



Des
plaisirs à
partager!

MARIAGE - ANNIVERSAIRE - BAPTÊME -
RÉUNION - FAMILLE - DÉPART EN RETRAITE...





BIEN RECEVOIR, C'EST AUSSI S'ASSURER QUE VOS INVITÉS NE RESTERONT PAS SUR LEUR FAIM.

Voici quelques conseils pour vous aider à prévoir vos quantités :

● POUR UN SIMPLE APÉRITIF LÉGER

4 à 6 canapés ou mignardises par convive (canapés, verrines, navettes ou toasts garnis, macarons, mignardises, chouquettes).
Si vous le choisissez sucré salé, comptez 2/3 salé - 1/3 sucré.

● POUR UN COCKTAIL

Choisissez les quantités en fonction de la durée de votre réception :

- pour un cocktail d'1 heure, 10 à 12 canapés par personne
- pour un cocktail de 2 heures, 12 à 15 pièces par personne
- pour un cocktail dinatoire de 2 à 3 heures destiné à remplacer à 100% un repas, prévoyez environ 20 pièces par convive.

● POUR UN BUFFET

Les quantités consommées lors d'un buffet sont souvent plus importantes que lors d'un repas assis : en effet, les convives sont tentés de goûter à chaque plat présenté, et se resservent plus facilement.

On compte par adulte :

- environ 150 g de viande, poisson ou charcuterie
- 200 à 250 g de salades composées et accompagnement
- 60 à 70 g de fromage
- 100 g de pain
- 1/2 litre de boisson
- 100 à 150 g de dessert

Des plaisirs à partager !



1. LES APÉRITIFS



page 4

LES PETITS FOURS ET FEUILLETÉS *page 4*
LES PLATEAUX DE CANAPÉS *page 10*

LES PAINS SURPRISES *page 12*



2. LES ENTRÉES



page 14

LES VERRINES *page 14*
LES SALADES *page 18*

LES SAVEURS DE LA MER *page 22*
LES VIANDES FROIDES *page 24*



3. LES PLATS ET VIANDES



page 24

LES PLATS UNIQUES *page 26*
LES PLATS SAVOYARDS *page 28*
LES VIANDES *page 30*
LES ACCOMPAGNEMENTS *page 31*

LES POISSONS *page 32*
SAVEURS ASIATIQUES *page 34*
VOTRE RAYON BOUCHERIE *page 36*



4. LES PLATEAUX DE CHARCUTERIE



page 38



5. LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



page 40



6. LES FROMAGES



page 42

LES PLATEAUX DE RACLETTES *page 42*

VOTRE RAYON FROMAGE *page 43*



7. LES PÂTISSERIES



page 44



Mes Conseils

- Pour un cocktail gourmand et varié, nous vous conseillons de proposer ces petits fours avec d'autres pièces apéritives (pain surprise, verrines...)
- Et pour apporter une touche de fraîcheur, proposez à vos convives un plateau de crudités à tremper (carottes, concombres, choux fleurs... accompagné de sauces à base de fromage blanc au roquefort, à l'ail et ciboulette, à la coriandre et citronnelle, à la moutarde au miel...



transformé en
FRANCE



les 16 pièces
9 €95
49,75 € le kg

FEUILLETÉS PANIERS

- 200 g
- jambon ail ciboulette
 - chèvre épinards
 - saumon fumé petits légumes
 - chorizo oignons



transformé en
FRANCE



les 16 pièces
9 €95
39,80 € le kg

FEUILLETÉS SAUCISSES

- 250 g
- nature
 - moutarde et pavot

Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE



les 48 pièces

21€95

42,21 € le kg

**GOUGÈRES
COMTÉ
EMMENTAL**

520 g
Existe en gougères
gratinées au fromage,
16 pièces, 175 g
à 7,95 €
soit 45,43 € le kg
et en 24 pièces, 260 g
à 10,95 € soit
42,12 € le kg

transformé en
FRANCE



les 16 pièces

10€95

46,60 € le kg

**ASSORTIMENT
DE PETITS
FOURS**

235 g
• paniers jambon
• mini préfous ail persil
• gougères fromage
• saucisses costumées

transformé en
FRANCE

les 24 pièces
17€50
47,95 € le kg

**PETITS FOURS
SÉLECTION**

365 g

- quiches lorraines
- gougères fromage
- cakes jambon olives
- préfous ail persil
- paniers saumon fumé
- saucisses costumées

6 pers.

6-8 min
180°C

transformé en
FRANCE

les 24 pièces
16€50
45,21 € le kg

**PETITS FOURS
SIGNATURE**

365 g

- cake chèvre figue
- feuilletés champignon
- gougères saumon
- pain noix de St Jacques
- cake saumon citron

6 pers.

6-8 min
180°C

Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE



les 48 pièces
29€95
41,03 € le kg

**PETITS FOURS
APÉRITIFS
STARS**

- 730 g
- mini quiches lorraines
 - mini cakes jambon olive
 - saucisses costumées
 - mini paniers saumon persil
 - gougères fromage
 - mini préfous

transformé en
FRANCE



les 24 pièces
13€95
36,71 € le kg

**PETITS FOURS
RÉCEPTION**

- 24 pièces - 380 g
- quiches noix de St Jacques petits légumes
 - spirales au saumon
 - saucisses costumées moutarde
 - moelleux 4 fromages
 - moelleux tomate mozzarella
 - gougères fromage



transformé en **FRANCE**

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

4-5 pers.

5 min 180°C

les 9 pièces
8€95
49,72 € le kg

MINI BURGERS BOEUF CHEDDAR

180 g
Pain au sésame, boeuf français, ketchup, cheddar



transformé en **FRANCE**

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

4-5 pers.

5 min 180°C

les 9 pièces
12€50
69,44 € le kg

MINI BURGERS BOEUF ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

180 g
Pain au sésame, foie gras de canard, boeuf français, chutney de figues

Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE

12 pers.

5-8 min
180°C

les 48 pièces
25€50
40,16 € le kg

**DUO DE
PETITS FOURS**

635 g
• gougères fromage
• saucisses costumées

transformé en
FRANCE

6 pers.

