



Lamarche.
TRAITEUR
révèle la subtilité de vos papilles

Tous nos produits sont fabriqués maison



Lamarche.
TRAITEUR
révèle la subtilité de vos papilles



Guéreins
146 rue du Centre,
01090 Guéreins
04 74 66 16 98

Charnay-lès-Mâcon
86 Grande Rue de la Coupée,
71850 Charnay-lès-Mâcon
03 85 59 49 51

www.lamarche-traiteur.fr



BUFFETS FROIDS





Buffet froid.

LE LYONNAIS

24,95 € TTC par personne - Min 15 personnes

Salade de lentilles Du Puy, lardons

& oignons blancs

Salade de museau de bœuf

Céleri rémoulade & carotte râpée

Salade de pomme de terre à la lyonnaise

Macédoine de légumes

Jambon rôti a l'os & chiffonnade de jambon de pays

Saucisson sec & saucisson cuit

Terrine de campagne

Rôti de porc

Émincé de volaille

Rosbif

Condiments

Le fromage blanc crème

&/ou la cervelle de canut

Tarte aux pralines

Buffet froid.

LE PROVENÇAL

26,95 € TTC par personne - Min 15 personnes

Melon & chiffonnade de jambon de pays

(de juin à septembre)

Salade grecque et feta

Terrine de brochet et rouget aux tomates confites

Aubergine grillée au coulis de Provence

Taboulé à l'orientale

Tomates mozza basilic & huile d'olive

Tarte aux légumes du soleil façon pissaladière

Wrap garni coleslaw /cheddar

Terrine de poulet aux citrons confits

Salade de penne au pesto

Rosbif aux herbes de Provence

Mignon de porc à la graine de moutarde & épices

douces

Le fromage blanc au coulis de fruits rouge

Salade de fruits de saison

et ses mini-madeleines



Le Buffet.

DES SAVEURS

28,95 € TTC par personne - Min 15 personnes

Taboulé aux agrumes

Salade marocaine, cumin & gingembre

Salade de tomate, concombre, olives & feta à l'huile d'olive

Wok de nouilles chinoises, fève de soja & crevettes

Fraicheur de gambas et agrumes, ciboulette à la menthe fraîche

Terrine aux 2 poissons, mousseline acidulée

Bulle de caviar de tomate, mozzarella & pignons de pin

Chiffonnade de jambon de parme & mortadelle italienne

Magret de canard aux épices

Rôti de veau basse température

Fromage blanc au coulis de fruits et /ou le fromage de chèvre frais au thym

Tarte noix de coco & salade de fruits de saison

Buffet d'entrée.

ET PLAT CHAUD

30,95 € TTC par personne - Min 15 personnes

Melon & jambon de parme
(de juin à septembre)

Salade de gambas aux agrumes

Bulle de tartare de saumon, crémeux à l'aneth

Salade de pomme de terre et hareng

Terrine de saumon et brochet à l'estragon

Taboulé a la menthe

Les plats chauds : à définir selon notre sélection

Les viandes ou volaille

Braisé de veau ail et romarin aux légumes printanier

Sauté de bœuf façon basquaise et ses pommes grenaille

Emincé de volaille aux champignons, riz basmati

Tajine de poulet aux citrons confits, semoule aromatisée

Osso bucco a l'italienne et ses tagliatelles fraîches

Les poissons : à définir selon notre sélection

Dos de cabillaud rôti sauce vierge et légumes de saison

Pavé de saumon au beurre citronné, risotto aux champignons

Dôme de brochet /rouget sauce safrané

Plateaux de fromages secs assortis

Dessert : assortiment de 4 x pers

