

BOUTIQUE GOURMANDE

TRAITEUR - SAISON 2026

La boutique gourmande vous propose une sélection de créations **salées et sucrées**, uniquement sur commande **48h** avant votre évènement.

Nos créations sont réalisées à partir de **produits frais et de saison**, sélectionnés avec soin auprès de nos producteurs par nos chefs cuisiniers et chef pâtissier.

Notre équipe vous accompagne pour vos évènements mariage, baptême, anniversaire, pique nique ...

Pour vos évènements de **plus de 30 personnes**, nous pouvons vous proposer un buffet personnalisé et adaptée à vos besoins.

Demandez un devis auprès de notre Cheffe Cora-Lisa au 06.74.21.23.35



LE BRUNCH - 30.00 € / personne à partir de 10 personnes

Salade de pâtes - Mini pennes, mozzarella, pesto de basilic, tomates cerise et pignons de pin

Muffin aux légumes de saison

Bagel saumon fumé maison

Club sandwich poulet-bacon

Jambon blanc, beurre aux herbes et gressins

Plateau de fromages locaux et de Bernard Mure-Ravaud, MOF Fromager

Cookies et brownies maison

Plateau de fruits frais

Cakes sucrés maison (Citron ET/OU Chocolat-Noisettes)

COMPOSEZ VOTRE BUFFET EN CHOISSISSANT NOS PLATEAUX

LES PLATEAUX

Brunch, apéritifs, minis burgers, charcuterie,
fromage et créations sucrées

À COMMANDER AU **04 95 76 87 24**

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

8,00 € - Les 100 grammes (minimum 400 grammes)

Coppa - Lonzu - Saucisson

Par Dumé Cesari, éleveur et producteur de
charcuterie à Cozzano



LE PLATEAU DE FROMAGES

8,00 € - Les 100 grammes (minimum 400 grammes)

Sélection de fromages de nos producteurs
locaux et de notre affineur Bernard Mure-
Ravaud (Meilleur Ouvrier de France) de la
fromagerie des Alpes.

COMPOSEZ VOTRE BUFFET EN CHOISSANT NOS PLATEAUX

LE PLATEAU ANTIPASTI

8-10 personnes pour l'apéritif 46.00 €

Focaccia maison / Houmous de pois chiche / Poivrons grillés
Artichauts à l'huile / Courgettes grillées
Crudités (betteraves choïga, carottes de couleurs, tomates cerises, concombres, radis selon arrivage)



LE PLATEAU MINIS BURGERS

32.00 € - 12 pièces

Pain buns, volaille fermière croustillante, comté 12 mois d'affinage, sauce blanche aux herbes

Pain buns, boeuf haché, cheddar, sauce cocktail

Pain buns, boeuf haché, bleu bavaria, sauce barbecue

LE PLATEAU MINIS CLUBS

36.00 € - 12 pièces

Volaille fermière, oeuf bio Corse, bacon, tomates coeur de boeuf, sucrose, mayonnaise maison



LE PLATEAU MINIS PITAS

36.00 € - 20 pièces

Pain pita, thon, oeuf bio Corse, olive taggiasche, cornichon, mayonnaise maison

Pain pita, crabe, betterave chiogga, radis noir, sucrose, mayonnaise maison

PRISE DE COMMANDE
2 JOURS AVANT

LES ENTREMETS

6.50 € / personne

DISPONIBLES A PARTIR DE 6 PERS (NOMBRE PAIR UNIQUEMENT)



CHEESE CAKE - Mousse cheese, sablé reconstitué praliné (Exotique OU Fruits rouges)

FRAISIER - Génoise imbibée au sirop de fruits rouges, crème pâtissière, compotine fraise, fraises fraîches, chantilly

FRAMBOISIER - Génoise imbibée au sirop de fruits rouges, crème pâtissière, compotine framboise, framboises fraîches, chantilly

CHARLOTTE AUX FRUITS - Biscuit cuillère imbibé au sirop de fruits, mousse fruits rouges, croustillant amandes, compotine fruits rouges, fruits rouges frais

PARIS BREST - Pâte à choux craquelin, mousse noisette, praliné noisettes de Cervioni, éclats de noisettes torréfiées

BABA AU RHUM - Baba, rhum, chantilly vanille, sirop d'agrumes

SAINT-HONORÉ - Feuilletage, crème pâtissière, crémeux vanille de Tahiti et Madagascar, chantilly, choux caramélisés garnis de crémeux vanille

CROUSTI PEANUT - Dacquoise praliné croustillant cacahuètes, mousse de lait et caramel au beurre salé, coque chocolat au lait

