

**CARTE TRAITEUR**



---

**CASSIS FRAMBOISE**

---

**Traiteur**  
**Boulangerie**  
**Pâtisserie**

Décoration et organisation de A à Z

# APERITIF

## Pièces chaudes

0.80€ pièce

Pâté lorrain, pâté poulet, quiche au fromage, quiche lorraine, bouchée au jambon

## Pains surprises

*A commander 48h à l'avance*

Pains surprises charcuterie : (*jambon blanc, rosette italienne, fromage*)

- 5 pers (environ 30 pièces): 16.00€
- 10 pers (environ 60 pièces): 31.50€

Pains surprises festifs : (*saumon, foie gras, jambon de parme*)

- 5 pers (environ 30 pièces): 21.00€
- 10 pers (environ 60 pièces): 42.50€

Créations surprises (crocodiles, tortues) charcuterie:  
(*Jambon blanc, rosette italienne, fromage*)

- 10 pers (environ 60 pièces): 38.00€

Créations surprises (crocodiles, tortues) festives:  
(*Saumon, foie gras, jambon de parme*)

- 10 pers (environ 60 pièces): 45.00€



## Pièces froides

**Navettes briochées** : 1.00€ pièce

- Foie gras
- Saumon, tzatziki (fromage grec)
- Poulet tikka au curry

**Mini bagnat** : 1.10€ pièce

- Thon
- Poulet
- Jambon

**Canapés du délice du pêcheur** : 1.00€ pièce

- Saumon fumé à l'aneth
- Gambas méditerranéenne
- Poivron au thon
- Tartare de crabe au saumon fumé
- Crème de crevette à l'aneth

**Canapés du terroir** : 1.00€ pièce

- Jambon fumé au fromage frais
- Œuf de caille façon « au plat »
- Foie gras en mousse
- Poivron au fromage frais
- Magret de canard et raisin
- Œuf de cailles, crème aux fines herbes



**Moricette garnie charcuterie ou fromage** : 1.10€  
pièce

## **Verrines créatives : 1.60€ pièce**

- Saveur mer
  - Tzatziki et lunch de saumon fumé
  - Cocktail de crevettes et pamplemousse
  - Perle océane au saumon fumé
  - Salade irlandaise à la truite fumée
  
- Saveur terre
  - Pain d'épices, foie gras, compotée de figue
  - Salade forestière à l'échalote
  - Tartare de tomate au basilic et jambon de parme
  - Salade piémontaise
  - Taboulé oriental à la menthe



## **Macarons salés 1.20€ pièce**

*A commander 48h à l'avance  
Selon disponibilité*

Cèpes, Foie gras au chocolat, truffe blanche, magret orange...

## Réductions sucrées 0.80€ pièce

Eclair et religieuse (vanille, café, chocolat), Paris Brest,  
Tarte : fraises ou multi fruits ou framboise  
Chou crème pâtissière ou chantilly, gland, Royal  
chocolat, mousse aux fruits, meringuette chocolat....

**Verrine de mousse aux fruits ou chocolat 1.10€ pièce**



## Macarons sucrés 1.00€ pièce

Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, framboise,  
nutella

Cône d'environ 35 macarons 40€

Tarif sur demande pour la pyramide  
de macarons ci-dessous.



## Nos plateaux

**Plateau de 20 canapés assortis 17€**

**Plateau de 40 canapés assortis 34€**

**Plateau de 12 verrines émotion des Sens: 19.00€**

**16 brochettes Terre et mer: 12.00€**

- Tomate mozzarella au pesto
- Magret de Canard au raisin noir ou blanc
- Gambas et quartiers d'orange
- Lunch de saumon fumé Norvégien à l'aneth
- Foie gras pain d'épices
- Melon de parme ou figue (selon saison)

**Plateau de 12 brochettes géantes de poulet au soja et caramel: 14.00€**

**Plateau de 12 Minis hamburger bœuf (chaud) :  
15.00€**

**Plateau de 12 Minis hamburger foie gras (chaud) :  
21.00€**

**Plateau de 16 Macarons salés assortis : 17.50€**

**Pyramide de brochettes assorties (mozzarella pesto, foie gras au pain d'épice, tomate cerise, bille de melon selon saison)...:**

