

Carte traiteur

LE
COMPTOIR
DE
L'ATELIER

BELLEY

BOUTIQUE & TRAITEUR

L'Artisanat culinaire pour vos repas d'exception...

L'apéritif!

Nos réductions salées froides servies en plateau panaché 1.30€ pièce

- Crèmeux butternuts-châtaignes
- Panna cotta foie gras-speculoos
- Tartiflette destructurée
- Mini club bleu de Bresse
- Mini club légumes de saison
- Mini club crabe-agrumes
- Mini pita garnie
- Mini bagel garni
- Petit sablé crevette
- Petit sablé gravlax de cabillaud
- Petit sablé magret fumé maison-cranberries
- Brochettes de légumes à croquer *(anchoïade, tapenade, fromage frais aux herbes)* 1.30€ pax
- Makis maison *(saumon, espadon, thon, avocat)* 1.50€ pièce
- Pintxos maison *(tapas basque sur tranche de pain) (jambon cru, légumes grillés, saumon fumé)* 1.50€ pièce
- Macarons salés *(foie gras, saumon fumé maison, bleu noix)* 1.50€ pièce

Nos réductions chaudes servies en plateau panaché 1.30€ pièce

- Mini bouchée grenouille
- Mini choux escargot
- Mini choux foie gras
- Mini choux gambas
- Mini croque *(tomme à l'ail des ours, jambon de Savoie, Comté roulette Gesler)*
- Tartelette champignon de saison
- Tartelette lard fermier-Comté
- Tartelette tomate séchée-mozzarella

Les buffets

Afin de satisfaire au mieux vos attentes, nous avons élaboré un buffet sous forme de carte des menus

Salades composées

- Salade de crozet comtoise *(crozet, comté, jambon blanc, noisettes grillées)* 1.50€ pax
- Taboulé libanais *(boulghour, persil, menthe fraîche, tomates, citron)* 1.50€ pax
- Salade périgourdine *(pomme de terre, gésier, foie de volaille, pickles de légumes, noix grillées)* 1.80€ pax
- Salade bugiste *(chou, Comté, noisette, champignons de saison, lard frais)* 1.80€ pax
- Salade provençale *(thon, légumes grillés, anchois, olives, tomates, oeuf)* 1.80€ pax
- Salade tex mex *(poulet grillé mariné, caviar de haricots rouges, légumes mex)* 1.80€ pax
- Salade thaï *(poisson cru mariné, légumes marinés au lait de coco et citron vert)* 2.50€ pax

Dressées en plat de présentation. Possibilité en dressage individuel comprenant une majoration de 15%.

Les planches

- Planche de carpaccio de boeuf, roquette, olives, parmesan 2.50€ pax
- Planche de carpaccio d'espadon au lait de coco et citron vert 2.50€ pax
- Planche wrap de volaille tex mex 2.50€ pax
- Planche wrap de porc de montagne, confit grany de fruits sec 2.50€ pax
- Planche de médaillons de volaille, chutney de figues 2.80€ pax
- Planche de charcuterie fine (jambon cru, chorizo Iberico, coppa AOC, saucisson du marin) 3.50€ pax
- Planche de viandes froides (porc de montagne, rôti de boeuf origine France) 3.50€ pax
- Planche de médaillons de saumon frais, fumé maison 3.50€ pax
- Planche de poissons fumés maison (thon, saumon, espadon) 4.50€ pax
- Planche de dégustation de foie gras (pressé de queue de boeuf, pain d'épices, mi cuit) 12.00€ pax

Les entrées

Tous nos produits
sont 100% fait maison



Les entrées en trilogie

- **Le foie gras** : pressé foie gras queue de boeuf, croquette de foie gras-mangue, foie gras-artichaut 15.50€ pax
- **Rivières & lac** : lavaret acidulé et lemon cress, croquette de grenouilles en coque d'herbes fraîches, maki de truite fumée maison-achard de légumes-combava 12.00€ pax
- **Saveurs iodées** : pressé de saumon fumé d'Écosse-yuzu-coriandre fraîche, sablé de parmesan-tomate confite et St jacques, croquette de crevette au curry rare 13.50€ pax