5-8 min
180°C

les 24 pièces
16€50
48,53 € le kg

**DUO SAUCISSES
COSTUMÉES**

340 g
• nature
• moutarde et pavot



Mes Conseils

- Sortir le produit du réfrigérateur et le laisser à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la dégustation

transformé en
FRANCE

les 24 pièces
11€50
63,89 € le kg

PLATEAU CANAPÉS ÉLÉGANCE

- 180 g
- crevettes
 - fromages frais noix et fines herbes
 - asperge
 - saumon fumé
 - saucisse de Lyon
 - jambon cuit

SERVIR FROID



6 pers.



transformé en
FRANCE

les 27 pièces
19€50
51,32 € le kg

PLATEAU ENTREMETS SALÉS

- 380 g
- tapenade poivron et tomate basilic
 - foie gras de canard et confit de figue
 - tapenade d'olives, tomate et jambon sec
 - jambon cru forêt noire
 - saumon fumé et fromage frais citronné
 - crème pesto et mozzarella

SERVIR FROID



6 pers.



Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE



SERVIR FROID

12 pers.

les 48 pièces
21 €50
63,24 € le kg

PLATEAU CANAPÉS MARIN

- 340 g
- saumon fumé
 - rillettes de thon
 - beurre de crevette
 - mousse de tarama de crabe et surimi
 - mousse de tarama rose et oeufs de truite

transformé en
FRANCE



SERVIR FROID

12 pers.

les 48 pièces
25 €95
92,68 € le kg

PLATEAU CANAPÉS PRESTIGE GOURMANDS

- 280 g
- fromage de brebis
 - corail d'oursin et oeufs de truite
 - mousse poivron et queue d'écrevisse
 - filet de canard et tapenade de carotte
 - saumon fumé et fromage frais citronné
 - terrine et champignons forestiers
 - poulet curry et tapenade d'asperge
 - mozzarella tomate séchée et mousse pesto

transformé en FRANCE

SERVIR FROID

10 pers.

1

20€95
29,93 € le kg

MICHE CUBE POLAIRE
45 toasts - 700 g

transformé en FRANCE

SERVIR FROID

10 pers.

2

24€95
29,35 € le kg

PAIN CAMPAGNARD AUX NOIX GARNI
40 toasts - 850 g

transformé en FRANCE

SERVIR FROID

10 pers.

3

21€50
27,56 € le kg

PAIN SURPRISE COFFRE AUX CÉRÉALES VÉGÉTARIEN
40 mini sandwiches - 780 g

transformé en FRANCE

SERVIR FROID

12 pers.

4

19€95

PAIN SURPRISE MARIN
48 toasts - 1 kg

Photos non contractuelles

- 1** Composition :
- saumon fumé
 - poulet pesto
 - rillettes thon
 - fromage frais ail et fines herbes
 - fromage frais tomate basilic

- 2** Composition :
- saumon fumé
 - jambon cuit
 - bacon
 - emmental
 - jambon cru forêt noire

- 3** Composition :
- poivron
 - asperge
 - tomate
 - houmous

- 4** Composition :
- mousse de crabe
 - rillettes de thon
 - saumon fumé
 - mousse de crevette



transformé en
FRANCE

SERVIR FROID

12 pers.

5

17€90 MICHE GARNIE
48 toasts - 1 kg

transformé en
FRANCE

SERVIR FROID

5 pers.

6

11€50 MINI MORICHETTES
32,86 € le kg
10 pièces - 350 g

transformé en
FRANCE

SERVIR FROID

15 pers.

21€95
36,58 € le kg

BRETZEL LONG GARNI
40 toasts - 600 g
• saumon fumé
• jambon cuit
• bacon
• emmental
• jambon cru de la forêt noire

Mes conseils

- Sortir le produit du réfrigérateur et le laisser à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la dégustation

5 Composition :

- saumon fumé
- jambon cuit
- bacon
- jambon cru
- emmental

6 Composition :

- jambon cuit
- bacon
- jambon cru de la forêt noire
- emmental
- saumon fumé

transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

6 pers.



Mes Conseils

• Pour révéler toute la saveur de ces verrines, sortez-les du réfrigérateur 30 minutes avant de les servir.



Astuces Cuisine

Vous pouvez décorer vos verrines selon vos goûts : petit brin de ciboulette, zestes de citron, feuille de mâche, quartier de figues, gressins ou quelques pignons de pin...
Dégustez vos verrines à l'apéritif ou en entrée accompagnées de toasts grillés.

les 6 pièces
8 €95
33,15 € le kg

**VERRINES
PESTO
TOMATES
MI-SÉCHÉES
ET PARMESAN**

270 g
Tomates mi-séchées,
parmesan, pesto basilic



Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

6 pers.

les 6 pièces

8 €95
33,15 € le kg

**VERRINES
DUO DE SAUMON
CITRON ET ANETH**

270 g
Saumon cuit, saumon
fumé, concombre,
fromage blanc

transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

6 pers.

les 6 pièces

8 €95
33,15 € le kg

**VERRINES
AVOCAT
COCKTAIL
DE CREVETTES**

270 g
Avocat, crevettes, sauce
cocktail



transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

6 pers.

les 6 pièces
8€95
33,15 € le kg

**VERRINES
DE CHÈVRE ET
GASPACHO DE
LÉGUMES**

270 g
Fromage de chèvre,
tomate, poivron,
concombre



transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

6 pers.

1

les 6 pièces
8€95
33,15 € le kg

**VERRINES SURIMI, CREVETTES,
ÉCREVISSSES ET MANDARINES**

270 g



transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

6 pers.

2

les 6 pièces
8€95
33,15 € le kg

**VERRINES TOMATES MARINÉES
ET NOIX DE ST JACQUES**

270 g

1 Composition :
Surimi, mandarines,
crevettes, courgettes,
écrevisses, tomate
mi-séchées

2 Composition :
Tomates marinées,
fromages blanc,
noix de St-Jacques



transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

6 pers.

les 6 pièces

8 €95
33,15 € le kg

**VERRINES
TARTARE
DE CONCOMBRE
ET SURIMI**

270 g
Concombre, surimi
crème fraîche

transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

6 pers.

les 6 pièces

8 €95
33,15 € le kg

**VERRINES
TARTARE
DE TOMATE
ET THON**

270 g
Tomate, thon,
tomate mi-séchée

Photos non contractuelles



Mes Conseils

- Sortir du réfrigérateur 15 à 30 minutes avant dégustation
- Pour un buffet, disposer la salade dans un grand plat de service en y ajoutant quelques dés de tomates cerises, des cornichons, ou présenter la salade dans de petits ramequins en accompagnement de grillades.

transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

250 g
par
convive

7 €95
le kg

RIZ NIÇOIS

Mais, thon, poivron,
olives

QUELQUES IDÉES...