50 brochettes 35.00€

100 brochettes 68.00€



## Formules cocktail

### **Cocktail 6 pièces : 4.50€/ pers**

Assortiment de

- 2 Canapés de saison
- 1 Navette briochée
- 1 Mini salé
- 2 Pièces sucrées assorties

### **Cocktail 8 pièces : 6.50€/ pers**

Assortiment de

- 1 Canapé de saison
- 1 Navette briochée
- 1 Moricette garnie
- 2 Minis salés
- 3 Pièces sucrées assorties

### **Cocktail 12 pièces : 9.50€/ pers**

Assortiment de

- 2 Canapés de réception
- 2 Navettes briochées
- 2 Minis salés
- 1 Verrine émotion des sens
- 5 Réductions sucrées assorties

### **Cocktail 15 pièces : 12€/pers**

Assortiment de

- 2 Canapés de réception
- 2 navettes briochées
- 1 Moricette garnie
- 2 Minis salés
- 2 pièces à pain surprise charcuterie
- 1 verrine émotion des sens
- 5 Réductions sucrées assorties

## **Cocktail mixte : 13€/ pers**

Assortiment de

- 1 Moricette garnie
- 2 canapés de réception
- 2 navettes briochées
- 1 mini salé
- 3 sortes de charcuteries
- 2 sortes de fromages
- 1 petit pain pour accompagner
- 4 minis sucrés

### **Services + :**

#### **Art de la table**

Serviette + Nappage : nous vous proposons du nappage non tissé : 25€ le rouleau et les serviettes.

Verre jetable : sur demande

#### **Boisson**

Eau plate et gazeuse 1.20€ le litre

Coca cola et jus de fruit 3€ le litre

Crémant d'alsace 10.50€

Champagne 21€

### **Quelles quantités commander ?**

Pour un apéritif, prévoir environ 6/8 pièces/pers.

Si votre cocktail fait office de repas prévoir 15 pièces environ par personne.

Prévoir une bouteille pour 3 à 4pers.



## MENU 16.90€

Finesse de Scandinavie

(St jacques, saumon, gambas sauce à l'aneth)

\*

Mijoté de veau aux petits légumes, crème poivre vert et  
cèpes

\*

Suggestion de la carte des desserts

Ou

Exquis d'artichaut norvégien

\*

Fondant de poulet jaune farci aux marrons et  
champignons et son gratin de pommes de terre

\*

Suggestion de la carte des desserts



**Formule 2 pains : 0,65€**  
Tradition et bressarde

**Formule 3 pains : 1,00€**  
Tradition, savoureuse et  
bressarde

**Formule 4 pains : 1.50€**  
Tradition, savoureuse, bressarde  
et noix

## MENU 19.90€

Boîte de sardine sans sardine (Tartare de saumon de Norvège et Ecosse)

\*

Feuilleté de foie gras aux cèpes

\*

Pavé de chapon sauce forestière et ses spatzles alsaciens

\*

Suggestion de la carte des desserts

Ou

Pressé de Canard au foie gras de canard

\*

Feuilleté de saumon sauce oseille

\*

Suprême de pintade sauce Sauterne,  
Purée à l'huile de truffe

\*

Suggestion de la carte des desserts

Option plateau de 3 fromages affinés 3.00€ pers

**Formule 2 pains : 0,65€**  
Tradition et bressarde

**Formule 3 pains : 1,00€**  
Tradition, savoureuse et  
bressarde

**Formule 4 pains : 1.50€**  
Tradition, savoureuse, bressarde  
et noix

## MENU 25.90€

Foie gras de canard aux figues, gelée au Sauterne

\*

Coquille Saint-Jacques sauce champagne

\*

Montgolfière de poulet de Bresse sauce forestière

\*

Suggestion de la carte des desserts

Ou

Tatin de foie gras et pommes caramélisées

\*

Cocotte de la mer

\*

Tournedos de canard sauce armagnac, écrasé de  
pommes de terre

\*

Suggestion de la carte des desserts

Option plateau de 3 fromages affinés 3.00€ pers

**Formule 2 pains : 0,65€**

Tradition et bressarde

**Formule 3 pains : 1,00€**

Tradition, savoureuse et  
bressarde

**Formule 4 pains : 1.50€**

Tradition, savoureuse, bressarde  
et noix

# MENUS

## DES CULOTTES COURTES

### ENFANTS

*A commander 72h à l'avance*

Comme un foie gras

Ou

Assiette à picorer :