Les entrées chaudes & froides

- La croquette de grenouille en coque d'herbes, émulsion de persil et ail noir 9.80€ pax
- Sur une allumette de pain noir et ricotta, les escargots de pays en tempura, mesclun d'herbes fraîches et huile de noisettes 9.80€ pax
- Le pressé de foie gras et volaille fermière de l'Ain, gaspacho au lait d'amandes et pêches 10.50€ pax
- Le rouget de roche, légumes du soleil en strate, pain, tomate, pesto aux pignons de pin 11.50€ pax
- Le foie gras de canard au Savagnin, brioche, marmelade canneberge-coquelicot-abricots 12.00€ pax
- La tarte fine de St jacques, confit de tomates et sorbet au basilic 12.00€ pax

Les plats festifs

Cuisiné devant vous

- Accras maison 1.80€ pax
- Tempura de légumes et ses sauces 2.30€ pax
- Nems et samoussa maison 3.00€ pax
- Risotto morilles 3.00€ pax
- Risotto de gambas 3.00€ pax

Les animations plancha & wok

• LE WOK DE BOEUF :

servi avec galette nuoc nam, cacahuète,
citron thaï menthe
7.50€ pax

• LES TACOS POULET TEX MEX :

poulet coco citron vert, galette de coriandre
fraîche, piment tomate, guacamole
5.50€ pax

• LA PLANCHA CLASSIQUE :

Porc de montagne sauge-moutarde
Poulet tandoori
Veau au curry
12.50€ pax

• LA PLANCHA OCÉANE :

Thon mariné
Saumon au basilic
Brochette de crevettes
12.50€ pax
St jacques supplément 4€
Chipirons supplément 2.5€

• LA PLANCHA PRESTIGE :

Magret de canard
Pièce de rumsteak
Poulet tandoori
Veau curry
19.50€ pax

Nos planchas sont servies avec un écrasé de pommes de terre au beurre de Bresse, des crozets crémeux aux champignons de saison, un curry de légumes, un pesto de légumes, une confiture de tomates, une marmelade de poivron doux & des légumes parfumés thaï.

Les plats de viandes & poissons

- Le désossé de pintadeau fermier,
son gratin de patates douces et légumes à la citronnelle 14.00€ pax
- Le suprême de volaille fermier de l'Ain,
son gratin dauphinois et croustillant de champignons de saison 14.00€ pax
- L'aumônière d'agneau cuit à basse température,
son risotto d'épeautre au citron confit et coriandre fraîche, petits légumes façon tajine 14.50€ pax
- La selle d'agneau désossée servie en canon gnocchi de chèvre frais,
ses légumes de saison au beurre de Bresse et jus d'agneau réduit 16.00€ pax
- Le poulet fermier désossé au coeur de foie gras servi en médaillon ,
sa galette de pomme de terre et légumes croquants de saison 16.50€ pax
- Le quasi de veau rôti puis cuit à basse température servi en pavé,
son pressé de pommes de terre à la Morteau, petit chou farci aux champignons de saison,
carottes fanes étuvées et son jus réduit à la réglisse 16.50€ pax
- Le magret de canard rôti puis cuit à basse température,
son canon de champignons de saison et mini légumes rôtis 17.00€ pax
- Le carré de veau gratiné au beurre de morilles,
ses légumes primeurs et pomme anna au jus beurré au Savagnin 19.50€ pax
- Le cabillaud gratiné au beurre de combava,
ses légumes au wok et patates douces au jus lait de coco et citron vert 15.50€ pax
- Le filet de sole farcie aux langoustines,
son aumônière de légumes et jus de carcasse beurré 18.00€ pax
- Le médaillon de lotte au chorizo Iberico,
sa croquette de riz noir et légumes au bouillon de safran et coquillages 22.00€ pax

Les menus proposés ici sont nos menus signatures en suggestion.

D'autres propositions peuvent être étudiées selon vos envies.

Nous contacter.



Nos prestations comprennent le pain et si souhaité le nappage et juponnage des tables.

Le service à l'assiette en supplément.



06 82 76 56 68 - 04 79 87 07 48
contact@lecomptoirdelatelier.fr
10 rue Georges Girerd, 01300 BELLEY
www.lecomptoirdelatelier.fr

Suivez-nous

