

Traiteur La Comète

Nos Menus pour votre Réception

Saison 2017

Dans l'une de nos salles
Repas avec service

Pour vos Fêtes de Famille,
Mariage, Baptême, Anniversaire....
Vos Manifestations Associatives,
Et Professionnelles

Menu Pégase

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET PLAT CHAUD

Buffet de hors d'œuvres

Salade piémontaise (pommes de terre, épaule, cornichons...)
Salade grecque
(Concombre, tomate, feta, olives noires, origan, huile d'olive)
Melon (en saison)
Chiffonnade de jambon cru
Saumon frais entier en Bellevue

Les plats chauds au choix (service à table)

Suprême de poulet fermier aux écrevisses
Ou
Magret de canard aux fruits rouges
Ou
Roulade de carrelet aux fruits de mer
(Les plats sont accompagnés de deux garnitures)

Faiselle fermière à la crème

Et

Plateau du Berger

Entremets aux deux parfums

Café Gourmand

Les boissons

Vin rouge, Côte du Rhône AOC, ¼ par personne
Vin blanc, Chardonnay, ¼ par personne
Ou Vin rosé, Cinsault, ¼ par personne
Eau plate et eau pétillante

Prix TTC par personne : 48.10 €

Le Tarif inclut :

La mise à disposition de la salle correspondant au nombre de convives
La mise en place des tables, le nappage (non tissé), le nécessaire de table
Le service, forfait de 8 heures maximum (possibilité de facturation d'heures supplémentaires)
Le nettoyage de la salle
Parking privé

Traiteur Restaurant La Comète 19, Rue de l'Aigue ZA Les Portes du Dauphiné 69780 St Pierre de Chandieu

www.lacomete.fr

Mail : contact@lacomete.fr

Tel : 04 72 48 08 30

Menu Soleil

BUFFET FROID

Vivez votre soirée au rythme d'un buffet de mets variés

Salade Nordique (mesclun, saumon fumé, fruits de mer)
Salade piémontaise (pommes de terre, épaule, cornichons...)
Salade asiatique (nouilles chinoises, pousses de bambou, germe de soja, épices, etc...)
Salade Grecque (Concombre, tomate, feta, olives noires, origan, huile d'olive)

Melon (en saison)
Chiffonade de jambon cru

Rôti de bœuf en rosace
Aiguillette de canard au thym

Saumon frais entier en Bellevue
Bouquet de crevettes roses, sauce cocktail

Faiselle fermière à la crème

Et

Plateau du Berger

Entremets aux deux parfums

Café Gourmand

Les boissons

Vin rouge, Côte du Rhône AOC, ¼ par personne
Vin blanc, Chardonnay, ¼ par personne
Ou Vin rosé, Cinsault, ¼ par personne
Eau plate et eau pétillante

Prix TTC par personne : 48.10 €

Le Tarif inclut :

La mise à disposition de la salle correspondant au nombre de convives
La mise en place des tables, le nappage (non tissé), le nécessaire de table
Le service, forfait de 8 heures maximum (possibilité de facturation d'heures supplémentaires)
Le nettoyage de la salle
Parking privé

Traiteur Restaurant La Comète 19, Rue de l'Aigue ZA Les Portes du Dauphiné 69780 St Pierre de Chandieu

www.lacomete.fr

Mail : contact@lacomete.fr

Tel : 04 72 48 08 30

Menu Vénus

COCKTAIL DINATOIRE ET PLAT CHAUD

Buffet de mises en bouche

Le Panier Maraîcher : tourbillon de légumes crus et son cocktail de saveurs

Mini cake jambon emmental

Verrine de poulet à l'indienne

Hérisson de mini brochettes jambon cru et cornichon

Escalopine de foie gras poêlé au sel de Guérande

Pastilla de St Jacques aux petits légumes

Samossas et accras de morue

Moule glacée au tartare de lump

Les plats chauds au choix (service à table)

Noix de veau rôtie, jus aux trompettes

Ou

Fondant de volaille fermière à la crème de morilles

Ou

Dos de loup rôti, émulsion de pistou

(Les plats sont accompagnés de deux garnitures)

Faiselle fermière à la crème

Plateau du Berger

Entremets aux deux parfums

Café Gourmand

Les boissons

Vin rouge, Côte du Rhône AOC, ¼ par personne

Vin blanc, Chardonnay, ¼ par personne

Ou Vin rosé, Cinsault, ¼ par personne

Eau plate et eau pétillante

Prix TTC par personne : 53.40 €

Le Tarif inclut :

