

# Cocktails, Buffets et Repas

40 personnes et plus...



*L'Ormeau Traiteur*

Rue Royale

07240 Chalencon

<http://www.lormeau.fr>

[traiteur@lormeau.fr](mailto:traiteur@lormeau.fr)

Tél : 04 75 59 99 57

## *Les Apéritifs :*

### *Apéritif Saveurs d'Ardèche :*

*Toasts de Charcuteries Ardéchoises*

*Feuilletés divers*

*Minis Caillettes*

*(inclus kir châtaigne, jus de fruits et eau gazeuse)*

*Soit 6 pièces salées par personne*

### *Apéritif Prestige :*

*Toasts de Charcuteries Ardéchoises*

*Pruneaux lardés*

*Hérisson d'œufs de caille et tomates*

*Feuilletés divers servis tièdes*

*(inclus kir, apéritifs traditionnels, jus de fruits et eau gazeuse)*

*Soit 8 pièces salées par personne*

## *Cocktail Tradition (à partir de 40 personnes)*

*Toasts prestiges (charcuterie, saumon fumé-œufs de caille,  
flétan fumé-citron vert, rillettes de saumon-olives, mousse de foie gras...)*

*Minis brochettes de poissons fumés (saumon-tomate, flétan-concombre,...)*

*Pyramide de légumes*

*Feuilletés divers servis tièdes*

*Pain surprise*

*Hérisson de fromages*

\*\*\*

*Farandole de desserts (mini moelleux chocolat-marrons, mini tartelettes aux fruits,  
choux pâtisseries, mousses de fruits...)*

*Soit 12 pièces salées et 3 pièces sucrées par personne*

## *Cocktail Gourmet (à partir de 40 personnes)*

*Toasts prestiges (charcuterie, saumon fumé-œufs de caille,*

*flétan fumé-citron vert, rillettes de saumon-olives, mousse de foie gras...)*

*Minis brochettes de poissons (saumon-tomate, flétan-concombre, noix de st Jacques-citron confit,...)*

*Pruneaux au lard et minis criques*

*Pyramide de légumes*

*Minis brochettes de magret et fruits secs*

*Verrine « terre d'ailleurs » (quacamole, crevette, chantilly salée)*

*Hérisson de fromages*

\*\*\*

*Farandole de gâteau de soirée*

*Soit 18 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne*

## Repas « Cœur d'Ardèche »

Mise en bouche en option : supplément 2,30€ H.T.

Mini-verrine de crème de châtaigne au foie gras et chantilly salée aux graines de sésame

Feuilleté de Caillette et sa mâche au vinaigre de framboise

Une entrée au choix :

Assiette de charcuterie ardéchoise et sa mâche

Fondant de picodon à l'huile d'olive et basilic

Salade plaisir d'Ardèche (salade verte, lardons, fromage de chèvre, châtaignes)

Un plat au choix :

Filet de poulet farci aux châtaignes

Escalope de veau et sa sauce forestière

Mijoté de cochon de lait, sauce sucré-salée aux pommes, châtaignes et miel de châtaignier

Fromage :

Brion crémeux affiné et sa salade verte à l'huile d'olive et châtaignes

Dessert au choix :

Délice framboise

Entremet pomme-cassis

Pièce montée 3 choux et nougatine

## Repas Gourmet

Mise en bouche (supplément 2,30€) :

Emincé de truite saumonée, citron confit et son tartare de saumon à l'aneth

Spirale de crêpe à la châtaigne et fromage de chèvre frais

Entrée au choix :

Duo de saumon, compotée d'oignons et sa roquette au vinaigre balsamique de Modène

Emincé de magret de canard, foie gras poêlé et sa mâche au vinaigre de framboise

Curry de crevettes au miel de montagne, salade verte et son feuilleté

Feuilleté de chèvre chaud et sa salade à l'huile vierge et basilic

Plat au choix :

Magret de canard au banyuls et aux pommes caramélisées, gratin dauphinois et tomate provençale

Noisette de veau aux pruneaux, champignons crévés et son fagot d'asperges vertes larvées

Filets de rouget sur lit de légumes, haricots verts et pommes primeurs

Suprêmes de pintade aux marrons confits d'Ardèche, légumes d'été et risotto aux épices

Emincé de rôti de porc aux cèpes frais, brocolis au beurre citronné et poêlée de légumes ardéchois

Fromage :

Mélange de fromage de chèvre, petite mâche à l'huile de noix

Dessert au choix :