TROPÉZIENNE - Brioche imbibée de sirop agrumes, crème pâtissière

MILLE FEUILLE

Feuilletage, crème pâtissière, crémeux vanille, fondant blanc, amandes hachées

ENTREMET AU CHOCOLAT VALRHONA - (possibilité sans gluten)

Dacquoise, praliné croustillant, crémeux chocolat, mousse chocolat au lait

7 € / personne

FIADONE - Brocciu Casa di Petra, oeufs Corse, zeste et jus de citron Corse.
Format unique 8 personnes



PRISE DE COMMANDE
2 JOURS AVANT

LES TARTES

6.00 € / personne

DISPONIBLES EN FORMAT 4 / 6 / 8 / 10 PERSONNES

LIMONE - Sablé amande, compotine citron vert, crémeux citron et meringue italienne

TARTE AUX FRUITS DE SAISON - Sablé amande, crémeux vanille aux fruits et fruits de saison

BANOFFEE PIE - Sablé amande, bananes fraîches et caramel au beurre salé, chantilly tonka et chocolat blanc

TARTE CHOCOLAT AZZEZA - Sablé amande-chocolat, praliné amandes-noisettes, compotine citron vert, crémeux chocolat noir et mousse chocolat au lait

TARTE CHOCOLAT - Sablé amande-chocolat, praliné amandes-noisette, crémeux chocolat noir et mousse chocolat au lait

TERRE NOIRE - Sablé amande-chocolat, praliné amandes-noisette, compotine passion, crémeux chocolat noir et mousse chocolat au lait

TARTE NOISETTE - Sablé amande, crème et croustillant noisettes, praliné et mousse noisettes, coque craquante au chocolat au lait

TARTE POIRE-PÉCAN - (en fonction de la saison) Sablé amande, crème d'amandes, rhum, poires au sirop, amandes effilées

PAVLOVA - (sans gluten) Meringue, chantilly, gelée de fruits, fruits rouges OU exotique



- NUMBER CAKE -

6,50€ / PERSONNE



Chocolat-praliné: Sablé cacao, crémeux chocolat, praliné croustillant, ganache montée chocolat au lait

Fruits Rouges: Sablé amande, crème pâtissière, crémeux vanille, compotine fruit, ganache montée tonka et fruits frais

Exotique: Sablé amande, crème pâtissière, crémeux passion, compotine passion, ganache montée tonka et fruits frais

Saint-Honoré: Feuilletage, crème pâtissière, crémeux vanille de Tahiti et Madagascar, chantilly, choux caramélisés garnis de crémeux vanille

Noisette: Sablé amande, mousse noisette, praliné noisettes de Cervioni, éclats de noisettes torréfiées

Minimum 6 pers. par chiffre

Maximum 20 pers. par chiffre

Attention au stockage réfrigéré en fonction de la taille du number cake !

PRISE DE COMMANDE 4 JOURS AVANT

- MIGNARDISES -

2,00€ /pièce

Tiramisu

Banoffee

Crousti-Peanut

Chocolat-praliné

Cheesecake exotique

Tartelette abricot-pignon

Tartelette citron meringuée

Tartelette framboise-passion

2,00€ /pièce

Chou noisette

Chou Vanille - praliné Tonka

Chou framboise -passion

PRISE DE COMMANDE 4 JOURS AVANT

En fonction des saisons et de l'humeur des pâtissiers !



Photo non contractuelle. Chaque entremet est une création unique, qui est susceptible d'être modifiée.



CROQUE - EN - BOUCHE PIÈCE MONTÉE

*Choux caramélisés, crème pâtissière vanille,
nougatine (sans alcool)*

PIÈCE MONTÉE CLASSIQUE

Habillage eucalyptus et gypsophile

60 à 119 choux 2,90 € / chou
120 choux et plus 2,70 € / chou

PIÈCE MONTÉE SPÉCIALE

Échangez avec notre Cheffe Traiteur Cora-Lisa
06 74 21 23 35

PRISE DE COMMANDE 15 JOURS AVANT

WEDDING / LAYER CAKE

Fruits: Génoise imbibée de sirop de vanille,
fruits exotiques **OU** fruits rouges crème
pâtissière et compotine de fruits, fruits
frais et masquage crème au beurre

Chocolat: Génoise, crémeux chocolat noir,
praliné amandes-noisettes, ganache et
masquage crème au beurre

WEDDING CAKE CLASSIQUE
(comprend le socle, les compositions florales
sont à déterminer avec votre fleuriste)

10-30 personnes 9,00 € /p
35 + personnes 8,50 € /p

WEDDING CAKE SPÉCIAL
Échangez avec notre Cheffe Traiteur Cora-Lisa
06 74 21 23 35

PRISE DE COMMANDE 15 JOURS AVANT



Photo non contractuelle. Chaque entremet est une création unique,
qui est susceptible d'être modifiée.