

Maison Vernay

ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR

Carte

2019 - 2020



56 rue République - 38260 LA CÔTE SAINT ANDRÉ

Tél. 04 74 20 43 77

E-mail. contact@traiteur-vernay.com

www.traiteur-vernay.com

Cette carte menu vous est mise à disposition
afin de vous permettre de calculer et d'estimer le coût
de votre évènement.

Il ne s'agit pas d'un devis ferme et définitif mais d'un outil estimatif.
Certains prix peuvent peut-être évoluer
selon l'évolution du cours des produits d'achats.

Cette carte menu est disponible en ligne
et imprimable sur notre site internet.

Le prix unitaire vous est indiqué en HT, puis avec une TVA à 5,5%
(celle appliquée en magasin), et pour finir avec une TVA à 10%
qui s'applique si vous souhaitez un service tel : être livré, et/ou,
louer de la vaisselle, et/ou, un besoin de personnel.

Nous nous tenons à votre entière disposition pour vous conseiller
et vous orienter afin de réaliser votre prestation comme vous le désirez.

POUR VOS BUFFETS APERITIF ET DINATOIRE

Les salés

	HT	TVA 5.5%	TVA 10%
Verrine Mousse aux 2 Saumons, Verrine Exotique Verrine Perles Marines, Verrine Figue-Foie gras. (min.12 pièces)	1.14€	1.20€	1.25€
Mini sandwich crème de foie de volaille, ou saumon, ou tomate fromage frais	1.14€	1.20€	1.25€
Amuse-bouches feuilletés variés (le kilo pour 12 personnes soit environ 3pcs)	20.85€	22.00€	22.94€
Pain surprise pour 15-20pers. (3,4 toasts/pers.) – Charcuterie – Fromage – Saumon Fumé	37.92€	40.00€	41.71€
Pâté croûte cocktail la tranche	0.47€	0.50€	0.52€
Cake cocktail la tranche (min 20pers.)	0.76€	0.80€	0.84€
Saucisson brioché cocktail la tranche (min 20pers.)	0.76€	0.80€	0.84€
Rosette Maison pure porc la tranche	0.28€	0.30€	0.31€
Bouchée Quiche ou Pizza	0.57€	0.60€	0.63€
Plaque Quiche ou Pizza env. 60 bouchées (coupée ou à couper) différentes saveurs aux choix	28.44€	30.00€	31.28€

Les sucrés

Bouchée entremet chocolat, poire et caramel pièce	0.76€	0.80€	0.84€
Mini brownie chocolat pièce	0.76€	0.80€	0.84€
Macarons variés pièce	0.95€	1.00€	1.05€
Verrines griotte-chocolat, verrine fruits rouges piece	1.14€	1.20€	1.25€
Minis Tartelettes aux fruits pièce	1.14€	1.20€	1.25€
Plaque tarte aux pommes environ 24 parts moyennes (coupée ou à couper)	33.18€	35.00€	36.50€

POUR VOS BUFFETS FROIDS

Les entrées

Crudité : La part 300g environ Céleri, Carottes, Concombre, Betteraves	2.85€	3.00€	3.14€
Salades au choix : la part 250g environ	3.80€	4.00€	4.18€
Panier : pièce Tomate-macédoine ou Tomate-riz au crabe	2.65€	2.80€	2.92€
Avocat garni pièce Riz au crabe ou macédoine	2.65€	2.80€	2.92€
Demi melon garni pièce Brochette de melon et taboulé en saison	3.80€	4.00€	4.18€
Gondole exotique pièce Ananas garni de riz au crabe	2.85€	3.00€	3.14€
Terrine printanière au coulis provençal la tranche	1.90€	2.00€	2.09€
Terrine de Truite aux amandes ou Marbré de Saumon la tranche	2.37€	2.50€	2.61€
Médailillon de Saumon ou Terrine de brochet coeur d'oseille la tranche	2.85€	3.00€	3.14€
Coeur d'asperges au foie gras pièce	2.37€	2.50€	2.61€
Foie gras de canard Maison la tranche env.50g (120€/kg)	5.69€	6.00€	6.26€