Mousse de framboise et son coulis

Royal chocolat

Entremet pomme cassis

Pièce montée trois choux et nougatine

*Le buffet terroir à partir de 40 personnes*

*Salades diverses*

*Poisson en terrine et ses sauces tartare et mayonnaise*

*Méli-mélo de charcuteries ardéchoises*

*Eventail de poissons fumés*

*Feuilleté de Caillette et son coulis de tomate*

*Tian de légumes confits au basilic*

\*\*\*

*Plateau de fromage d'Ardèche (5 variétés différentes)*

\*\*\*

*Farandole de mignardises (4 pièces par personne)*

# *Le buffet excellence à partir de 40 personnes*

## *Salades diverses*

*Foie gras en terrine, compotée de fruits aigre-doux*

*Méli-mélo de charcuteries ardéchoises*

*Eventail de poissons fumés*

*Salade de gambas aux mandarines*

*Chaud froid de pintadeau aux pruneaux*

*Tarte feuilletée tomate et chèvre frais*

\*\*\*

*Plateau de fromage d'Ardeche (5 variétés différentes)*

\*\*\*

*Farandole de mignardises (4 pièces par personne)*



# *La prestation traiteur*

## *Le Nappage :*

*Nappes non-tissées (coloris au choix)*

*Serviettes non-tissées (coloris au choix)*

## *La Vaisselle :*

*Verrerie à pied, Assiette en porcelaine blanche, Couverts inox 20/10<sup>ème</sup>, Ménagères, Pots à eau, Paniers en osier*

## *Le Personnel :*

*Une équipe qualifiée qui assume l'entière responsabilité de l'organisation et du déroulement de votre manifestation.*

## *Les Horaires :*

*Vacation jusqu'à 4 heure du matin. Au delà, facturation de 20€ de l'heure par personnel présent.*

## *Cuisine provisoire :*

*Fourniture de matériel de manière à réaliser la prestation.*

## *Le transport :*

*Transport des marchandises selon la réglementation en vigueur.*

## Les options :

<i>Le trou ardéchois : liqueur de châtaigne et sorbet châtaigne « terre adélice »</i>	<i>4,20€ T.T.C. par personne</i>
<i>Le trou normand : sorbet poire et eau de vie de poire</i>	<i>4,00€ T.T.C. par personne</i>
<i>La pièce montée personnalisée (chapeau, moulin-à-vent, tacot...)</i>	<i>6,60€ T.T.C. par personne</i>
<i>Le buffet de fromage affinés (10 variétés de fromages de vache et de chèvre)</i>	<i>6,50€ T.T.C. par personne</i>
<i>Un plat supplémentaire dans les formules</i>	<i>8,20€ T.T.C. par personne</i>
<i>La fontaine à champagne (minimum 60 personnes)</i>	<i>1,50€ T.T.C. par personne</i>
<i>Le café</i>	<i>1,20€ T.T.C. par personne</i>
<i>La décoration florale des tables et buffets</i>	<i>2,50€ T.T.C. par personne</i>
<i>La prestation de sonorisation avec éclairage et animation</i>	<i>850€ T.T.C.</i>
<i>Surnappage en chemin de table non-tissé</i>	<i>2,50 T.T.C. par personne</i>
<i>Nappage en tissu blanc</i>	<i>3,00 T.T.C. par personne</i>

*Possibilités de modification : nous consulter*

## La carte des plats aux choix

### Les entrées :

#### ★ Les salades :

7,50€ H.T.

Salade de gésiers (salade verte, gésiers de volaille confits, tomates, ravioles de Romans)

Salade ardéchoise (salade verte, fromage de chèvre, châtaignes, lardons)

Salade fermière (salade verte, foies de volaille confits, magret fumé)

Salade Terroir (salade verte, caillette, fromage de chèvre, tomates)

Salade l'Ormeau (salade verte, ravioles, tomme péliссonne, magret fumé, tomate)

#### ★ A base de poisson

Duo de saumon (rillettes de saumon et saumon fumée) 7,80€ H.T.

Truite fumée et sa cassolette de ravioles 7,90€ H.T.

Terrine de poisson 7,50€ H.T.

Crevettes au curry et miel de montagne 7,90€ H.T.

#### ★ Spécialités

Tarte tomate et chèvres au basilic 7,00€ H.T.

Assiette de charcuterie maison 7,50€ H.T.

Feuilleté de chèvre chaud 7,50€ H.T.

Caillette en pâte feuilletée et son coulis de tomate 7,80€ H.T.

Minis brochettes de poulet au miel de lavande 7,80€ H.T.

Assiette de crudités de saison 6,90€ H.T.

Assiette de charcuteries et crudités 7,30€ H.T.

Terrine de sanglier pistaché 7,50€ H.T.