Peut être dégusté seul ou en entrée, ou accompagné de grillade au barbecue. Vous pouvez également utiliser cette salade pour garnir des tomates fraîches préalablement vidées. Le riz niçois peut être mis davantage en valeur dans un beau saladier de service transparent, ou dans des ramequins individuels transparents pour en apprécier les couleurs. Décorer de basilic.

transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

250 g
par
convive

8 €95
le kg

PIÉMONTAISE TRADITIONNELLE AU JAMBON BLANC SUPÉRIEUR

Pomme de terre,
mayonnaise, tomate,
jambon cuit supérieur,
oeuf dur, cornichons

Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

150 g
par
convive



QUELQUES IDÉES...

Idéal pour un buffet froid ou accompagné de pain grillé tartiné de confiture d'oignon.
Agrémenter le saladier ou directement les assiettes de quelques oignons grelots et décorer d'une feuille de cerfeuil.

8 €95
le kg

**MUSEAU
DE BOEUF**

transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

250 g
par
convive



Mes Conseils

Sortir les salades
du réfrigérateur 15 à 30
minutes avant dégustation

10€95
le kg

TRIO DE CHOU JAMBON ET COMTÉ

Choux blanc, jambon cuit,
tomate, comté A.O.P.⁽¹⁾,
crème fraîche

⁽¹⁾Appellation d'Origine Protégée

QUELQUES IDÉES...

Disposez dans un beau saladier de service transparent ou dans des ramequins individuels transparents pour apprécier toutes les couleurs.

Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

250 g
par
convive



4 €95
le kg

QUELQUES IDÉES...

Idéal pour un buffet froid, accompagné de charcuterie.
Agrémenter le taboulé de rondelles de citron et de feuilles de menthe fraîche.

TABOULÉ À L'ORIENTALE

Tomates, oignons, poivrons, raisins secs, menthe, persil, épices

transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

250 g
par
convive



12 €90
le kg

QUELQUES IDÉES...

La salade grecque peut être présentée dans un saladier décoré de quelques feuilles de persil plat. Verser la quantité de sauce souhaitée et mélanger délicatement.
Traditionnellement servi avec du pain pitas.

SALADE GRECQUE

Concombres, tomates, olives noires Kalamata, feta, boulghour, menthe, ail, origan

transformé en
FRANCE



Mes
Conseils

Sortir les entrées froides
15 à 30 minutes avant
dégustation



SERVIR
FROID

150 g
par
convive

15€50
le kg

**SALADE DE
GAMBAS AUX
MANDARINES**

Gambas, courgettes,
carottes, surimi,
mandarines, poivrons,
raisins secs.

QUELQUES IDÉES...

Peut être accompagné de morceaux de citron vert, tomates cerises pour alterner sur des piques apéritifs, ou bien de lamelles d'avocat ou de blinis, pour les préparations en verrines. Peut aussi être servi telle quelle ou agrémentée de feuilles de roquette.

transformé en
FRANCE

14€50
le kg

**COCKTAIL
DE CREVETTES**

Crevettes, surimi,
ananas, crème fraîche



SERVIR
FROID

150 g
par
convive

QUELQUES IDÉES...

Pour l'accompagnement, optez pour l'avocat ! En purée ou en salade, celui-ci est excellent sous toutes ses formes. Le cocktail de crevettes est idéal pour les compositions originales : avocats farcis, demi pampleousse, verrines de mise en bouche...

Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE

SERVIR
FROID

150 g
par
convive



29€50
le kg

**MARINADE
DE GAMBAS
EN PERSILLADE**

Crevettes, tomates
cerises marinées,
ail, persil

QUELQUES IDÉES...

Décorer les gambas d'une feuille de persil frais ou de coriandre fraîche, accompagné d'un morceau de citron.

origine
FRANCE



SERVIR
CHAUD

1 coquille
par
convive



4€95
33 € le kg

**COQUILLE
ST JACQUES
ET FRUITS
DE MER**

la pièce de 150 g
Crème, poisson blanc,
noix de St-Jacques,
moules, champignons,
crevettes

origine
FRANCE

LE PORC FRANÇAIS

SERVIR FROID

150 g par convive

19€90
le kg

RÔTI DE PORC CUIT SUPÉRIEUR ISSU DE PORC D'ÉLEVAGE LABEL ROUGE

QUELQUES IDÉES...
Ratatouille ou légumes primeurs, on a de quoi se faire plaisir pour accompagner notre rôti durant la belle saison. Vous pouvez également servir avec de l'aïoli maison.

transformé en
FRANCE

SERVIR FROID

150 g par convive

19€90
le kg

RÔTI DE BOEUF CUIT

QUELQUES IDÉES...
À servir avec de la moutarde ou de la mayonnaise. Accompagner d'un gratin d'aubergines, frites de patates douces au four ou encore d'un gratin dauphinois.

Photos non contractuelles



150 g
par
convive

25 min
175°C

CHAUD
OU FROID



QUELQUES IDÉES...

Des légumes rôtis, ratatouille ou tian, les légumes s'accordent parfaitement au poulet fermier.
Couvrez le plat ou la plaque de papier aluminium pour empêcher le poulet de se dessécher. Mettez vos légumes au four avec votre poulet, ils se gorgent du jus de cuisson et lui donneront un goût encore plus parfumé.

9 €95
le kg

POULET
FERMIER
ISSU DE POULET
D'ÉLEVAGE
LABEL ROUGE



Mes Conseils

Les gratins, parmentiers ou tartiflettes ont l'avantage d'être à eux seuls un repas complet que vous pourrez accompagner d'une salade de mâche agrémentée de noix et d'un soupçon de parmesan.

14€90
le kg

LASAGNES BOLOGNAISE PUR BOEUF CHAROLAIS

Boeuf Charolais, semoule bio, oeufs frais, béchamel au lait cru, Abondance A.O.P.⁽¹⁾

origine
FRANCE
(HAUTE-SAVOIE)



300 g
par
convive

15-20 min
180°C



QUELQUES IDÉES...

Recouvrir les lasagnes d'aluminium avant d'allumer le four à basse température. De cette façon, les lasagnes resteront délicieuses avec des pâtes moelleuses et une viande hâchée simplement réchauffée sans être recuite.

transformé en
FRANCE

9€95
le kg

PAËLLA POULET ET FRUITS DE MER

Moule, calamar, crevette, poulet, chorizo

500 g
par
convive

3 min 30
800 W



⁽¹⁾Appellation d'Origine Protégée

Photos non contractuelles



origine FRANCE (HAUTE-SAVOIE)

ARTISAN

300 g par convive

15-20 min 180°C

14€90 le kg

MOUSSAKA AU BOEUF CHAROLAIS

Boeuf Charolais, béchamel au lait de chèvre, aubergines fraîches

QUELQUES IDÉES...