Nos charcuteries maison

Plateaux de charcuteries au choix à la coupe avec 3 à 4 variétés	2.50 à 3.50€ (TVA à 5.5%) /pers		
Jambon blanc le kg	13.18€	13.90€	14.50€
Jambon cru Savoyard le kg	23.60€	24.90€	25.96€
Jambon cru de Parme le kg	37.82€	39.90€	41.60€
Rosette, bacon, saucisson sec le kg	17.91€	18.90€	19.70€
Pâté Grand-Mère le kg	9.38€	9.90€	10.32€
Galantines selon les saisons : la tranche Canard, Lapin, Faisan, Chevreuil, Volaille	1.90€	2.00€	2.09€
Pâté croûte Tradition le kg	13.18€	13.90€	14.50€
Pâté croûte Berlioz (farci aux trompettes) le kg	16.02€	16.90€	17.62€
Terrine de lapin au Muscadet le kg	13.18€	13.90€	14.50€

Les viandes

Rôti de Porc cuit origine France la tranche fine	0.95€	1.00€	1.05€
Rôti de Veau cuit origine France la tranche fine	1.42€	1.50€	1.56€
Rosbif cuit origine France la tranche fine	1.42€	1.50€	1.56€
Gigot d'agneau cuit origine France la tranche fine	1.90€	2.00€	2.09€
Cuisse de poulet cuite fermière pièce	3.80€	4.00€	4.18€

Plateaux repas

Composés : Salade composée, Viande froide, Fromage, Pain et Dessert	11.37€	12.00€	12.50€
--	--------	---------------	--------

TOUT POUR CONSTITUER VOS REPAS

Les entrées froides

cf entrées buffet

Aspics à la volaille, oeuf-jambon, bûchette macédoine	1.14€	1.20€	1.25€
Aspics foie de volaille	1.42€	1.50€	1.26€
Aspics saumon, bûchette océane (saumon fumé, riz au crabe)	1.90€	2.00€	2.09€
Aspics norvégien (mouse 2 saumons et crevettes)	2.09€	2.20€	2.30€

Les entrées chaudes

Saucisson brioché (pour 4 à 6 pers.) pièce	11.37€	12.00€	12.50€
Feuilleté jambon-champignons (pour 4, 6 ou 8 pers.) la part	2.85€	3.00€	3.14€
Feuilleté ris de veau-morilles (pour 4, 6 ou 8 pers.) la part	3.80€	4.00€	4.18€
Feuilleté fruits de mer (pour 4, 6 ou 8 pers.) la part	3.80€	4.00€	4.18€
Coquille Saint Jacques la pièce	4.74€	5.00€	5.21€
Quiche au 2 saumons (pour 4, 6 ou 8 pers.) la part	1.90€	2.00€	2.09€

Les poissons froids

Marbré de saumon la tranche	2.37€	2.50€	2.61€
Terrine de truite aux amandes la tranche	2.37€	2.50€	2.61€
Terrine de brochet coeur d'oseille la tranche	2.85€	3.00€	3.14€
Terrine de Langouste la tranche	3.80€	4.00€	4.18€
Médailon de saumon la tranche	2.85€	3.00€	3.14€
Demi queue de langouste de Cuba pièce	17.07€	18.00€	18.78€
Saumon Fumé Maison au sel de Guérande le kg	43.51€	45.90€	47.86€
Crevettes cuites le kg	37.82€	39.90€	41.60€

