

## PORC & GIBIER

- ❖ Civet de porcelet (Vin rouge) 
- ❖ Filet mignon de porc   
(Sauce au bleu, à la moutarde de Meaux ou aux cèpes)
- ❖ Jambon marmite maison braisé sauce madère 
- ❖ Porcelet farci des Hautes-Alpes (sur commande 1 semaine avant – de 25 à 50 pers) 
- ❖ Sauté de porc des Hautes-Alpes au basilic (Vin blanc, Sauce tomate) 
- ❖ Civet de chevreuil aux cèpes ou Grand veneur (Vin rouge)
- ❖ Civet de sanglier aux petits oignons



# VOLAILLES



## ❖ Aiguillette de canard aux baies roses

(Vin blanc, Crème fraîche, Baies roses)

## ❖ Cuisse de canard farcie sauce porto (minimum 20 personnes)

(Cuisse désossée présentée en tranches)

## ❖ Fricassée de volaille aux champignons

(Crème fraîche, Vin blanc)

## ❖ Suprême de pintade aux cèpes ou aux morilles

(Suprême rôti, Sauce à la crème)

## ❖ Caille farcie

(Sauce aux cèpes, au porto, aux morilles, au foie gras)

## ❖ Effilochade de canard confit et sa julienne de légumes en papillote (minimum 20 personnes)



# POISSONS ET CRUSTACÉS

## Froid dressé sur plat :

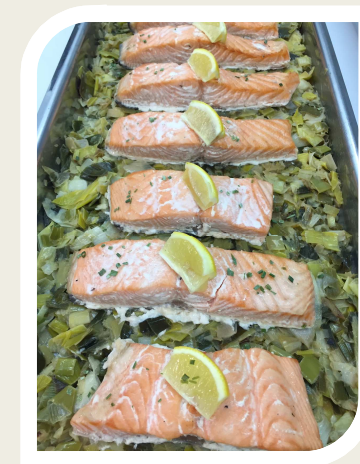
- ❖ ½ langouste cuite dressée sur plat
- ❖ Coquille de saumon (Avec macédoine de légumes, et crevettes bouquet)
- ❖ Pêches au thon sur lit de verdure
- ❖ Saumon Bellevue (Saumon entier tranché sur plat avec macédoine de légumes et crevettes bouquet)
- ❖ Terrine de saumon et St Jacques (Avec macédoine de légumes, et crevettes bouquet)



# POISSONS ET CRUSTACÉS

## Chaud dressé sur plat :

- ❖ Coquille aux fruits de mer (Noix St Jacques, Moules, Crevettes, Champignons, Crème)
- ❖ Filet de bar au beurre blanc et son caviar de courgettes
- ❖ Gratinée de St Jacques au fontu du Queyras
- ❖ Marmite du pêcheur
- ❖ Pavé de saumon à l'oseille



# GARNITURES

- ❖ Tomates à la provençale
- ❖ Gratin dauphinois
- ❖ Flan de légumes (Crème fraîche, Œuf, Purée de légumes)
- ❖ Flan d'ail (Crème fraîche, Œuf, Pulpe d'ail)
- ❖ Fagot de haricots verts
- ❖ Gratin de pommes de terre aux cèpes
- ❖ Riz safrané
- ❖ Riz aux petits légumes
- ❖ Polenta
- ❖ Gnocchis
- ❖ Tourtons (Pomme de terre, Epinards, Chèvre)
- ❖ Ravioles du Champsaur (En Gratin ou Frits)
- ❖ Flan de courgettes



# PLATS UNIQUES

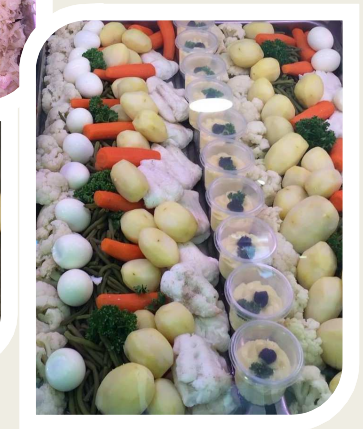
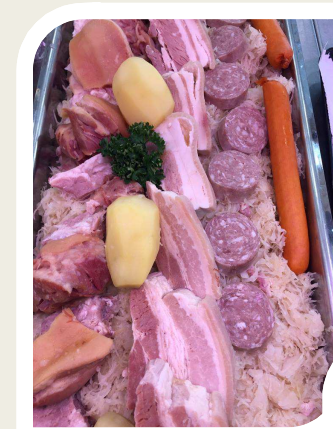
❖ **Aïoli provençal et son filet de morue** Minimum 10 personnes  
(Pomme de terre, Carottes, Haricots verts, Chou-fleur, Œuf dur)

❖ **Choucroute Maison** Minimum 10 personnes  
(Pas disponible toute l'année)

❖ **Oreille d'Ane**  
(Pâtes à lasagne, épinards hachés, crème)

❖ **Potée Argentiéroise**  
(Saucisse de choux maison, Saucisse de viande maison, Pomme de terre, Carottes)

❖ **Tartiflette avec tranche de jambon cru maison**



# PLATS UNIQUES

- ❖ Couscous royal

(Agneau, Poulet, Merguez)

- ❖ Paella

(Riz, Poulet, Filet de poisson, Crevettes, Moules, Encornets, Poivrons, Petits pois)

- ❖ Tajine aux abricots: agneau, poulet, merguez

(Carottes, Abricot, Aubergines, Courgettes, Pois chiches, Curry)



# PLATS UNIQUES

- ❖ Langue de bœuf et ses légumes
- ❖ Rognons de porc sauce Madère
- ❖ Tête de veau sauce Gribiche et ses légumes
- ❖ Tripe à la tomate ou au vin blanc
- ❖ Pieds Paquets d'agneau



# DESSERTS



# DESSERTS

- Brochettes de fruit
- Brownie chocolat
- Clafoutis aux fruits
- Gâteau aux pommes et noix
- Tarte aux fruits (pomme ou poire ou cerise)
- Mignardises: mini muffin chocolat noisette, mini perle tropézienne, mini tarte tatin, mini cannelé, macaron)



2

## BRIANÇON



Espace sud  
05100 Briançon

Tél: 04.92.23.10.09

Mail: [contact@alpinedeboucherie.fr](mailto:contact@alpinedeboucherie.fr)

M  
A  
G  
A  
S  
I  
N  
S



## L'ARGENTIÈRE-LA-BESSÉE

5 avenue de Vallouise  
05120 L'Argentière-La-Bessée

Tél: 04.92.23.20.66

Mail: [traiteur@alpinedeboucherie.fr](mailto:traiteur@alpinedeboucherie.fr)



Images non contractuelles, liste non exhaustive

