



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

SALADES/ENTRÉES

Salade piémontaise : **12,90€ le kg**

Œuf, tomates, pommes de terre, cornichons, câpres, emmental, mayonnaise.

Taboulé tomates/raisins/menthe :  **9,90€ le kg**

Semoule de blé, tomates fraîches, raisins bruns, menthe fraîche, huile d'olive.

Champignons à la Grecque  **14,90€ le kg**

Champignons de Paris, sauce tomate au vin blanc et herbes fraîches.

Salade de pâtes **13,90€ le kg**

Pâtes complètes, fêta, olives, sauce vinaigrette au citron

Salade de pommes de terre **13,90€ le kg**

Pâtes complètes, pommes de terre, olives, fêta, mayonnaise maison.

Chou fleur au curry **8,90€ le kg**

Chou fleur frais, sauce crème au curry.

Falafel  **12,75€ le kg**

Pois chiches, épices, graines de sésames.

Salade saucisse **17,90€ le kg**

Pommes de terre, saucisse végétale, sucrine, œuf, oignon, vinaigrette maison



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

FEUILLETÉS

Tous les feuilletés sont réalisés avec une pâte feuilletée pur
beurre maison.

Marrons/pommes de terre **3€50**

Pommes de terre, marrons, sauce crème, échalotes, vin blanc

Aux champignons **3€50**

Sauce béchamel, champignons de Paris, Pleurote, ail, herbes
fraîches, vin blanc.

Potiron/choux de Bruxelles **3€50**

Potiron, choux de Bruxelles, cranberries, sauce soja, huile
d'olive.

Aux fromages **3€50**

Crème fraîche, cheddar, emmental, mozzarella.

Chèvre épinards **3€50**

Epinards cuisinés à l'ail et à la ricotta, fromage de chèvre.

Pommes de terre **3€50**

Sauce mornay, pommes de terre, noix, emmental.

Jambon végétal, fromage **3€50**

Jambon végétal « Lavie », emmental, sauce béchamel.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

TOURTES

Toutes les tourtes sont réalisées avec une pâte feuilletée pur
beurre maison.

Automnale	4€
Pommes de terre, marrons, champignons, crème, échalotes, vin blanc, moutarde, emmental.	
Haché vin rouge	4€
Haché végétal « BeyondMeat », pommes de terre, oignons, carottes, sauce au vin rouge.	
Poulet végétal/champignons	4€
Poulet végétal, champignons cuisinés, sauce crème au vin blanc et à l'échalote.	
Poireaux	4€
Poireaux, pommes de terre, ail, échalote, crème, fromage à raclette.	



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

TARTELETTES

Toutes les tartelettes sont réalisées avec une pâte brisée pur
beurre maison.

Potiron/noix **4€**

Appareil à crème, potiron, noix, muscade.

Aux champignons **4€**

Duxelles de champignons aux échalotes et vin blanc,
champignons de Paris.

Chèvre/épinards **4€**

Appareil à crème, épinards à l'ail et à la ricotta, fromage de
chèvre.

Poireaux **4€**

Appareil à crème, fondue de poireaux aux échalotes et au vin
blanc.

3 fromages **4€**

Appareil à crème, cheddar, emmental, chèvre.

Endives au fromage **4€**

Appareil à crème, endives braisées, confit d'échalotes,
emmental.

Chou kale/noisettes **4€**

Appareil à crème, pesto de chou kale, noisettes.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

TARTELETTES

Toutes les tartelettes sont réalisées avec une pâte brisée pur
beurre maison.

Marrons/carottes	4€
Appareil à crème, marrons, carottes, échalotes et noix.	
Pommes de terre	4€
Pommes de terre, lardons végétaux (LaVie), emmental, oignons.	
Butternut/ricotta	4€
Appareil à crème, butternut, ricotta, oignons	
Aux brocolis	4€
Appareil à crème, brocolis, tomates cerises, chèvre, noix.	
Savoyarde	4€
Pommes de terre, oignons, lardons végétaux, vin blanc, fromage à tartiflette.	
Raclette	4€
Jambon végétal « LaVie », pommes de terre, fromage à raclette.	
Quiche aux lardons	4€
Appareil à crème, lardons végétaux « LaVie », emmental.	
Butternut/bacon	4€
Appareil à crème, butternut rôti au vinaigre de Xérès, bacon végétal, fêta.	



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

PIZZAS INDIVIDUELLES

Toutes les pizzas sont réalisées avec une pâte à pizza maison.

Base tomate

La burger **4€**

Sauce tomate cuisinée, steak végétal (Beyond meat), cheddar, oignons frits, sauce burger.

La bolognaise **4€**

Sauce tomate cuisinée aux oignons, haché végétal (Beyond meat), oignons, emmental.

Aux olives **4€**



Sauce tomate cuisinée, tapenade d'olives vertes, olives, tomates marinées.

Base crème

L'automnale **4€**

Crème fraîche, champignons de paris, pommes, chou kale.

Aux fromages **4€**

Crème fraîche, cheddar, emmental, mozzarella.

Poulet végétal **4€**

Crème fraîche, poulet végétal (Heura), pommes de terre, noix.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

PIZZAS INDIVIDUELLES

Toutes les pizzas sont réalisées avec une pâte à pizza maison.

Base tomate

Margherita **4€**

Sauce tomate cuisinée, tomates, mozzarella.

Base crème

Chèvre/miel **4€**

Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, olives.

Raclette **4€**

Crème fraîche, moutarde, pommes de terre, lardons végétaux « LaVie », jambon végétal « LaVie », oignons, fromage à raclette.

Aux légumes **4€**



Sauce tomate, cheddar végétal, cœur d'artichaut, champignon, poivron, oignon rouge.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

MUFFINS/CAKES

Muffins

Aux olives 1,50€

Olives vertes, tomates marinées, fromage bleu.