La mise à disposition de la salle correspondant au nombre de convives

La mise en place des tables, le nappage (non tissé), le nécessaire de table

Le service, forfait de 8 heures maximum (possibilité de facturation d'heures supplémentaires)

Le nettoyage de la salle

Parking privé

Menu Antarès

REPAS 2 PLATS A L'ASSIETTE

Les entrées au choix

Feuilleté de champignons frais

Ou

Salade Landaise

(Mesclun, gésiers confits, magret fumé, croûtons)

Ou

Mousseline de carrelet à la crème de basilic

Les plats chauds au choix

Noix de veau sauce poivre vert

Ou

Suprême de poulet fermier aux écrevisses

Ou

Pavé de saumon sauce croustade

(Les plats sont accompagnés de deux garnitures)

Faiselle fermière à la crème

Ou

Demi St Marcelin et sa salade aux noix

Entremets aux deux parfums

Café Gourmand

Les Boissons

Vin rouge, Côte du Rhône AOC, ¼ par personne

Vin blanc, Chardonnay, ¼ par personne

Eau plate et eau pétillante

Prix TTC par personne : 42.80 €

Le Tarif inclut :

La mise à disposition de la salle correspondant au nombre de convives

La mise en place des tables, le nappage (non tissé), le nécessaire de table

Le service, forfait de 8 heures maximum (possibilité de facturation d'heures supplémentaires)

Le nettoyage de la salle

Parking privé

Menu Andromède

REPAS 2 OU 3 PLATS A L'ASSIETTE

Les entrées au choix

Briochine de foie gras aux figues et aumiel

Ou

Brochette de St Jacques et gambas aux saveurs du soleil

Les plats chauds au choix

Carré d'agneau rôti, jus de romarin

Ou

Magret de canard rôti,

Compotée de raisin et oignon doux au vinaigre de framboise

Ou

Pastilla de loup aux petits légumes, sauce croustade

Ou

Filet de julienne rôti, sauce vierge

(Les plats sont accompagnés de deux garnitures)

Faiselle fermière à la crème

Ou

Demi St Marcelin et sa salade aux noix

Entremets aux deux parfums

Café Gourmand

Les boissons

Vin rouge Côte du Rhône Guigal, une bouteille pour 4 personnes

Vin blanc Côte du Rhône Guigal, une bouteille pour 6 personnes

Eau plate et eau pétillante

Prix TTC par personne : 53.30 €

Prix TTC par personne en formule poisson + viande : 59.70 €

Le Tarif inclut :

La mise à disposition de la salle correspondant au nombre de convives

La mise en place des tables, le nappage (non tissé), le nécessaire de table

Le service, forfait de 8 heures maximum (possibilité de facturation d'heures supplémentaires)

Le nettoyage de la salle

Parking privé

Menu Cassiopée

REPAS 2 OU 3 PLATS A L'ASSIETTE

Les entrées au choix

Croustade de ris de veau aux morilles

Ou

Aumônière de crustacés au pistil de safran

Les plats chauds au choix

Filet de bœuf cloûté au foie gras

Sauce Côte Rôtie et son pain d'épices

Ou

Filet de chapon cloûté de langoustine et citron confit, sauce crustacés

Ou

Lotte à l'armoricaine

Ou

Filet de sandre à la florentine

(Les plats sont accompagnés de deux garnitures)

Faiselle fermière à la crème

Ou

Demi St Marcellin

Entremets aux deux parfums

Café Gourmand

Les boissons

Vin rouge Côte du Rhône Guigal, une bouteille pour 4 personnes

Vin blanc Côte du Rhône Guigal, une bouteille pour 6 personnes

Ou Vin rosé Côte de Provence Château La Moutête, une bouteille pour 6 personnes

Eau plate et eau pétillante

Prix TTC par personne : 59.10 €

Prix TTC par personne en formule poisson + viande : 67.60 €

Le Tarif inclut :

La mise à disposition de la salle correspondant au nombre de convives

La mise en place des tables, le nappage (non tissé), le nécessaire de table

Le service, forfait de 8 heures maximum (possibilité de facturation d'heures supplémentaires)

