Carte traiteur 2026

Tarifs en vigueur au 1er janvier 2026

Nous vous proposons, pour vos cocktails, vos repas chauds ou froids, un large choix de produits aussi bien salés que sucrés. Toute demande particulière sera examinée, et nous la réaliserons pour vous, dans la limite de nos possibilités. N'hésitez pas à nous contacter.

À savoir

- Commande au minimum 8 jours avant la date de votre événement.
- Minimum de 4 personnes pour les plats chauds et les desserts.
- Minimum de 8 personnes pour les plats uniques et le jambon en croûte.

Apéritif, lunch et cocktail

	Prix
Toasts assortis sur plateau *le plateau de 50*	**65,00 €**
Miche surprise campagnarde *env. 60 canapés*	**35,00 €**
Miche surprise gastronome *env. 60 canapés*	**40,00 €**
Plaque entière pizza ou flamiche	**42,00 €**
Plaque entière quiche *lorraine, saumon ou oignons*	**42,00 €**
Demi-plaque pizza, flamiche ou quiche	**21,00 €**
Apéricroûte *env. 60 tranches au kg*	**23,00 €**
Navettes charcutières assorties *la pièce*	**1,20 €**
Moricettes au thon *la pièce*	**1,40 €**
Brochettes poulet-ananas *la pièce*	**1,90 €**
Verrines salées assorties *la pièce, min. 20*	**1,50 €**
Gougères au comté *la pièce, min. 20*	**1,30 €**
Gougères au saumon fumé *la pièce, min. 20*	**1,60 €**
Mini cheeseburgers *la pièce, min. 20*	**1,70 €**
Gâteau de fête « touché », salé ou sucré *8 parts*	**8,50 €**
Cake salé tomate et chorizo *env. 12 tranches*	**15,00 €**
Cake salé saumon, aneth et noisettes *env. 12 tranches*	**17,00 €**
Mignardises sucrées *la pièce, min. 40*	**1,40 €**

Les douceurs froides

	Prix par personne
Assortiment de 4 crudités sur plat	**11,00 €**
Terrine de lapin aux noisettes *le kg*	**35,00 €**
Pâté en croûte poulet-citron *le kg*	**33,00 €**
Assortiment de charcuteries fines sur plat *5 sortes*	**15,00 €**
Foie gras de canard *env. 50 g*	**au cours**
Mousson de canard au porto *env. 70 g*	**7,00 €**

Les douceurs chaudes

	Prix par personne
Minimum de 4 personnes pour les plats chauds.	
Croûte en pâte feuilletée	**1,70 €**
Quiche lorraine *env. 160 g*	**3,20 €**
Tartelette tomate fromage *env. 160 g*	**3,20 €**
Flamiche aux poireaux *env. 160 g*	**3,20 €**
Friand au porc et au veau *env. 200 g*	**5,50 €**
Tourte lorraine *viandes et champignons, env. 200 g*	**5,50 €**
Feuilleté au jambon *env. 200 g*	**5,50 €**
Tourte comtoise *pommes de terre, lard, comté, env. 200 g*	**6,00 €**
Saucisson lyonnais brioché *le kg*	**50,00 €**
Bouchée à la reine maison	**6,50 €**
Pizza jambon	**4,20 €**
Briochine volaille-morilles	**8,00 €**
Sauce aux morilles *le kg*	**48,00 €**

Période de chasse

	Prix par personne
Minimum de 4 personnes pour les plats chauds.	
Civet de cerf aux griottes	**17,00 €**
Estouffade de sanglier aux marrons	**17,00 €**
Civet de sanglier	**18,00 €**
Noisette de biche aux groseilles	**21,00 €**

Les poissons froids

	Prix par personne
Médaillon de saumon sauce mousseline	**9,50 €**
Terrine de noix de Saint-Jacques *le kg*	**50,00 €**
Terrine aux trois poissons *le kg*	**45,00 €**
Coquille de saumon froid	**9,50 €**

Les poissons chauds

	Prix par personne
Minimum de 4 personnes pour les plats chauds.	
Feuilleté de fruits de mer *200 g*	**7,50 €**
Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes	**9,00 €**
Coquille Saint-Jacques	**9,90 €**
Blanquette de noix de Saint-Jacques	**18,00 €**
Corolle de limande farcie	**15,00 €**

Saumon poché aux agrumes	**16,00 €**
Filet de sandre au vin jaune	**19,00 €**

Les volailles cuisinées

Prix par personne

Minimum de 4 personnes pour les plats chauds.

Coq au riesling	**15,00 €**
Canard braisé à l'orange	**17,00 €**
Filet de canard aux griottes	**17,00 €**
Poulet forestier	**16,00 €**
Pintade aux morilles	**17,00 €**
Coq au vin jaune et aux morilles	**18,00 €**

Les viandes mijotées en sauce

Prix par personne

Minimum de 4 personnes pour les plats chauds.

Jambon en croûte sauce aux morilles *min. 8 personnes*	**17,00 €**
Filet mignon de porc aux morilles	**17,00 €**
Quasi de veau braisé aux girolles	**18,00 €**
Rôti braisé de bœuf sauce moutarde	**16,00 €**
Souris d'agneau et son jus au thym	**21,00 €**

Plats uniques

Prix par personne

Minimum de 8 personnes.

Choucroute garnie *4 viandes*	**13,00 €**
Cassoulet à la graisse d'oie	**15,00 €**
Paëlla royale *lapin et poulet*	**15,00 €**
Couscous royal	**16,00 €**

Garnitures et accompagnements

Prix par personne

Beignets de pomme de terre et tomate provençale	**5,50 €**
Gratin dauphinois individuel, brochette de tomates cerises et fagot de haricots verts	**7,00 €**

Gourmandises et desserts

Prix par personne

Minimum de 4 personnes.

Mille-feuille	**4,20 €**
Charlotte aux fruits exotiques	**4,20 €**
Paris-Brest	**4,20 €**
Suprême de meringue aux noisettes	**4,20 €**
Framboisier	**4,20 €**
Tutti frutti	**4,30 €**
Saint-Honoré aux fruits frais	**4,40 €**
Forêt-noire	**4,40 €**
Le Royal *mousse champagne-framboise*	**4,50 €**
Symphonie *mousse trois chocolats*	**4,50 €**
Carré Montbéliardais *mousse vanille-chocolat, nougatine aux noix*	**4,80 €**
Croquembouche sans nougatine *5 choux par personne*	**6,00 €**
Croquembouche avec nougatine *5 choux par personne*	**7,50 €**
Croquembouche forme spéciale	**sur devis**
Gâteau à thème en pâte à sucre	**sur devis**