

- Coupelle de noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux 2,18 €
- Verrine de lentilles vertes, truite fumée, chantilly et œuf mimosa 1,70 €
- Ravioles à l'huile de noix, chantilly au bleu de Sassenage et crumble de noix 1,60 €
 - Verrine de petits pois à la française 1,05 €
 - Fish & Chips de carottes sauce cocktail 1,73 €
- Mini conserve de rillettes de thon à la ciboulette 1,60 €
- Mini conserve de rillettes de canard aux noix 1,60 €
 - Crème brûlée aux champignons 2,10 €

-§-

Petits saladiers

- Salade de taboulé 1,23 €
- Salade avocats tomates maïs 1,55 €
 - Salade de lentilles 1,15 €
- Salade Caponata Sicilienne 1,45 €

-§-

Mini-brochettes et sucettes

- Pique comté à la crème de noix 1,29 €
- Brochette de boudin antillais aux pommes 1,34 €
 - Pique abricot, beaufort et jambon cru 1,53 €
- Mini-brochette du Vercors, tranchée noix et bleu 1,28 €
- Brochette de porc au caramel, ananas rôti 1,45 €
 - Mini club de foie gras et pain d'épices 2,09 €
 - Pique figue bacon 1,16 €

-§-

Ateliers culinaires

(avec service uniquement)

- Atelier foie gras 3,87 €

Découpe de bloc de foie gras, tranches de pain Dauphinois et tranches de pain d'épices.

- Atelier saumon Label rouge (30g / pers) 3,02 €

Découpe de saumon mariné et cuit au sel façon Gravlax, à la demande.

Sauces moutarde, tartare et huile de truffe.

- Jambon fumé au foin (minimum 100 pers) 3,80 €

- Atelier Pata Negra Cebo 7,07 €

(60g / pers ; minimum 100 pers)

Découpe de pièce entière, à la demande.

- Atelier Côte de Bœuf (50g / pers) 6,45 €

Découpe de Côte de Bœuf braisée, à la demande.

Sauces moutarde, tartare et mousseline à l'huile de truffe.

- Flambée de Saint-Jacques (2 pièces / pers) 7,28 €

- Atelier crêpes Suzette 2,50 €

Crêpes garnies à l'orange, flambées Grand Marnier à la demande.

- Flambée de fruits de saison, Rhum ou Grand Marnier 3,53 €

-§-

Douceurs sucrées

- Gâteaux de soirée 1,40 €

Assortiment de mignardises sucrées dans la pure tradition pâtissière.

Tartelettes citron, framboises, noix, meringues, succès, roses noires, millefeuilles...

- Choux chocolat 1,40 €

- Rond noix 1,40 €

- Précieux fraise litchi citron vert 1,40 €

- Choco citron Gianduja 1,40 €

- Cappuccino 1,40 €

Crème brûlée café, biscuit viennois noisettes, mousse cappuccino, noisettes torréfiées.

- Mandarin exotique 1,40 €

Biscuit chocolat orange confite, croustillant passion, cœur crémeux mandarine, crème légère vanille.

- Macarons assortis 68,64 € le kg

Fraise des bois ; caramel au beurre salé ; vanille, rose ; pistache ; citron ; framboise ; cassis ; chocolat ;

Grenoble : café / noix ; Orange / safran ; Banana split.

• Petite verrine de banane caramélisée, éclats de crumble chocolat coco et mousse au lait 1,89 €

• Petite Verrine du mois 1,77 €

- Sucette clémentine chocolat guimauve ou Sucette banane chocolat guimauve 2,09 €

- Petite brochette de fruits frais ou Petite salade de fruits 1,92 €



Cocktails

Automne - Hiver 2019-2020



CHARDON
BLEU



Service Traiteur

04 76 87 45 08 / contact@auchardonbleu.com
www.auchardonbleu.com

Apéritif simple

6 pièces par personne

Cocktail Prestige

10/12 pièces par personne

Cocktail dînatoire

16 pièces par personne

- Prix TTC -

Pièces froides

• Pains surprises

Environ 60 mini-sandwichs, 8 à 10 personnes.

À commander 48h en avance.

Le Montagnard : Jambon cru beurre, rosette beurre, beaufort. 58,27 €

Le Nordique : Saumon tarama, saumon fromage frais aneth. 63,74 €

Le Grenoblois : Bleu de Sassenage et noix. 63,93 €

Le Vercors : Pain de seigle, fromage frais aneth, truite fumée du Vercors. 66,00 €

• Toasts assortis 1,28 €

Sur pain tradition : Asperges vertes, tomate œuf, jambon, saucisson, jambon cru de montagne, œufs de caille et de truite, roquefort-noix, tarama-crevette, tapenade d'olives noires.