Accompagner la moussaka d'une salade verte. Recouvrir la moussaka d'une feuille d'aluminium avant de la mettre au four afin de la réchauffer sans la cuire.

origine FRANCE (HAUTE-SAVOIE)

ARTISAN

300 g par convive

15-20 min 180°C

13€90 le kg

GRATIN DE LASAGNES AUX LÉGUMES RISSOLÉS

Recouvrir les lasagnes d'aluminium avant d'allumer le four à basse température. De cette façon, les lasagnes resteront délicieuses avec des pâtes moelleuses sans être recuites.

Légumes rissolés, béchamel au lait cru, semoule bio, oeufs frais

QUELQUES IDÉES...

transformé en FRANCE

500 g par convive

3 min 30 800 W

9€95 le kg

COUSCOUS

Carottes, navets, poivrons, céleri, pois chiche, courgettes, poulet, merguez

origine FRANCE (HAUTE-SAVOIE)

ARTISAN

300 g par convive

10 min 180°C

11€90 le kg

GRATIN D'ENDIVES AU JAMBON

Endives, jambon cuit supérieur, crème, emmental

origine
FRANCE
(HAUTE-SAVOIE)



300 g
par
convive

15-20 min
180°C



14€90
le kg

**PARMENTIER
SAVOYARD**

Boeuf Charolais, pomme de terre, Abondance A.O.P.⁽¹⁾

QUELQUES IDÉES...

Recouvrir le parmentier d'une feuille d'aluminium avant de le mettre au four afin de le réchauffer sans le recuire.

origine
FRANCE
(HAUTE-SAVOIE)



300 g
par
convive

15-20 min
180°C

19€90
le kg

**TARTIFLETTE
REBLOCHON AOP⁽¹⁾
FERMIER**

Pomme de terre, oignon, lard paysan fumé, reblochon A.O.P.⁽¹⁾ fermier. Existe en gratin de lasagnes chèvre fermier et ratatouille, et gratin de lasagnes au saumon fumé au genièvre



QUELQUES IDÉES...

Recouvrir la tartiflette d'une feuille d'aluminium avant de le mettre au four afin de la réchauffer sans la recuire.

⁽¹⁾Appellation d'Origine Protégée Photos non contractuelles



transformé en
FRANCE



1 pièce
par
convive

6-8 min
180°C



1€95
13 € le kg

**RÂPÉ DE
POMMES
DE TERRE**
150 g

QUELQUES IDÉES...

Vous pouvez accompagner les râpés d'un tournedos de boeuf au miel.

origine
FRANCE
(HAUTE-SAVOIE)



200 g
par
convive

10 min
180°C



12€90
le kg

**GRATIN
SAVOYARD**

Pomme de terre, crème, ail frais, Abondance A.O.P.⁽¹⁾

QUELQUES IDÉES...

Accompagner le gratin d'un rôti de veau ou de cuisses de canard confit.



Mes conseils

Accompagner la viande en sauce avec des pommes de terre au four, rissolée, en purée, en gratin, ou avec des pommes dauphines ou noisettes.



Astuces Cuisine

- Pour une sauce au vin plus liquide, ajouter de l'eau dans la cocotte. Au contraire, pour une sauce plus épaisse, ajouter une cuillère à soupe de fécule de maïs préalablement diluée dans un peu de jus.

transformé en **FRANCE**

150 g par convive

30-45 min feu doux

12€90 le kg

BOEUF BOURGUIGNON
Boeuf, vin rouge*, champignons de Paris, oignon, lard fumé
Existe en blanquette de veau

QUELQUES IDÉES...
Plus le boeuf bourguignon cuira longtemps et doucement, plus il sera tendre et fondant !

origine **FRANCE**

ARTISAN

150 g par convive

30-45 min feu doux

13€90 le kg

COQ AU VIN*
Cuisse de poulet, vin rouge*, champignons, lard fumé

QUELQUES IDÉES...
Plus le coq au vin* cuira longtemps et doucement, plus il sera tendre et fondant !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Photos non contractuelles



origine FRANCE

ARTISAN

200 g par convive

10 min 180°C

9€95 le kg

GRATIN DAUPHINOIS

Pomme de terre, lait, crème, emmental

origine FRANCE

ARTISAN

200 g par convive

10 min 180°C

11€90 le kg

GRATIN CHOU-FLEUR

Chou-fleur, lait, crème, dés de jambon, emmental. Existe en gratin de courge

QUELQUES IDÉES...

Servir avec une viande grillée ou un rôti accompagné d'une salade verte.

transformé en FRANCE

ARTISAN

250 g par convive

2-3 min 800 W

10-15 min 180°C

12€90 le kg

POMME DAUPHINE FRAÎCHE

origine FRANCE (HAUTE-SAVOIE)

ARTISAN

200 g par convive

4-5 min

19€90 le kg

RATATOUILLE AUX PETITS LÉGUMES FRAIS

Aubergines, tomates, courgettes, poivrons frais

QUELQUES IDÉES...

À réchauffer sans ajouter d'eau pendant quelques minutes jusqu'à ébullition. Vous pouvez servir la ratatouille avec du riz blanc accompagné d'un oeuf poché.

transformé en
FRANCE



150 g
par
convive

10 min
180°C

3-4 min

10 min
feu doux



16€90
le kg

**ENCORNET
FARÇI SETOIS**

Encornets, saumon,
étrilles, vin blanc*,
crème

QUELQUES IDÉES...
Servir avec du riz blanc ou des pâtes.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Photos non contractuelles



transformé en
BELGIQUE



150 g
par
convive

5 min
600 W

22€90
le kg

**GAMBAS
AIGRE DOUX**

Crevettes, ananas,
sauce tomate, oignons,
poivrons, bambou

QUELQUES IDÉES...

Servir avec du riz basmati ou des nouilles. Pour rappeler les saveurs d'Asie, parsemer de coriandre ciselée, d'oignons nouveaux et de citronnelle ou de gingembre.

transformé en
FRANCE



150 g
par
convive

10 min
180°C

15€90
le kg

**GRATIN DE
FRUITS DE MER**

Moules, seiches,
crevettes, poisson blanc,
crème, vin blanc*,
champignons de Paris

QUELQUES IDÉES...