### Les viandes :

#### ★ Les volailles :

Spécialité de Filet de Poulet à l'Ardéchoise 13,50€ H.T.

Magret de canard sauce Banyuls 14,50€ H.T.

Aiguillettes de canard aux pruneaux et miel de châtaignier 14,50€ H.T.

Lapin à la provençale 13,80€ H.T.

Lapin à la moutarde 13,80€ H.T.

#### ★ Les gibiers

Civet de chevreuil 13,90€ H.T.

Civet de sanglier 13,90€ H.T.

#### ★ Les viandes « blanches »

Escalope de veau forestière 14,10€ H.T.

Blanquette de veau aux châtaignes 13,50€ H.T.

Rôti de porc aux cèpes 14,20€ H.T.

Rôti de veau aux pruneaux 14,00€ H.T.

★ *Le bœuf*

Bœuf en Venaison 11,00€ H.T.

Bœuf bourguignon 11,00€ H.T.

★ *Les spécialités*

Émincé de caillette 12,00€ H.T.

Saucisson chaud nature ou pistaché 13,50€ H.T.

★ *Les poissons :*

Filet de Daurade sauce vin blanc 13,50€ H.T.

Pavé de saumon sauce à l'estragon 12,50€ H.T.

Filet de rouget sauce au St Péray 13,70€ H.T.

Filet de truites aux amandes 13,20€ H.T.

Filets de truite aux oranges et miel d'acacia 13,20€ H.T.

*Les plats complets et les formules « simples »*

★ *Les plats complets*

Choucroute 9,50€ H.T.

Couscous royal 9,50€ H.T.

Paëlla 9,50€ H.T.

Cassoulet 9,50€ H.T.

Tartiflette 9,50€ H.T.

★ *Les formules « simples » Plats servis avec des pâtes, du riz ou du*

*gratin dauphinois*

Bœuf en venaison 9,50€ H.T.

Bœuf bourguignon 9,50€ H.T.

Blanquette de veau 9,50€ H.T.

Blanquette de veau aux châtaignes 9,50€ H.T.

Civet de chevreuil 10,50€ H.T.

Civet de sanglier 10,50€ H.T.

*Buffets, apéritifs ...*

★ *Les petites verrines* 2,30€ H.T.

*La saumonée* : rillettes de saumon, saumon fumé, fromage blanc et ciboulette

*La terre d'ailleurs* : quacamole, crevettes et chantilly salée

*La provençale* : tomate confite, fromage de chèvre frais, tapenade d'olives noires, huile d'olive et basilic

*La typée* : concassé de tomate et piment d'Espelette, magret fumé crème fouettée et parmesan

*L'originale* : crème de betterave, fromage blanc à la ciboulette, paprika

★ *Les plaques à partager*

25,00€ H.T.

Quiche aux lardons

Pizza (garnitures à définir avec vous)

Feuilleté à la viande

★ *Les toasts*

65,00€ H.T. les 100 pièces

Toasts à la charcuterie maison (pâté aux châtaignes, pâté aux cèpes, terrine de foies de volailles, rillettes de porc, saucisson, jambon cru ...)

Toasts au poisson (rillettes de saumon, truite fumée, saumon fumée, flétan fumé)

Toasts aux fromages (sortes de fromages à définir avec vous)

★ *Les amuses bouches*

Pain surprise

53,00€ H.T.

Petits feuilletés apéritifs

45,00€ H.T. les 100 pièces

(assortiment avec fromage, saucisse, parrot ...)

Minis pizzas

65,00€ H.T. les 100 pièces

Minis quiches

65,00€ H.T. les 100 pièces

Pruneaux au lard

65,00€ H.T. les 100 pièces

Minis cripes

69,00€ H.T. les 100 pièces

★ *Les petites brochettes*

65,00€ H.T. les 100 pièces

Flétan fumé et courgettes

Saumon fumé, saumon mariné, tomate cerise

Poulet aux épices et tomates cerise

Gouda au cumin et raisin

Fromage de chèvre et olive

★ *Les pyramides*

La pyramide de légumes : légumes à la croque (maïs, tomates cerise, concombres, courgettes, chou fleur, radis ...)

63,00€ H.T.

Le hérisson : œufs de cailles et tomates cerises

45,00€ H.T.

Possibilité d'y rajouter quelques sauces mayonnaise pour fondue de légumes

★ *Minis fours sucrés*

65,00€ H.T. les 100 pièces

Minis tartelettes aux fruits

Moelleux chocolat marron en minis cubes

Mousse sur tarte sablée en minis cubes

Biscuits

Mendiants

Fruits déguisés