Les poissons chauds

Coquille Saint Jacques pièce	4.74€	5.00€	5.21€
Soufflé de Brochet sauce ciboulette pièce	3.32€	3.50€	3.65€
Calamars à la Romaine la part 250g	3.80€	4.00€	4.18€
Dos de Colin la pièce Sauce : nous consulter	2.85€	3.00€	3.14€
Fish and Chips la pièce	2.85€	3.00€	3.14€
Pavé de Saumon à l'oseille la pièce	4.74€	5.00€	5.21€
Lotte à la Milanaise la part 250g	7.11€	7.50€	7.82€
Fricassée de Lotte safranée la part 250g	7.11€	7.50€	7.82€
Filet de Merlu meunière la pièce	2.85€	3.00€	3.14€
Langouste à l'armoricaine la pièce	19.00€	20.00€	20.90€
Tagine de la mer la part environ 400g (légumes, fruits de mer, semoule aux fruits secs)	5.69€	6.00€	6.26€

Les viandes cuisinées

Cuissot de Porcelet rôti (mini. 5 pers.) la part 250g	5.69€	6.00€	6.26€
Jambon rôti sauce Madère	3.32€	3.50€	3.65€
Carré de Porc la part 250g	2.85€	3.00€	3.14€
Sauté de Porc à la provençale la part 250g	3.32€	3.50€	3.65€
Civet de porcelet la part 250g	3.80€	4.00€	4.18€
Poulet rôti Fermier le kg pour 4/5 pers.	10.33€	10.90€	11.36€
Poulet Chasseur la part 250g	3.32€	3.50€	3.65€
Poulet Basquaise la part 250g	3.32€	3.50€	3.65€
Poulet aux écrevisses la part 250g	4.74€	5.00€	5.21€
Suprême de poulet aux Morilles pièce	5.69€	6.00€	6.26€
Emincé de volaille au curry ou à la provençale la part 250g	3.32€	3.50€	3.65€

Les viandes cuisinées

Escalope de volaille panée à l'Italienne pièce	2.85€	3.00€	3.14€
Fondant de volaille aux cèpes pièce	4.74€	5.00€	5.21€
Cuisse de pintade aux Morilles pièce	4.74€	5.00€	5.21€
Suprême de Pintade sauce Morilles pièce	6.16€	6.50€	6.78€
Cuisse de Pintade désossée farcie sauce Morilles pièce	5.69€	6.00€	6.26€
Caille désossée farcie pièce	6.65€	7.00€	7.32€
Cuisse de Canard au poivre vert pièce	4.74€	5.00€	5.21€
Cuisse de Canard aux Morilles pièce	5.69€	6.00€	6.26€
Lapin à la moutarde, ou provençale la part 250g	4.74€	5.00€	5.21€
Gigot d'Agneau la part 250g	4.74€	5.00€	5.21€
Epaule d'Agneau rôtie au thym la part 250g	5.69€	6.00€	6.26€
Paupiette de Veau au jus pièce	3.32€	3.50€	3.65€
Sauté de Veau : la part 250g A l'Italienne, ou Marengo, ou en Blanquette	4.74€	5.00€	5.21€
Estouffade de Biche la part 250g	5.69€	6.00€	6.26€
Civet de Sanglier la part 250g	5.69€	6.00€	6.26€
Gâteau de Foie sauce Financière la part	3.32€	3.50€	3.65€
Vol au vent au ris de Veau la part 300g	3.80€	4.00€	4.18€
La bouchée à garnir	1.14€	1.20€	1.25€

Les plats uniques

la part environ 400g

Coucou	6.16€	6.50€	6.78€
Paella, Tagine de volaille ou de la mer	5.69€	6.00€	6.26€
Lasagne Maison	4.74€	5.00€	5.21€
Choucroute garnie	5.69€	6.00€	6.26€
Moussaka Maison	4.74€	5.00€	5.21€

Et pensez à commander :