Au Boursin 1,50€

Boursin, poivrons.

Potiron 1,50€

Potiron, emmental.

Carottes 1,50€

Carottes, cumin.

A l'Italienne 1,50€

Tomates, mozzarella, basilic.

Cake

Automnale 3,90€

Butternut, noix, fromage bleu.

Champignons 3,90€

Champignons de Paris, herbes de Provence, fromage de chèvre.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

LES RÖSTIS

Le classique 1,50€

Pommes de terre, oignons, herbes de Provence.

Le Boursin 1,50€

Pommes de terre, Boursin, ail et persil.

Aux champignons 1,50€

Pommes de terre, champignons, herbes de Provence.

Aux fromages 1,50€

Pommes de terre, emmental, cheddar, oignons frits.

Au panais 1,50€

Pommes de terre, panais, curry.

Au butternut 1,50€

Pommes de terre, butternut, noix, emmental.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

LES CRÊPES

Aux champignons

3€

Pâte à crêpe maison, béchamel, champignons de paris cuisinés au vin blanc et aux échalotes.

Aux lardons végétaux

3€

Pâte à crêpe maison, lardons végétaux (LaVie), oignons, crème.

Aux épinards

3€

Pâte à crêpe maison, épinards à l'ail et au miel, ricotta.

Aux fromages/oignons frits

3€

Pâte à crêpe maison, cheddar, oignons frits et pommes de terre.

Paysanne

3€

Pommes de terre, brocoli, tomates marinées, chèvre.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes grenailles		13,50€ le kg
Petites pommes de terre primeurs, fleur de sel.		
Pommes dauphine		9,95€ le kg
Pommes de terre, panade.		
Flan de légumes		1,95€ pièce
Champignons, emmental.		
Flan de légumes		1,95€ pièce
Butternut, noix, cheddar.		
Galette de pommes de terre		3€ pièce
Pommes de terre fourrée au fromage.		
Gratin dauphinois		4€ pièce
Pommes de terre, crème, lait et muscade.		
Gratin dauphinois aux champignons		4€ pièce
Pommes de terre, champignons, crème, lait, muscade et herbes de Provence.		
Gratin patates douces		4€ pièce
Patates douces, pommes de terre, ail, gingembre, crème.		
Crumble de légumes		4€ pièce
Butternut, patates douces, oignons rouges au vinaigre de noix, pâte à crumble.		



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

PLATS CUISINÉS

Lasagnes à la Bolognaise **19,90€ le kg**

Pâte à lasagnes maison, sauce tomate cuisinée à la viande hachée végétale (heura), sauce béchamel.

Lasagnes chèvre/épinards **19,90€ le kg**

Pâte à lasagnes maison, épinards cuisinés à l'ail, sauce fromagère au chèvre.

Lasagnes automnale **19,90€ le kg**

Pâte à lasagnes maison, butternut rôti, champignons cuisinés à l'échalote, sauce béchamel au romarin, emmental.

Dahl de lentilles  **18,90€ le kg**

Lentilles corail, oignons, ail, tomates, lait de coco, épinards, épices.

Tofukorma  **17,90€ le kg**

Tofu, oignons, yaourt de soja, épices, noix de cajou.

Tartiflette **19,90€ le kg**

Pommes de terre, lardons végétaux « LaVie », oignons, vin blanc, fromage à tartiflette.

Hachi parmentier **17,90€ le kg**

Viande végétale « BeyondMeat » cuisinée aux carottes et tomates, oignons, ail, purée maison, emmental.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

PLATS CUISINÉS

Hachi parmentier pommes de terre/celeri **18,90€ le kg**

Viande végétale « BeyondMeat » cuisinée aux carottes et tomates, céleri, oignons, ail, purée pommes de terre/céleri maison, emmental.



Poêlée de légumes cuisinées **15,90€ le kg**

Haricots verts, aubergines, pommes de terre, oignons, ail, épices à colombo.



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

LES BURGERS

Tous les burgers sont élaborés avec un bun's fait maison.

Le classique **7€**

Sauce blanche, steak haché végétal, cheddar,, tomate.

Le chorizo **7€**

Sauce biggy burger, steak végétal chorizo (Heura), tomate, cheddar, oignons rouges.

Le Rösti **6€**

Sauce ketchup, rösti de pommes de terre, emmental, oignons frits, tomate.

Le Chick'n free **7€**

Sauce barbecue, steak de poulet végétal (VFC), cheddar, tomate.

Le raclette **7€**

Sauce moutarde, jambon végétal « LaVie », lardons végétaux « LaVie », rösti de pommes de terre, fromage à raclette.

Supplément : oignons pickles (+0,50€), un 2^{ème} steak (+2,50€), un 2^{ème} rösti (+1,50€), bacon végétale (+1€)



Tarifs traiteur automne/hiver 2023

LES CROQUES

Tous les croques sont élaborés avec un pain de mie fait maison.

Le chunk curry	4€
Poulet végétal (Heura), oignons, emmental, sauce curry.	
Jambon/fromage	4€
Jambon végétal « LaVie », emmental, sauce béchamel.	
Le barbecue	4€
Poulet végétal (Heura), sauce barbecue, tomates, cheddar.	
Le raclette	4€
Pommes de terre, fromage à raclette, jambon végétal « LaVie ».	
Le savoyard	4€
Pommes de terre, oignons, lardons végétaux « LaVie », fromage à tartiflette.	



Chaque commande doit être passée au minimum 48H à l'avance.

Les commandes sont à récupérer sur place après avoir convenu d'un rendez-vous.

Contact :

06.61.50.01.26 – contact@duo-gourmand.com

www.duo-gourmand.com