



## LE GLOBE TRAITEUR

POUR VOS BUFFETS ET RECEPTIONS ,  
MARIAGES , ANNIVERSAIRES , ETC...

TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS PAR NOS SOINS , AVEC DES PRODUITS FRAIS DE PREMIÈRE QUALITÉ.

### Mise en bouche

<i>Pain surprise campagnard assorti</i>	<i>Grand(90 toasts)</i>	<i>56€</i>
	<i>Moyen (60 toasts)</i>	<i>44€</i>
<i>Pain surprise suédois assorti</i>	<i>Petit (40toasts)</i>	<i>36€</i>
<i>Canapés assortis</i>		<i>0.95€/pièce</i>
<i>Feuilletés assortis</i>		<i>0.90€/pièce</i>
<i>Plaque de quiche ou pizza coupée en plat( 72 pièces)</i>		<i>49€ la plaque</i>
<i>Mini quiche, pizza, pissaladière</i>		<i>0.95€ /pièce</i>
<i>Pics apéritifs assortis</i>		<i>1,20€ /pièce</i>
<i>Petits légumes crus avec sauce</i>		<i>3.90€ /pers</i>
<i>Verrine de saumon /crème aneth</i>		<i>2.50€ /pièce</i>
<i>Verrine gaspacho / crème basilic</i>		<i>2,30€ /pièce</i>
<i>Verrine tartare de tomates</i>		<i>2,30€ /pièce</i>
<i>Verrine de foie gras et pain d'épices</i>		<i>4.60€ /pièce</i>
<i>Verrine de gambas</i>		<i>2.50 € /pièce</i>
<i>Navette ( poulet , fromage )</i>		<i>2,30€ /pièce</i>
<i>Navette ( foie gras, saumon )</i>		<i>2,60€ /pièce</i>
<i>Mignardises sucrées</i>		<i>0.95€ /pièce</i>
<i>Verrines sucrées</i>		<i>2,30€ /pièce</i>

## Les entrées froides

<i>Assortiment de salades et crudités</i>	5.10€ /pers
<i>Assortiment de charcuterie</i>	5,10€ /pers
<i>Terrine forestière sur petite crudité</i>	5,10€ /pers
<i>Pâté croûte au coeur mousse de canard</i>	6,00€ /pers
<i>Terrine de foie gras de canard au Sauternes</i>	16.90€ /pers
<i>Saumon fumé</i>	10,90 € /pers
<i>Assiette de dégustation Globe Traiteur ( foie gras, magret, tartare de bœuf, rillette )</i>	14.30€ /pers
<i>Saumon Bellevue ou truite de mer</i>	8.90€ /pers
<i>Terrine de fondant de saumon</i>	8.90€ /pers
<i>Terrine de poissons</i>	8,90€ /pers
<i>Tartare de saumon</i>	8,90€ /pers
<i>Salade Périgourdine</i>	12,90€ /pers

*Et encore plus de choix sur demande ...*

## Les entrées chaudes

<i>Vol au vent forestier (trompettes, cèpes, morilles)</i>	7,90€ /pers
<i>Vol au vent volaille sauce forestière</i>	6,90€ /pers
<i>Escargots de Bourgogne persillade</i>	8,00€ les 6 pièces
<i>Feuilleté de ris de veau sauce foie gras</i>	9.90€ /pers
<i>Cassolette de St jacques au Noilly Prat</i>	8.90€ /pers
<i>Feuilleté de fruits de mer et poissons</i>	8.90€ /pers
<i>Risotto gambas et St jacques</i>	8,90€ /pers

## Poissons

<i>Gratin de poissons et fruits de mer</i>	17.90€ /pers
<i>Filet de dorade sauce citronnée</i>	13.90€ /pers
<i>Pavé de saumon au Chignin Bergeron</i>	12,90€ /pers
<i>Filet de sole et écrevisses avec son beurre blanc</i>	13.90€ /pers
<i>Pavé de lotte sauce légère en espelette</i>	15.90€ /pers



