

Accompagnements

• Risotto trompettes	3,00 €
• Gratin dauphinois	300 gr 3,00 €
• Riz aux petits légumes	300 gr 3,00 €
• Crozets à la savoyarde	250 gr 4,00 €
• Fagots d'asperges vertes	4,00 €
• Polente crémeuse	3,00 €
• Ratatouille niçoise	250 gr 3,00 €
• Flan de légumes	3,00 €
• Tomate provençale	2,00 €

Plats uniques

• Bouchée à la reine	5,00 €
• Couscous royal	12,00 €
<i>(agneau, poulet, merguez, boulette, semoule et légumes)</i>	
• Choucroute garnie	12,00 €
<i>(diot, poitrine, échine, francfort, chou, pommes de terre)</i>	
• Lasagnes bolognaise	400 gr 8,00 €
<i>(pour 1 euro de plus : salade verte)</i>	
• Paella	12,00 €
<i>(pilon de poulet, fruits de mer, crevettes, moules, petits pois, haricots verts, riz)</i>	
• Tartiflette au reblochon	400 gr 8,00 €
<i>(pour 1 euro de plus : salade verte)</i>	
• 1 diot - polenta	6,00 €
• Soupe à l'oignon, croûtons, fromage rapé	4,00 €
• Brasserade, Pierrade	250 gr/pers. 8,50 €
<i>(avec 3 sauces)</i>	
• Raclette et charcuterie	10,00 €
<i>(nature, fumée, jambon cru, jambon blanc, saucisson)</i>	
• Croziflette au reblochon	9,00 €

Desserts

• Scintillant 3 chocolats	4,00 €
• Framboisier	3,00 €
• Meringue Tutti-Frutti	3,50 €
• Forêt noire	4,00 €
• Chou caramélisé	3,00 €
• Salade de fruits frais	4,00 €
• Tarte aux pommes	12,00 €
la part	2,00 €
• Tarte aux fruits	15,00 €
la part	2,50 €
• Crème caramel	2,00 €
• Tulupe chocolat	4,00 €
• Tiramisu framboise ou café	3,00 €



• Pain	0,80 €
• Café	1,20 €

Location vaisselle - Mange-Debout Remorque réfrigérée

• Plateau repas froid	12,00 €
• Plateau repas froid gourmet	16,00 €
• Poulet rôti	8,00 € et 15,00 €

**PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES
UNE SEMAINE À L'AVANCE**

Tarifs valables du 1^{er} janvier 2019 au 31 décembre 2019



Organisation de repas et réceptions

- Mariages
- Fêtes de famille
- Cocktails
- Réceptions d'entreprises
- Salons professionnels
- Plateaux repas
- Associations...

A votre disposition pour tous renseignements
Magasin : 42, rue Decret - 74130 Bonneville
Tél. 09 66 90 56 89 - 04 50 97 56 66

E-mail : eric.miesusset74@orange.fr

www.miesussettraiteur.fr



Apéritifs

- Toasts et canapés assortis (Plateau de 35) 42,00 €
- Verrine gourmande 2,00 €
(mousses, crème, saladine, aspics)
- Pain surprise (90 portions) 38,00 €
- Pain surprise (50 portions) 28,00 €
(jambon cru, rillettes d'oie, salami, saumon fumé)
- Ananas garni 40,00 €
(40 minis brochettes variées)
- Plateau de minis légumes à croquer (100 gr) 3,50 €/pers
(carottes, radis, tomates cerises, brocolis, concombres + Sauce)
- Minis feuilletés salés (le kg) environ 80 pièces 40,00 €
(jambon, saumon, saucisse, fromage etc...)
- Plateau de quiches et pizzas (environ 70 portions) ... 30,00 €
- Plateau de tartines et bruschettas (25 pièces) 30,00 €
- Plateau de minis navettes garnies (25 pièces) 35,00 €
- Plateau de cakes salée 35,00 €
- Mignardises sucrées (40 pièces) 40,00 €
(Tartelettes, choux, macarons, etc ...)
- Verrines sucrées (la pièce) 1,50 €

Boissons

- Sangria* le litre 10,00 €
- Punch* le litre 10,00 €
- Marquissette* le litre 10,00 €

* à consommer avec modération

Buffet dînatoire

- Assortiment de charcuterie
(terrines maison, jambon cru, saucisson, pâté croûte etc...) (90 gr) 3,50 €/pers
- Assortiment de Viandes froides
(rosbif, rôti de porc, pilon de poulet, jambon à l'os) (140 gr) 4,50 €/pers
- Assortiment de poissons
(demi-lune, darne de saumon, crevettes), sauce tartare (140 gr) 5,50 €/pers
- Assortiment de fromages
(tomme, reblochon, comté, brie découpés) 3,00 €/pers
- Assortiment de crudités et salades composées
au choix 4,00 €/pers.

Entrées

- Salade Savoyarde
(Lardons, œuf, croutons, fromage) (par pers.) 5,00 €
- Demi lune de poisson, sauce tartare (par pers.) 7,00 €
- Terrine de foie gras de canard
au sauterne (par pers.) 12,00 €
- Salade gourmande au saumon fumé (par pers.) 10,00 €
- Ballotine de pintade pistachée (par pers.) 6,00 €
- Salade landaise (par pers.) 10,00 €
- Ballotine de saumon (par pers.) 6,00 €
- Terrine de légumes (par pers.) 5,00 €

Volaille

- Suprême de pintade au miel (par pers.) 8,00 €
- Fricassée de dinde forestière (par pers.) 7,00 €
- Poulet basquaise (par pers.) 7,00 €
- Caille farcie (par pers.) 8,00 €
- Coq au vin (par pers.) 8,00 €
- Pavé d'aiguillette de canard aux pommes (par pers.) 12,00 €
- Suprême de poulet à la crème (par pers.) 7,00 €
- Cuisse de canette braisée (par pers.) 8,00 €
- Gigolette de volaille de farcie (par pers.) 7,00 €

Porc

- Fricassée de porc, sauce coff (par pers.) 7,00 €
- Pavé de filet mignon de porc lardé (par pers.) 8,00 €
- Jambon à l'os sauce madère (par pers.) 7,00 €
- Echine de porc au romarin (par pers.) 7,00 €
- Cochon de lait cuit entier (le KG) 30,00 €

Bœuf

- Bœuf braisé (par pers.) 7,00 €
- Bœuf bourguignon (par pers.) 7,00 €

Veau

- Blanquette de veau à l'ancienne (par pers.) 8,00 €
- Rôti de veau sauce forestière (par pers.) 8,00 €
- Sauté de veau (par pers.) 8,00 €
- Pavé de filet mignon aux girolles (par pers.) 15,00 €

Poisson

- Parfait de poisson sauce crustacés (par pers.) 8,00 €
- Coquille St Jacques à la Normande (par pers.) 9,00 €
- Gratin de fruits de mer (par pers.) 9,00 €
- Pavé de saumon au beurre blanc (par pers.) 9,00 €



Tous les jours en magasin, un large choix de plats cuisinés,
de salades ainsi que des plats du jour avec accompagnement.