Vos Pierrades

Fondu Bourguignonne

Fromage à raclette et ses charcuteries

Les garnitures

Riz Camarguais la part 250g	2.85€	3.00€	3.14€
Riz Basmati la part 250g	1.90€	2.00€	2.09€
Gnocchi Maison pièce	1.42€	1.50€	1.56€
Polente crémeuse au basilic pièce	1.42€	1.50€	1.56€
Tomate à la provençale pièce	1.90€	2.00€	2.09€
Puits provencaux pièce	2.37€	2.50€	2.61€
Flan de courgette pièce	2.37€	2.50€	2.61€
Duo de carottes la part 250g	3.32€	3.50€	3.65€
Flan de potiron et marron pièce	2.85€	3.00€	3.14€
Crumble d'aubergine pièce	2.85€	3.00€	3.14€
Fond d'Artichaud à la duxelle de champignons pièce	1.90€	2.00€	2.09€
Blettes cuisinées à la tomate la part 250g	3.32€	3.50€	3.65€
Gratin de légumes la part 250g Epinards, ou chou fleur, ou courgette-oseille	3.32€	3.50€	3.65€
Gratin Dauphinois Tradition la part 250g	2.37€	2.50€	2.61€
Gratin Dauphinois aux cèpes la part 250g	3.32€	3.50€	3.65€
Pommes Dauphines le kg	13.18€	13.90€	14.50€
Haricots verts persillés la part 250g	2.85€	3.00€	3.14€
Pois gourmands la part 250g	2.85€	3.00€	3.14€
Ratatouille la part 250g	2.37€	2.50€	2.61€
Brunoise de légumes à la provençale la part 250g	3.80€	4.00€	4.18€
Poêlée de légumes grillés la part 250g	3.32€	3.50€	3.65€
Cardons à la moelle la part 250g	3.80€	4.00€	4.18€
Champignon à la crème la part 250g	3.80€	4.00€	4.18€
Poêlée de minis champignons persillés la part 250g	3.80€	4.00€	4.18€

Les desserts

Trilogie de fromages	2.37€	2.50€	2.61€
Crème caramel Maison pièce	1.14€	1.20€	1.25€
Mousse au chocolat pièce	1.42€	1.50€	1.56€
Tartelette aux fruits (selon la saison) pièce	2.37€	2.50€	2.61€
Entremet chocolat, poire et caramel pièce	2.37€	2.50€	2.61€
Brownie au chocolat pièce	2.37€	2.50€	2.61€
Moelleux au chocolat (8 pers.) pièce	18.99€	20.00€	20.89€

Les desserts pâtisseries

Entremets (la part)	2.85€	3.00€	3.14€
Le Mandrin biscuit amande, craquant praline, mousse chocolat			
Forêt Noire génoise chocolat, mousse chocolat, chantilly, cerise ou framboise			
3 Chocolats biscuit craquant, mousse 3 chocolats			
Opéra biscuit chocolat, crème chocolat, mousse café			
Grenoblois génoise, chocolat et noix			
Choco-poire génoise, mousse chocolat et poire			
Subtil craquant fruits rouges, mousse fruits exotiques, mangues framboise			
Framboisier, Fraisier ou Autres fruits biscuit nature, mousseline et fruit			
Décoration, dessin particulier à thème nous consulter			

Pièces montées en choux

Parfums :

Vanille, Praliné, Café, Chartreuse

Formes :

Cône, Pyramide, Coeur, Cygne, Gondole, Coffret, Livre, Panier, Chapeau, Berceau,

Par personne : 3 choux à 1,50€ soit 4,50€ (nougatine et dragées décoration comprises)

Sujet à ajouter en décoration nous consulter

TOUT POUR VOS BARBECUES

Godivaux pur porc le kg	8.44€	8.90€	9.28€
Saucisse fraîche le kg	8.44€	8.90€	9.28€
Saucisse au piment d'Espelette le kg	10.33€	10.90€	11.36€
Merguez le kg	13.18€	13.90€	14.50€
Chorizo doux à griller le kg	17.91€	18.90€	19.70€
Escalope de volaille marinée le kg : Au thym-citron, ou à l'Andalouse	14.12€	14.90€	15.53€
Poitrine de Porc marinée le kg : Tex-mex, ou à l'Andalouse	10.33€	10.90€	11.36€
Côte Grillade le kg	8.44€	8.90€	9.28€
Wings de poulet le kg	14.21€	15.00€	15.63€
Andouillette Tradition le kg	13.18€	13.90€	14.50€
Andouillette de Canard le kg	14.12€	14.90€	15.53€
Brochette de Boeuf extra pièce	2.85€	3.00€	3.14€
Côte de Boeuf Simmental (environ 1kg pièce)	23.60€	24.90€	25.96€