## Les viandes

<i>Assortiment de viandes froides et sauces</i>	6.10€  pers
<i>Civet de cerf (en saison)</i>	10.90€  pers
<i>Tournedos de veau aux morilles</i>	18.90€  pers
<i>Filet de bœuf Wellington</i>	19.90€  pers
<i>Filet de bœuf sauce bordelaise</i>	17,90€  pers
<i>Caille désossée farcie sauce cognac</i>	15.90€  pers
<i>Magret de canard sauce échalote</i>	14.90€  pers
<i>Suprême de pintade fermière au champagne</i>	13.90€  pers
<i>Cuisse de canard confite sauce échalote</i>	11,90€  pers
<i>Filet mignon de porc en croûte sauce forestière</i>	12.90€  pers
<i>Joue de bœuf braisée au gingembre</i>	11.90€  pers
<i>Emincé de veau aux champignons</i>	10.90€  pers
<i>Jambon braisé sauce forestière</i>	9.90€  pers
<i>Emincé de volaille au curry</i>	8.90€  pers
<i>Souris d'agneau romarin</i>	18,90€  pers

## Les garnitures

<i>Gratin de pommes de terre</i>	5.10€/pers (250grs)
<i>Gratin de pommes de terre et cèpes</i>	5,50€/pers (250 grs)
<i>Pommes boulangères</i>	5,00€/pers (250 grs)
<i>Pommes dauphines</i>	5.00€/pers (3 pièces)
<i>Beignets de pommes de terre</i>	3,40€/pers (2  3 pièces)
<i>Farcement</i>	6,10€  pers (200 grs)
<i>Pommes vapeur</i>	2,70€/pers (300 grs)
<i>Flan de légumes</i>	4.90€/pers (200 grs)
<i>Riz sauvage</i>	3.10€/pers (200 grs)
<i>Polenta</i>	5.10€/pers (250 grs)
<i>Fagot de haricots-verts</i>	4.00€/pers (2 pièces)
<i>Tomate provençale</i>	4.00€/pers (2 pièces)
<i>Tian de légumes</i>	4,90€/pers (200 grs)
<i>Poêlée de légumes</i>	4,90€/pers (200 grs)



## Spécialités

<i>Farcement avec salade</i>	10.90€/pers (300g)
<i>Couscous royal</i>	13.90€/pers
<i>Paëlla royale</i>	14.90€/pers
<i>Choucroute garnie</i>	13.90€/pers
<i>Lasagnes de bœuf</i>	9.90€/pers (450 grs)
<i>Lasagnes de saumon</i>	10,90€/pers
<i>Cochonnaille</i>	selon assortiment
<i>Tripes, patates</i>	8.90€/pers
<i>Potée savoyarde</i>	12.90€/pers
<i>Chili con carne, riz</i>	10.90€/pers
<i>Tartiflette, salade</i>	10.90€/pers
<i>Croziflette, salade</i>	10,60€/pers
<i>Jambon braisé sauce forestière avec gratin</i>	13.90€/pers
<i>Diots (1fumé, 1nature) et crozets</i>	11.60€/pers

## Fromages

<i>Assortiment de fromages fermiers</i>	5.60€/pers
<i>Ou assortiment au poids</i>	

## Dessert maison

<i>Les tartes maison</i>	3,10€	pers
<i>Forêt noire ou moka</i>	4.60€	pers
<i>Fraisier ou framboisier</i>	4.30€	pers
<i>Tutti frutti</i>	4.60€	pers
<i>Marquise au chocolat ou tiramisu</i>	4.90€	pers
<i>Mousse chocolat</i>	4,60€	pers
<i>Bavarois fraise ou framboise ou noix de coco ou mangue</i>		
<i>etc...</i>	4.60€	pers
<i>Vacherin glacé (vanille, framboise, café, etc)</i>	4.90€	pers
<i>Salade de fruits frais</i>	4.90€	pers
<i>Pièce montée de choux en pyramide</i>	6.20€	pers (4 choux)



## Materiel en location

- *Location de vaisselle complète (reprise rincée, sans nourriture)* *3.90€ /pers*
  - *Location de véhicule frigo 300€ caution 3000€*
  - *Location table et banc 20€ Caution 100 €*
  - *Location appareil à Fondue 10 € Caution 60 €*
  - *Location appareil à Raclette 10 € Caution 60 €*
  - *Location Shafe and Dish 10 € Caution 50 €*
  - *Location de mange-debout 20 € Caution 60 €*

-

*Cette liste est susceptible d'être modifiée selon les saisons.  
Les prix peuvent varier selon le cours des marchandises et le volume des  
commandes. Consultez -nous pour d'autres plats*