• Toasts assortis du terroir 1,28 €

Sur pain de seigle : Figue-Saint-Marcellin, Bleu du Vercors-oignons rouges.

Sur pain tradition : terrine campagnarde-oignons rouges, jambon cru de montagne-beurre moutarde.

• Savoris 1,28 €

Mini-navettes garnies au beurre monté, 300 pièces minimum.

Bœuf-moutarde ancienne, petits pois-menthe, chèvre-tomate

• Pains BB 1,51 €

Mini-sandwichs campagnards

Jambon cru de montagne, terrine campagnarde, avocat tomates, saumon tarama. 1,51 €

• Macaron figue foie gras 1,70 €

• Gressin au paprika 0,75 €

- Sablé curry, crémeux de poires et foie gras 1,94 €
- Sablé au comté, sésame et herbes de Provence 0,75 €
 - Cannelé à l'orange et au saumon fumé 1,35 €
- Sablé panna cotta de chèvre, piment d'Espelette et caviar de tomates 1,48 €
 - Sablé chèvre romarin 1,28 €
- Petit choux saumon et crème de citron 1,55 €
- Choux foie gras, chutney figue violette 1,94 €
 - Tranché citron gingembre, Saint Marcellin et pomme d'amour 1,39 €
 - Macaron au saumon fumé 1,55 €
- Boule de cèpe sur son toast de pomme de terre 1,83 €
 - Finger de poulet croustillant, sauce cocktail 1,34 €
 - Mini pâté-en-croute 1,73 €
 - Pomme grenaille saumon fumé 1,94 €
 - Bruschetta saumon fumé et artichaut confit 1,84 €
 - « Notre fameux » Mini bagel Little Italie 1,70 €
 - « Notre fameux » Mini bagel Black Pearl crevettes avocat curry 1,77 €
 - Cannelé petit pois et comté, cœur Wasabi 1,45 €
 - Gambas panée saveur noix de coco 1,94 €
 - Blinis de carottes aux épices, cabillaud et chantilly aux épices 1,24 €
 - Cupcake poulet au curry et pomme 1,45 €

-§-

Pièces chaudes

(*pouvant aussi être dégustées froides ou tièdes)

- *Croustades assorties 1,28 €
Pizza, oignons, viande hachée, jambon, fromage, poireaux, saumon et ratatouille.
- *Mini-rissole 1,28 €
 - « Notre fameux » Mini Hot-Dog 1,34 €
 - « Notre fameux » Mini croq' mozza 1,67 €
 - Tartelette de patate douce au gingembre 1,45 €
 - Tartine de Bleu de Sassenage, poire et noix 1,25 €
 - *Tarte aux champignons, carottes et noisettes 1,45 €
 - *Tartine poireaux reblochon et lardons 1,35 €
 - Hamburger pommes, figues et foie gras poêlé 2,10 €
 - *Hamburger de canard confit à la tomme de Savoie 2,10 €

- Crolesqui foie gras mangue 1,80 €
- Tourton des Alpes, pommes de terre et reblochon 1,18 €
 - « Notre fameux » Mini Sicilien 1,45 €

Épinards, mortadelle, œuf dur et olives noires, le tout dans un petit pain brioché.

- Tacos de volaille façon Mexicaine 1,45 €
- * « Notre fameux » Mini arancini à la bolognaise 1,39 €
 - Brioches Lyonnaises 3,50 € les 100g
- * « Notre fameux » Mini burger façon Chardon 2,00 €
 - Tatin magret fumé, pommes et noix 1,66 €

-§-

Petites cocottes chaudes

- Sauté de veau à la Corse et sa polenta forestière 2,18 €
 - Parmentier de courge au canard confit 2,35 €
 - Tajine de volaille aux poires et sa semoule aux raisins secs 1,92 €
 - Gratin dauphinois et son murçon du plateau Mathésin 1,80 €
- Cassolette de Saint-Jacques, langoustines, girolles et risotto 2,39 €
 - Filet de truite, carottes aux épices, parmesan et graines de courge 2,10 €
- Parmentier de courge, champignons des bois et Bleu de Sassenage 1,92 €
 - Risotto à la Parisienne 2,10 €
 - Gratin dauphinois aux cèpes 2,10 €
 - Risotto d'hiver courge, carottes et navet 1,90 €
 - Risotto aux champignons des bois et tomme de Belledonne 1,95 €

-§-

Petites verrines et coupelles

- Verrine crémeux potiron, mousse de châtaignes flambées 1,40 €
- Crémeux de petits pois Morbier et Saint-Jacques 1,65 €
 - Verrine crème d'artichaut, foie gras et huile de truffe 2,10 €
- Asperge caramélisée, magret de canard et coulis d'oignons rouges 1,94 €