

Accompagnements

Prix à la personne

- Risotto aux cèpes.....3,50€
- Gratin dauphinois (300gr).....4,00€
- Crozets à la Savoyarde (250gr).....4,50€
- Fagots d'asperges vertes.....4,00€
- Polente crémeuse.....3,00€
- Ratatouille niçoise (250gr).....4,50€
- Flan de légumes.....3,00€
- Poêlée de légumes.....4,50€

Plats uniques

- Bouchée à la reine.....5,00€
- Couscous royal.....16,00€
(agneau, poulet, merguez, boulette, semoule et légumes)
- Choucroute garnie.....16,00€
(diot, poitrine, échine, Francfort, chou, pommes de terre)
- Lasagnes bolognaises, pur bœuf (400gr).....10€
(pour 2€ de plus : salade verte)
- Paella.....16,00€
(poulet, fruits de mer (crevettes,...), légumes, riz)
- Tartiflette au reblochon (400gr).....10,00€
(pour 2€ de plus : salade verte)
- 2 diots - polenta ou pommes de terre.....10,00€
- Soupe à l'oignon, croutons, fromage râpé.....6€
- Raclette et charcuterie.....16,00€
(nature, fumée, jambon cru/blanc, saucisson)
- Croziflette au reblochon.....12,00€
- Beignets de pommes de terre,
charcuterie et salade verte.....15,00€
- Braserade, Pierrade (250gr/pers.)
Sur commande.

Desserts

- Scintillant 3 chocolats.....4,50€
- Forêt-noire (avec ou sans griotte).....4,50€
- Fondant au chocolat.....4,50€
- Mousse au chocolat au lait.....4,00€
- Crème caramel.....3,50€
- Paris Brest.....4,50€
- Éclair vanille, chocolat ou café.....3,50€
- Tiramisu framboise ou café.....4,00€
- Framboisier.....4,50€
- Salade de fruits frais.....5,00€
- Panna cotta fruits de saison.....4,00€
- Tarte aux pommes.....15,00€
La part.....2,50€
La plaque.....50,00€
- Tarte aux fruits briochés.....18,00€
La part.....3,00€
- Biscuit de Savoie.....12,00€
- Number ou letter cake.....66,00€
1 numéro/1 lettre - 12 pers.

*Toutes nos pâtisseries sont faites maison

- Pain.....1,00€
- Café.....1,50€

**Pensez à passer vos commandes
une semaine à l'avance**

Tarifs valables du 1er septembre 2024 au 31 décembre 2025



Organisation
de vos événements privés,
de repas et réceptions



POUR PLUS D'INFORMATIONS :

magasin situé au
42 rue Décret - 74130 Bonneville
09 66 90 56 89

info@miesussettraiteur.fr
www.miesussettraiteur.fr



@miesussettraiteur



Apéritifs

- Toasts et canapés (Plateau de 35).....45,00€
- Verrine gourmande salée (à l'unité).....2,20€
- Pain surprise (45 portions).....35,00€
- Pain surprise (80 portions).....45,00€
(jambon cru, rillettes, saumon fumé,...)
- Ananas garni (50 minis brochettes salées)....50€
- Plateau de légumes à croquer.....3,50€/pers
- Minis feuilletés salés (70 pcs).....45,00€
- Plateau de quiche/pizza (env. 60 pcs).....35,00€
- Plateau de tartines et bruschettas.....35,00€
(30pcs)
- Plateau de petits fours chauds (60 pcs)....45,00€
(quiche, pizza, feuilleté, croque monsieur,...)
- Plateau de minis pains garnis (30 pcs)....45,00€
- Plateau de minis burgers (25 pcs).....60,00€
- Verrine sucrée (a l'unité).....2,00€
- Mignardises sucrées (40 pcs).....55,00€
(tartelette, choux,...)

Boissons

Prix au litre

- Sangria, Punch, Marquissette,
Framboisine*12,00€

*A consommer avec modération

**Les prix s'entendent prêts
et froids au magasin**

*Votre confiance étant notre plus belle récompense,
nous avons à cœur de tout mettre en œuvre pour que
vos événements soient réussis. Car la qualité est l'une de nos priorités,
nous utilisons des produits frais, français ou de régions
et nous réalisons nos propres fabrications (terrines, ballottines,...).*

Buffet dînatoire

Prix à la personne

- Assortiment de charcuterie.....5,00€
(terrines maison, jambon cru,...)
- Assortiment de viandes froides.....6,00€
(rosbif, rôti de porc, volaille,...)
- Assortiment de poissons.....8,00€
(terrines de poisson, darne de saumon,...)
- Assortiment de fromages.....4,50€
(tomme, abondance, reblochon)
- Assortiment de crudités et
salades composées.....5,00€

Entrées

Prix à la personne

- Salade savoyarde.....6,00€
(lardons, œuf, croûtons, fromage)
- Terrine de poisson, sauce tartare.....6,00€
- Ballottine de pintade pistachée.....6,00€
- Ballottine de saumon.....7,00€
- Terrine de légumes.....5,00€

Plateaux et poulet

- Plateau-repas froid.....14,50€
- Plateau-repas froid gourmet.....18,00€
- Poulet classe A.....10,00€
- Poulet Fermier.....20,00€

Volaille

Prix à la personne

- Suprême de pintade au miel.....10,00€
- Fricassée de volaille forestière.....8,00€
- Poulet basquaise.....8,00€
- Caille farcie.....12,00€
- Suprême de poulet à la crème.....8,00€
- Cuisse de canette braisée.....9,00€
- Gigolette de volaille farcie.....9,00€

Porc

Prix à la personne

- Fricassée de porc.....8,00€
- Pavé de filet mignon de porc lardé.....12,00€
- Jambon à l'os sauce madère.....8,00€

Bœuf

Prix à la personne

- Bœuf braisé.....12,00€
- Bœuf bourguignon.....12,00€

Veau

Prix à la personne

- Blanquette de veau à l'ancienne.....12,00€
- Carré de veau sauce forestière.....14,00€
- Sauté de veau.....10,00€
- Pavé de filet mignon aux girolles.....17,00€

Poisson

Prix à la personne

- Parfait de poisson sauce crustacés.....8,00€
- Coquille St Jacques à la Normande...10,00€
- Gratin de fruits de mer.....10,00€
- Pavé de saumon au beurre blanc.....11,00€