Pour accompagner, vous pouvez servir le gratin avec une fondue de poireaux.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

transformé en **BELGIQUE**

150 g par convive

5 min 600 W



QUELQUES IDÉES...
Traditionnellement accompagné de pain naan et de riz basmati.

13€90 le kg

POULET TIKKA MASSALA
Poulet, crème, oignons, raisins, amandes, épices

transformé en **BELGIQUE**

150 g par convive

5 min 600 W



QUELQUES IDÉES...
Traditionnellement accompagné de riz basmati parfumé à la coriandre et au citron, et de pain naan. Ajouter du chutney de mangue ne sera que meilleur.

15€90 le kg

BUTTER CHICKEN
Poulet, sauce au beurre et épices indiennes

transformé en **BELGIQUE**

150 g par convive

5 min 600 W



12€90 le kg

POULET AIGRE DOUX
Poulet, ananas, oignons, poivrons, bambou, carottes
Existe en poulet curry.

QUELQUES IDÉES...
Accompagner de nouilles chinoises.
Pour une touche croquante, parsemer de graines de sésame, de cacahuètes ou de noix de cajou concassées.

Photos non contractuelles



transformé en
BELGIQUE



200 g
par
convive

9€50
le kg

RIZ CANTONAIS

Jambon cuit, oeuf,
oignons, carottes,
petits pois

QUELQUES IDÉES...
Réchauffer à la poêle pendant quelques minutes.
S'accompagne parfaitement avec des brochettes de
poulet mariné ou des nems.

transformé en
BELGIQUE



200 g
par
convive

5 min
600 W

9€95
le kg

NOUILLES THAÏ

Poulet, oeuf, chou
blanc, crevette, noix
de cajou, oignons,
poivrons

QUELQUES IDÉES...
Pour des notes aromatiques intenses, ajouter de la
coriandre, des oignons nouveaux, de la citronnelle ou du
gingembre.

VOTRE RAYON BOUCHERIE



Composez votre plateau personnalisé !

**VOS BOUCHERS SONT À VOTRE ÉCOUTE POUR
VOUS PROPOSER DES PLATEAUX DE PIERRADE,
FONDUE CHINOISE ET CHARBONNADE**

Photo non contractuelle



PIERRADE

- Boeuf, 24,90 € le kg
- Porc, 9,90 € le kg
- Agneau, 24,90 € le kg
- Veau, 27,90 € le kg
- Canard, 22,50 € le kg
- Dinde, 14,90 € le kg
- Poulet, 15,50 € le kg

FONDUE CHINOISE

- Boeuf, 24,90 € le kg
- Veau, 27,90 € le kg
- Porc, 9,90 € le kg
- Poulet, 15,50 € le kg

CHARBONNADE

- Boeuf, 24,90 € le kg

4 Les plateaux de charcuterie

le plateau
8€95
25,94 € le kg

origine
FRANCE
(HAUTE-SAVOIE)



PLATEAU LA FERME DE CHALLONGES

345 g

- 1 tranche de jambon cuit de porc fermier
- 1 tranche jambon sec de porc fermier
- 2 tranches de rosette de porc fermier
- 2 tranches de coppa de porc fermier
- 2 tranches de lonzo de porc fermier
- 1 tranche de viande de boeuf fermier séché
- 2 tranches de chorizo de porc fermier
- 2 tranche de pâte en croûte de porc fermier
- 1 tranche de terrine chanterelles de porc fermier



origine
ITALIE

le plateau
5€95
24,79 € le kg

PLATEAU ITALIEN

240 g

- 1 tranche de jambon de Parme
- 1 tranche de jambon rôti aux herbes
- 2 tranches de coppa I.G.P.⁽¹⁾
- 1 tranche de mortadelle
- 5 tranches de saucisson fiocco
- 2 tranches de saucisson milano