*Tomate, mozzarella, fromage, saucisson, olive...*

\*

\*\*

Emincé de suprême de volaille à la crème et ses chips  
artisanales

\*

\*\*

Monstre et compagnie

(Glace)

Ou

Eclair au choix

**Le prix par personne est de 10€**

*Nous pouvons également servir votre Menu aux enfants. Nous étudierons un tarif spécial.*

# BUFFET FROID SUR LE POUCE

*A commander 72h à l'avance*

Tranche de Pâté en croûte charcutier

\*  
\*\*

Pilon de Poulet mariné aux herbes de Provence

\*  
\*\*

Chiffonnade de jambon blanc cuit au torchon

\*  
\*\*

Eventail de Rôti de dinde

\*  
\*\*

Symphonie de salade composée et ses condiments

*3 au choix maximum :*

*Carotte, céleri, taboulé, chou chinois, chou rouge, tomate, concombre. Soit 150 grs/pers*

\*  
\*\*

Tarte aux pommes à l'alsacienne

Ou

Salade de fruits frais de saison

Le prix par personne est de 14€

Le prix par personne sans le dessert : 12€

Supplément fromage : 3€/pers

**Formule 2 pains : 0,65€**  
Tradition et bressarde

**Formule 3 pains : 1,00€**  
Tradition, pavot  
et bressarde

**Formule 4 pains : 1.50€**  
Tradition, pavot,  
bressarde et noix

# BUFFET FROID CASSIS

*A commander 72h à l'avance*

Pâté en croûte du Périgord

\*\*

Poulet rôti mariné aux herbes

\*\*

Chiffonnade de Magronetto à l'italienne

\*\*

Jambon blanc cuit au torchon en éventail

\*\*

Carré de rôti de porc braisé

\*\*

Terrine des océans à l'aneth

\*\*

Symphonie de salade composée et ses condiments

*4 au choix maximum :*

*Carotte, céleri, taboulé, piémontaise, calslow, chou chinois, chou rouge. Soit 200 grs/pers*

\*\*

Buffet des douceurs sucrées aux mille et un choix  
(4 pièces/pers)

*Supplément pièce montée 0.50€/pers*

**Le prix par personne est de 17€**

**Le prix par personne avec buffet de fromages est de 20€**

**Formule 2 pains : 0,65€**  
Tradition et bressarde

**Formule 3 pains : 1,00€**  
Tradition, pavot  
et bressarde

**Formule 4 pains : 1.50€**  
Tradition, pavot,  
bressarde et noix

# BUFFET FROID FRAMBOISE

*A commander 72h à l'avance*

Terrine de St-jacques aux petits légumes et à l'aneth

\*  
\*\*

Crevettes sauce cocktail et pamplemousse

\*  
\*\*

Pâté en croûte à la noix de veau

\*  
\*\*

Poulet rôti mariné aux herbes de Provence

\*  
\*\*

Carré de rôti de porc braisé

\*  
\*\*

Contre filet rôti aux 5 baies

\*  
\*\*

Chiffonnade de Jambon de Bayonne et billes de melon\*

\*  
\*\*

Symphonie de salade composée et ses condiments

*4 au choix maximum :*

*Carotte, céleri, taboulé, piémontaise, calslow, chou chinois, chou rouge, concombre.*

*Soit 200 grs/pers*

\*  
\*\*

Buffet des douceurs sucrées aux mille et un choix  
(4pièces/pers)