Nos colis barbecue

Colis tradition (4,00€/personne)

1 godivaux, 1 Merguez, ½ tranche de lard marinée et une escalope de volaille marinée

Colis canibal (6,20€/personne)

1 Grillade, 1 Brochette de Boeuf, 1 saucisse Espelette et 1 chorizo à griller

Colis enfant (2,00€/personne)

1 Godivaux et 3 Wings de poulet

Complément de menu

Pain Baguette	0.95€	1.00€	1.05€
Pain en Griche nature	0.76€	0.80€	0.84€
Pain en griche aux céréales	0.85€	0.90€	0.94€
Café 250g (environ 25 tasses)	7.60€	8.00€	8.36€
500g (environ 50 tasses)	14.21€	15.00€	15.63€

Possibilité de location de vaisselle, couverts, verres, pichets, corbeilles de pain... Nous consulter

SERVICE LIVRAISON

Livraison gratuite dans un périmètre de moins de 10 Km pour un minimum de 20 personnes.
(TVA 10,00%)

De 10Km à 15Km aller : 22,00€ TTC

De 16Km à 20Km aller : 30,00€ TTC

De 21Km à 25Km aller : 40,00€ TTC

Nous ne pouvons assurer la livraison au delà de 25 Km

CONDITIONS DE VENTE

Article 1- Commande

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte égal à 20 % du prix TTC, et du présent document retourné signé au recto et au verso par le Client.

Le nombre définitif des repas devra être confirmé à l'Entreprise une semaine avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

Article 2 - Résiliation

En cas d'annulation par le Client d'une commande acceptée par l'Entreprise, l'acompte de 20 % précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation.

La responsabilité de l'Entreprise ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations due à des éléments extérieurs tels que : grèves - et notamment grèves des transports ou des services postaux - coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative.

Article 3 - Exécution de la prestation

- L'Entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le client ou par le client lui-même au cours de la prestation.

- Lorsque le repas s'inscrit dans une réception organisée par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois et règlements en vigueur et notamment : du respect des règles de sécurité, des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes ou tous abonnements qui seraient exigibles.

- En cas d'animation musicale, le Client sera seul redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

- Lors de fournitures de contenants comme plats inox, container isotherme, le client s'engage à rapporter l'ensemble du matériel propre.

En cas de matériel sale, L'entreprise se verra dans l'obligation d'appliquer un forfait de nettoyage de 15€ H.T.

Article 4 - Paiement du prix

L'Entreprise se réserve le droit d'adapter le prix indiqué dans le devis, en cas de modification de la commande par le client et en cas de modification des cours de matières premières nécessaires à l'exécution de la prestation, entre la date d'acceptation du devis et la date de la prestation effectuée.

Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison ou de la prestation.

Le prix est payable comptant à réception de la facture, en espèces, par chèque, par carte ou virement bancaire au compte de l'Entreprise,

Membre d'un centre de gestion agréé, nous acceptons les règlements par chèque.

Montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, en cas de retard de paiement : 40

Escompte règlement comptant 0 % Pénalités de retard 10 %. Indemnités de retard 1 %

En cas de contestations seul le tribunal de commerce de VIENNE est compétent.

Article 5- Réclamations

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le Client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

Membre d'un centre de gestion agréé. Escompte règlement comptant 0 %

Pénalités de retard 10 %. Indemnités de retard 1 %