⁽¹⁾ Indication Géographique Protégée

Photos non contractuelles



origine FRANCE

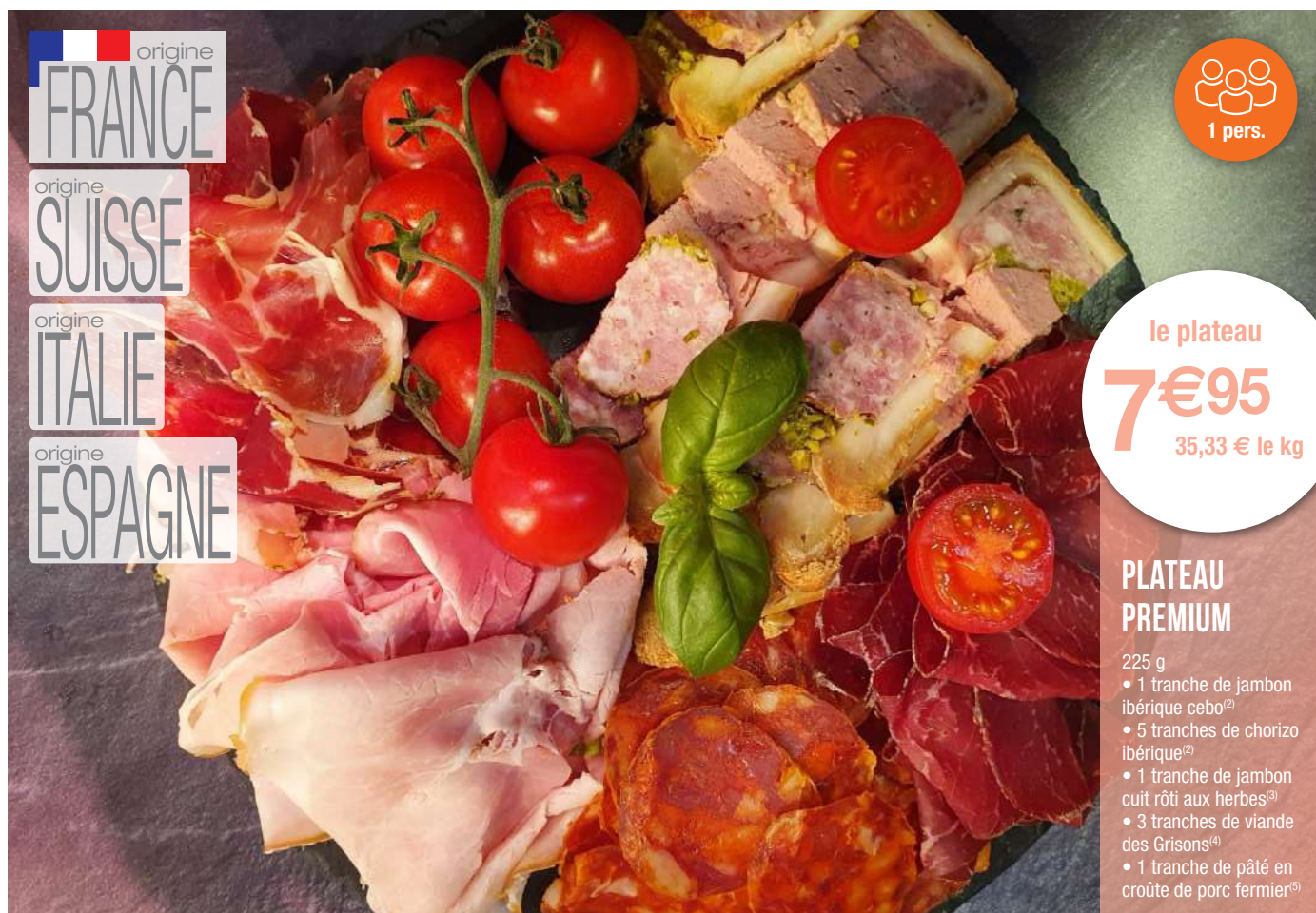
origine SUISSE

1 pers.

le plateau **5€95**
25,87 € le kg

PLATEAU CAMPAGNARD

- 230 g
- 1 tranche de pâté en croûte de porc fermier⁽⁵⁾
 - 2 tranches de rosette de porc fermier⁽⁵⁾
 - 3 tranches de viande des Grisons⁽⁴⁾
 - 1 tranche de jambon cuit de porc fermier⁽⁵⁾
 - 1 tranche de jambon cru fumé de porc fermier⁽⁵⁾



origine FRANCE

origine SUISSE

origine ITALIE

origine ESPAGNE

1 pers.

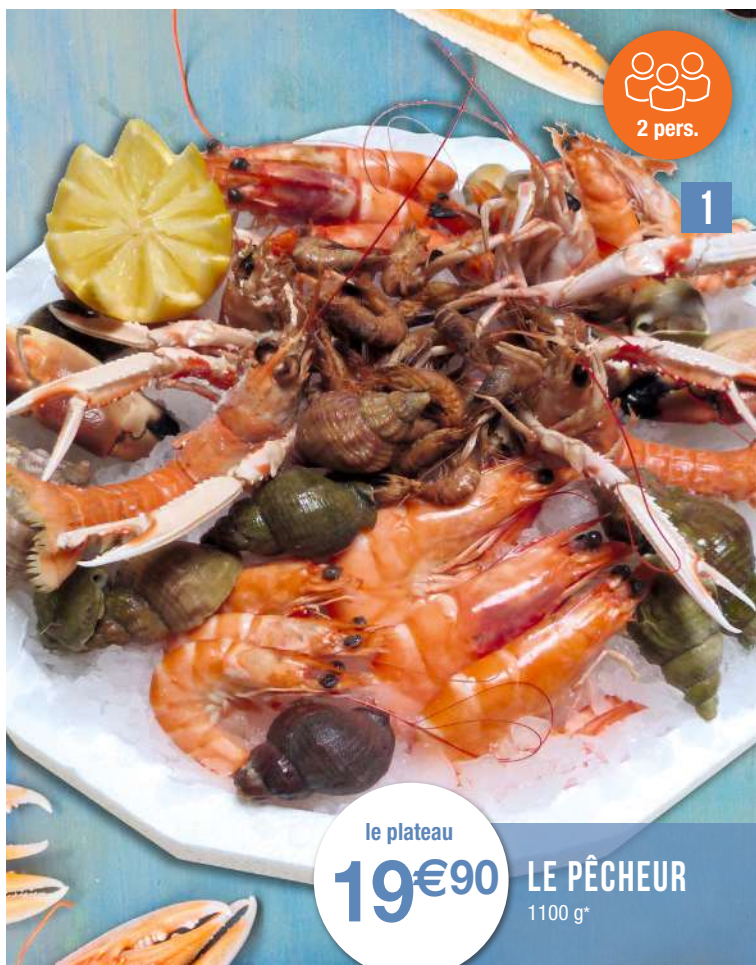
le plateau **7€95**
35,33 € le kg

PLATEAU PREMIUM

- 225 g
- 1 tranche de jambon ibérique cebo⁽²⁾
 - 5 tranches de chorizo ibérique⁽²⁾
 - 1 tranche de jambon cuit rôti aux herbes⁽³⁾
 - 3 tranches de viande des Grisons⁽⁴⁾
 - 1 tranche de pâté en croûte de porc fermier⁽⁵⁾

⁽²⁾ Origine Espagne ⁽³⁾ Origine Italie ⁽⁴⁾ Origine Suisse ⁽⁵⁾ Origine France

5 Les plateaux de fruits de mer




2 pers.

1

le plateau
19€90 LE PÊCHEUR
1100 g*




3-4 pers.

2

le plateau
29€90 LE DORMEUR
1800 g*




4-5 pers.

3

le plateau
59€90 L'Océan
2300 g*


Des plateaux sur mesure !
Rendez-vous dans votre rayon poissonnerie pour composer vos propres plateaux personnalisés, selon nos approvisionnement. Plus d'infos sur migros.fr

- 1** Composition plateau le Pêcheur :
- 6 crevettes 60/80 g - élevage Equateur
 - 8 crevettes roses 20/30 g - élevage Equateur
 - 4 langoustines cuites 20/30 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
 - Crevettes grises 50 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
 - 2 pinces de crabe 8/12 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾

- 20 bulots cuits pêchés en A.N.E⁽¹⁾
- 1 pot de mayonnaise fraîche 135 g élaboré en France

- 2** Composition plateau le Dormeur :
- Tourteau cuit 400/500 g - pêché en A.N.E⁽¹⁾
 - 8 crevettes roses 20/30 g - élevage Equateur
 - 6 langoustines cuites 20/30 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
 - Crevettes grises 50 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
 - 4 pinces de crabe 8/12 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾

- 20 bulots cuits pêchés en A.N.E⁽¹⁾
- 1 pot de mayonnaise fraîche 135 g élaboré en France

- 3** Composition plateau l'Océan :
- Homard cuit 400/600 g - pêché en A.N.E⁽¹⁾
 - 8 crevettes roses 20/30 g - élevage Equateur
 - 6 langoustines cuites 20/30 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
 - Crevettes grises 50 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
 - 4 pinces de crabe 8/12 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾

*poids minimum ⁽¹⁾ Atlantique Nord-Est ⁽²⁾ Atlantique Centre-Est ⁽³⁾ Atlantique Centre-Ouest

Photos non contractuelles



1 pot de
mayonnaise
fraîche 135 g
OFFERT
sur chaque plateau



4 pers.