*Supplément pièce montée 0.50€/pers*

*\*Selon la saison*

**Le prix par personne est de 20€**

**Le prix par personne avec buffet de fromages est de 23€**

**Formule 2 pains : 0,65€**  
Tradition et bressarde

**Formule 3 pains : 1,00€**  
Tradition, pavot  
et bressarde

**Formule 4 pains : 1.50€**  
Tradition, pavot,  
bressarde et noix

# BUFFET FROID TENTATIONS

*A commander 72h à l'avance*

Foie gras de canard du sud ouest et sa gelée au Jurançon

\*\*

Saumon fumé Norvégien

**Ou**

Saumon frais cuit au torchon

\*\*

Bouquet de gambas à l'aneth et crème

\*\*

Chiffonnade de Jambon à l'os et Jambon de Parme

\*\*

Carré de bœuf rôti fumé au feu de bois

\*\*

Magret de Canard et son melon en brochette

(selon la saison)

\*\*

Symphonie de salade composée et ses condiments

*4 au choix maximum :*

*Carotte, céleri, taboulé, piémontaise, cervelas, calslow, chou chinois, cocktail de crevette,  
irlandaise, cœur de palmier, comtoise.*

*Soit 200 grs/pers*

\*\*

Buffet des douceurs sucrées aux milles et un choix

(4 pièces/pers)

*Supplément pièce montée 0.50€/pers*

**Le prix par personne est de 25€**

**Le prix par personne avec buffet de fromages est de 28€**



# A LA CARTE

*A commander 72h à l'avance*

## Entrées froides :

Tatin de foie gras sur lit de pain d'épices, pommes caramélisées, gelée au Sauterne	5.50€
Tranche de foie gras du sud-ouest, gelée au Sauterne	6.50€
Brochette de melon et jambon de parme (1/pers)	2.50
Verrine 3 saveurs	3.90€

## Entrées chaudes :

Bouchée à la reine volaille	3.15€
Coquille normande	4.80€
Coquille bretonne	4.00€
Marmite de Saint-Jacques	6.50€

## Plats :

Soupière de filet mignon de porc sauce aux girolles, Poêlée de tomate cerise et sa pomme sarladaise	9.00€
Cuisse de canard confite aux cèpes et son gratin dauphinois	9.00€
Pavé de saumon à la provençale, sauce citronnée et son riz	9.00€
Marmite de Saint –Jacques en navarin sur son lit de risotto	9.50€
Montgolfière de poulet de Bresse en marmite sauce aux morilles et petits légumes	10.00€
Filet mignon de veau façon burger sauce aux girolles et ses pommes frites	10.50€
Mijoté de veau aux cèpes sauce riesling et ses pommes grenailles au sel de Guérande	10.50€

## NOS SPECIALITES MAISON

Filet de bœuf en pâte briochée, sauce aux morilles et ses petits légumes

Le prix par personne est de 12.00€

Jambon en croûte sauce aux morilles et ses petits légumes

Le prix par personne est de 9.00€

## NOS PLATS UNIQUES

**A partir de 8 personnes**

*A commander 72h à l'avance*

Choucroute

Baeckeoff

Paëlla

Couscous

Tartiflette

Tofaille

Lasagnes

Cassoulet

Le prix par personne est de 8.00€

## LES MIJOTES

**A partir de 10 personnes**

*A commander 72h à l'avance*

Bœuf bourguignon

Blanquette de veau à l'ancienne

Navarin d'agneau

Goulasch hongrois

**Accompagnement (2 au choix) :**

Pâtes, Pommes de terre vapeur ou rôties, riz pilaf, purée de pommes de terre, râpés de pommes de terre

Le prix par personne est de 9.50€

# PIECE MONTEE

Nous réalisons toute sorte de pièce montée : selon nos modèles ou les vôtres !

Il faut compter 3 à 4 choux par personne.

**Le prix du chou est de 1.10€**

*Parfum vanille, sur demande autres parfums possible*

**Croquante et montage compris**





---

## CASSIS FRAMBOISE

---

**35, rue Stanislas - 88100 SAINT-DIÉ**

**Tél. 03 29 57 09 61 - 03 29 57 06 25**

**cassisframboise@orange.fr.**

### **PASSION FRAMBOISE**

**28, place Clémenceau - 88210 SENONES**

**Tél. 03 29 57 73 82**

### **DOUCEUR FRAMBOISE**

**98, rue Jules Ferry - 88110 RAON-L'ÉTAPE**

**Tél. 03 29 42 00 46**

**[www.cassisframboise.com](http://www.cassisframboise.com)**