Le nettoyage de la salle

Parking privé

Traiteur Restaurant La Comète 19, Rue de l'Aigue ZA Les Portes du Dauphiné 69780 St Pierre de Chandieu

www.lacomete.fr

Mail : contact@lacomete.fr

Tel : 04 72 48 08 30

Les Desserts

La Pièce Montée

2 choux par personne 4.10 €

3 choux par personne 6.00 €

Pièce montée macarons 4.10 €

	<u>2 choux /pers</u>	<u>3 choux/pers</u>
Gondole :	4.70 €	7.15 €
Puits d'amour :	4.70 €	7.15 €
Berceau :	4.10 €	6.00 €
Papillon :	4.65 €	7.25 €
Ourson :	4.65 €	7.25 €

Les Entremets

Nos choix de parfums pour votre entremet

Choco Royal : Biscuit surmonté d'un croquant praliné sublimé par une musse onctueuse au chocolat noir

Chocolat framboise : Génoise recouverte d'une mousse de chocolat garnie de framboises, glaçage framboise

Chocolat poire : Génoise recouverte d'une mousse de chocolat garnie de poires, crémeux à la poire

Fraisier (de mai à septembre) : Génoise garnie d'une crème mousseline aux fraises, décoration fraises

Framboisier : Génoise garnie d'une crème pâtissière et de framboises, décoration meringue légèrement dorée

Dame Blanche : Génoise garnie d'un cocktail de fruits frais, masquée d'une crème chantilly, décoration fruits frais et copeaux de chocolat blanc

Poirier : Génoise garnie d'une crème mousseline et de dés de poire

Passion mûre sauvage : Biscuit garni d'une mousse de fruits de la passion et de mûres fraîches, surmonté d'un biscuit vanillé, glaçage

Mousse de fruits : Biscuit garni d'une crème légère aux fruits et décoré de fruits frais.

Parfums au choix : framboise, abricot, pêche, passion, cassis, fruits rouges

Prix TTC : 5.25 € la part (*si ce dessert n'est pas compris dans votre menu*)

Les petits plus....

La cascade de fruits frais : 75.00 €

La corbeille de fruits frais : 42.85 €

Fondue de chocolat, fruits frais ou chamallows : 4.20 € par personne (minimum 40 personnes)

Photo sur votre gâteau : 12.60 €

Farandole de mignardises (3 par convive) : 5.55 €

Les Boissons

L'apéritif

Prix TTC

Kir (cassis, pêche ou châtaigne), 1 litre	6.15 €
Punch maison (1 litre)	6.15 €
Cocktail de rosé aux pomelos	6.15 €
Sangria maison (1 litre)	6.15 €
Porto (75cl)	12.30 €
Martini rouge, rosé, blanc (1 litre)	16.90 €
Pastis 51 (1 litre)	26.60 €
Ricard (1 litre)	29.70 €
Whisky Johnny Walker red label 70cl	25.50 €
Whisky Johnny Walker Black Label 70cl	46.00 €

Découvrez également nos formules cocktail complètes, avec boissons et amuses bouches

Les bulles, en bouteille

Blanc de blanc Chevallier	75 cl	10.25 €
Champagne Paradis (possibilité de personnalisation)	75 cl	25.60 €

Les boissons sans alcool

Eau plate Cristalline (1,5 litres)	1.05 €
Eau gazeuse Antonin (1.25 litres)	1.25 €
Evian (bouteille en verre 1 litre)	3.15 €
Badoit (bouteille en verre 1 litre)	3.15 €
San Pellegrino (bouteille en verre 1 litre)	3.15 €
Coca cola (bouteille plastique 1.5 litres)	2.10 €
Jus de fruits (1 litre)	2.10 €
Cocktail de jus de fruits (1 litre)	5.25 €

Le vin rouge, en bouteille 75cl

Côte du Rhône Guigal	13.80 €
Côte du Rhône Crozes Hermitage	16.90 €
Bordeaux Supérieur Château Barat (élevé en fût de chêne)	16.90 €
Bourgogne Passetougrain Jacques Charlet	16.90 €

Le vin rosé, en bouteille 75 cl

Côte de Provence Château La Montête	13.80 €
Bandol Domaine Hermitage	20.00 €

Le vin blanc, en bouteille 75 cl

Côte du Rhône Guigal	13.80 €
Viognier Côteau d'Ardèche	13.80 €