4



le plateau
69€90

**LE
PRESTIGE**

2100 g*



4-5 pers.

5



le plateau
79€90

**LE
ROYAL**

2800 g*

- Tourteau cuit 400/500 g pêché en A.N.E⁽¹⁾
- 20 bulots cuits pêchés en A.N.E⁽¹⁾
- 1 pot de mayonnaise fraîche 135 g - élaboré en France

- 4** Composition plateau le Prestige :
- Homard cuit 400/600 g - pêché en A.N.E⁽¹⁾
 - 2 crevettes cuites U10 - pêchées en A.C.E⁽²⁾
 - 8 crevettes roses 20/30 g - élevage Equateur
 - 6 langoustines cuites 20/30 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
 - Crevettes grise 50 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾

- Tourteau cuit 400/500 g pêché en A.N.E⁽¹⁾
- 4 pinces de crabe 8/12 g pêchées en A.N.E⁽¹⁾
- 1 pot de mayonnaise fraîche 135 g - élaboré en France

- 5** Composition plateau le Royal :
- Tourteau cuit 400/500 g - pêché en A.N.E⁽¹⁾
 - Homard cuit 400/600 g - pêché en A.N.E⁽¹⁾
 - Langouste cuite 400/800 g - pêché en A.C.O⁽³⁾
 - 2 crevettes cuites U10 - pêchées en A.C.E⁽²⁾
 - 8 crevettes roses 20/30 g - élevage Equateur

- 6 langoustines cuites 20/30 g pêchées en A.N.E⁽¹⁾
- Crevettes grises 50 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
- 4 pinces de crabe 8/12 g - pêchées en A.N.E⁽¹⁾
- 1 pot de mayonnaise fraîche 135 g élaboré en France

origine FRANCE

200 g par convive

les 200 g
2€50
12,50 € le kg

PLATEAU LE SOLO
Raclette au lait de montagne pasteurisé

origine FRANCE

200 g par convive

les 200 g
4€
20 € le kg

PLATEAU LE TRIO
Moutarde, Brézain, raclette de Savoie nature au lait cru

origine FRANCE et SUISSE

200 g par convive

les 200 g
7€50
37,50 € le kg

PLATEAU LE DÉCOUVERTE
Raclette St Niklaus, Morbier, raclette de chèvre, raclette au piment

Photos non contractuelles



VOTRE RAYON FROMAGE À LA COUPE

Nous vous proposons plus de 300 variétés de fromages français, mais également italiens, anglais, espagnols... et le plus grand choix de fromages suisses de la région !

NOUVEAU

VOTRE FROMAGE BIO À LA COUPE



Fabriquées à partir d'un lait bio 100% français, une sélection de fromages biologiques de qualité sont désormais disponibles à la coupe dans les stands fromagerie des magasins de Thoiry et d'Etrembières.

Composez votre plateau personnalisé !

NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE POUR RÉALISER VOS PLATEAUX DE FROMAGES. SELON VOS GOÛTS, VOTRE BUDGET, NOUS VOUS PROPOSONS LE PLATEAU QUI VOUS CONVIENT.

7 Les pâtisseries

transformée en **FRANCE**





1

9 €90
26,05 € le kg

VALLÉE BLANCHE

380 g
Génoise garnie de mousse au chocolat blanc, de framboises, myrtilles et copeaux de chocolat blanc sur crème chantilly

transformé en **FRANCE**





2

9 €90
24,75 € le kg

FRAMBOISIER

400 g
Génoise garnie de crème diplomate et framboises, glacage miroir et framboise

transformée en **FRANCE**





3

9 €90
28,29 € le kg

MYRTILLIER

350 g
Feuilles de génoise garnies de mousse au chocolat blanc et compotée de myrtilles, glaçage aux myrtilles

transformé en **FRANCE**





4

9 €90
22 € le kg

OPÉRA

450 g
Feuilles de biscuit, crème au beurre café et ganache chocolat, glaçage au chocolat noir

1 existe en : 6/8 pers. à **14,90 €** soit 24,03 € le kg - 12/15 pers. à **26,90 €** soit 24,45 € le kg
20 pers. à **39 €** soit 24,68 € le kg,
30 pers. à **59 €** soit 24,58 € le kg
40 pers. à **79 €** soit 24,53 € le kg
60 pers. à **109 €** soit 22,43 € le kg

2 existe en : 6/8 pers. à **14,90 €** soit 21,29 € le kg - 12/15 pers. à **26,90 €** soit 21,87 € le kg
20 pers. à **39 €** soit 20,53 € le kg,
30 pers. à **59 €** soit 21,07 € le kg
40 pers. à **79 €** soit 21,07 € le kg
60 pers. à **109 €** soit 19,29 € le kg

3 existe en : 6/8 pers. à **14,90 €** soit 24,83 € le kg - 12/15 pers. à **26,90 €** soit 25,62 € le kg
20 pers. à **39 €** soit 23,49 € le kg,
30 pers. à **59 €** soit 23,79 € le kg
40 pers. à **79 €** soit 23,94 € le kg
60 pers. à **109 €** soit 22,02 € le kg

4 existe en : 6/8 pers. à **14,90 €** soit 19,61 € le kg - 12/15 pers. à **26,90 €** soit 20,23 € le kg
20 pers. à **39 €** soit 19,21 € le kg,
30 pers. à **59 €** soit 19,34 € le kg
40 pers. à **79 €** soit 19,36 € le kg
60 pers. à **109 €** soit 17,87 € le kg



transformé en
FRANCE



5

9 €90
23,02 € le kg

AMBASSADEUR

430 g
Génoise, crème diplomate et melon confit, pâte d'amande



*Mes
Conseils*

- À conserver au réfrigérateur
- Sortir 10 minutes avant de déguster
- Conseil de découpe : utiliser un couteau lisse, humide et chaud afin de découper plus facilement les pâtisseries. Nettoyer la lame entre chaque part. Disposer les parts avec une pelle à gâteaux.

transformé en
FRANCE



6

DE DÉCEMBRE À FÉVRIER

9 €90
27,50 € le kg

MOKA

360 g
Feuilles de génoise garnies de crème au beurre café, grains de café en chocolat

5 existe en : 6/8 pers. à **14,90 €** soit 20,69 € le kg
12/15 pers. à **26,90 €** soit 20,69 € le kg
20 pers. à **39 €** soit 19,50 € le kg,
30 pers. à **59 €** soit 19,67 € le kg
40 pers. à **79 €** soit 19,51 € le kg
60 pers. à **109 €** soit 18,02 € le kg

6 existe en : 6/8 pers. à **14,90 €** soit 24,43 € le kg
12/15 pers. à **26,90 €** soit 24,45 € le kg
20 pers. à **39 €** soit 22,94 € le kg,
30 pers. à **59 €** soit 23,14 € le kg
40 pers. à **79 €** soit 23,24 € le kg
60 pers. à **109 €** soit 21,37 € le kg

Photos non contractuelles

7 Les pâtisseries



transformée en
FRANCE



39€

14,18 € le kg

**TARTE AUX
POMMES**

2,750 kg
Compote de
pommes



transformée en
FRANCE



1

DE SEPTEMBRE À FÉVRIER

9€90

28,29 € le kg

SUCCÈS

350 g
Biscuit succès,
ganache chocolat
noir, glaçage
miroir chocolat

1 existe en : 6/8 pers. à **14,90 €**
soit 22,58 € le kg
12/15 pers. à **26,90 €** soit 22,80 € le kg
20 pers. à **39 €** soit 22,03 € le kg,
30 pers. à **59 €** soit 22,10 € le kg
40 pers. à **79 €** soit 22,07 € le kg
60 pers. à **109 €** soit 22,57 € le kg

Photos non contractuelles



transformée en
FRANCE



les 24 pièces
24€90
46,11 € le kg

**ASSORTIMENT
DE MIGNARDISES**

- 540 g - 24 pièces
- 6 mini-choux vanille
 - 4 mini-choux café
 - 4 mini-choux chocolat
 - 4 mini-tartelettes citron, pralines
 - 6 mini-babas au rhum

7 Les pâtisseries

transformé en
SUISSE



1



DE MARS À JUILLET

9€90

18,68 € le kg

TOURTE AUX FRAISES

530 g
Biscuit blanc, crème diplomate,
fraises, amandes

transformé en
SUISSE



2



9€90

17,07 € le kg

TOURTE AUX FRAMBOISES

580 g
Biscuit blanc, crème diplomate,
framboises, amandes

transformé en
SUISSE



3



8€90

16,18 € le kg

TOURTE AUX FRUITS

550 g
biscuit blanc, crème diplomate, fruits
(selon la saison), amandes

1 existe en :
6/8 pers. à **21,50 €** soit 21,72 € le kg,
8/10 pers. à **23,90 €** soit 16,15 € le kg,
et en pavé aux fraises 20/25 pers.
à **50 €** soit 16,67 € le kg,

2 existe en :
6/8 pers. à **18,70 €** soit 17 € le kg,
et 8/10 pers. à **23,80 €** soit 17 € le kg,
et en pavé aux framboises 20/25 pers.
à **57,80 €** soit 17 € le kg

3 existe en :
6/8 pers. à **15,50 €** soit 16,32 € le kg,
et 8/10 pers. à **22,50 €** soit 16,30 € le kg,
et en pavé aux fruits 20/25 pers.
à **55,90 €** soit 16,20 € le kg

Photos non contractuelles



transformé en
SUISSE



4-6 pers.

4

9€
21,43 € le kg

TOURTE FORÊT NOIRE

420 g
Biscuit chocolat,
sirop de kirch, crème
fouettée (sans cerise)

transformé en
SUISSE



4-6 pers.

5

9€90
17,37 € le kg

TOURTE MILLE FEUILLES

570 g
Pâte feuilletée, crème
diplomate, fondant,
amandes

4 existe en :
6/8 pers. à **12,50 €** soit 16,67 € le kg,
et 8/10 pers. à **24 €** soit 21,24 € le kg,
et en pavé forêt noire, 20/25 pers. à **59,90 €** soit 21,39 € le kg,
25/30 pers. à **74,50 €** soit 21,29 € le kg,
30/35 pers. à **89,90 €** soit 21,40 € le kg
et 35/40 pers. à **99,90 €** soit 21,26 € le kg

5 existe en :
6/8 pers. à **14,70 €** soit 17,29 € le kg,
et 8/10 pers. à **20,70 €** soit 17,25 € le kg,
et en pavé millefeuilles 20/25 pers. à **45,80 €** soit 17,28 € le kg,
25/30 pers. à **57 €** soit 17,27 € le kg,
30/35 pers. à **66,60 €** soit 17,30 € le kg
et 35/40 pers. à **76 €** soit 17,27 € le kg

existe aussi en tourte millefeuilles aux marrons⁽¹⁾:
4/6 pers. à **16,50 €** soit 36,67 €
6/8 pers. à **25,50 €** soit 36,43 € le kg,
et 8/10 pers. à **31,99 €** soit 32,31 € le kg,
et pavé millefeuilles aux marrons⁽¹⁾
25/30 pers. à **79 €** soit 29,26 € le kg,

⁽¹⁾ Période de vente de septembre à février



**POUR VOUS GARANTIR
UNE MEILLEURE PRESTATION,
LE DÉLAI DE COMMANDE
EST DE 72 HEURES*.**

Demandez conseil à nos équipes

Pour toute commande d'un montant supérieur à 200€,
un acompte de 30% vous sera demandé.



Service traiteur



Votre dépliant disponible en magasin !
Demandez-le à nos vendeurs

*Sous réserve de disponibilité des produits Descriptifs et prix susceptibles de modifications, voir en magasin.

Spécial traiteur, Edition juillet 2020. Si malgré nos stocks, un article venait à manquer, nous nous engageons à vous le procurer dans les meilleurs délais au prix indiqué ou à vous proposer un produit à caractéristiques comparables. Cet engagement ne concerne pas les produits en quantité limitée. Photos non contractuelles. Toutes nos photos sont des suggestions de présentation. Crédits photos : Shutterstock

Hypermarché Thoiry
Centre commercial Val Thoiry
Parking 1870 places dont 400 couvertes
Essence/lavage 24/24h

Hypermarché Etrembières
C.C. Shopping Etrembières
Parking couvert 1000 places

La qualité au Meilleur prix !

MIGROS
FRANCE