

TRAITEUR

RACLETTE OU FONDUE

pour fondre à la maison



16€
/personne

RACLETTE

200gr de fromage à raclette, la charcut' italienne coupée finement
Les pommes de terre



FONDUE

200gr de fromage macéré prêt à fondre, la charcut' italienne coupée finement, Le pain à tremper

LES P'TITS PLUS

Vin de Savoie 75cl **27€** // Topping qui claquent **7€/p**
Location du matériel **5€**

SERVICE TRAITEUR - COMMANDE 24H À L'AVANCE - MINIMUM 2 PERSONNES

LA YAUTE - UNE CUISINE AUSSI FRAÎCHE QUE LE MONT BLANC

TRAITEUR



FINGER FOOD SALÉS CHAUDS

Mini burgers diot de Savoie, fromage de montagne et sauce fumée x10	€35
Brochettes de poulet marinées au génépi et miel de montagne x10	€18
Rissoles aux reblochon et jambon fumé à froid x10	€18
Mini tartes fines au reblochon et oignons caramélisés x12	€22
Bouchées de polenta aux champignons des bois x20	€20
Petites tartelettes fines tomate, stracciatella et basilic x12	€20
Cassiolette de champignons, crème d'ail des ours et persil plat x10	€16
Mini croque-Mr au jambon cru et fromage de Savoie x18	€14



FINGER FOOD SALÉS FROIDS

Verrines tartare de saumon aux herbes alpines et citron vert x10	€26
Verrines panna cotta à la tomme, coulis de poivron doux x10	€22
Verrines de lentilles et dés de tomme fraîche x 10	€20
Salade pâtes au pesto ail des ours et légumes croquants x10	€20
Tartelettes fines aux tomates cerises et tapenade d'olives x 15	€21
Sablés au comté, compotée d'oignons rouges et graines de pavot x14	€11
Canapés de pain d'épices au bleu et confitures de myrtilles x15	€21
Mini blinis au saumon fumé et crème fouettée à l'estragon x10	€22
Foie gras, gelée au génépi et pain d'épices toasté x10	€42
Gaspaccio de concombre, menthe et crème légère x10	€20



AUTOUR DE L'APÉRO

Bol houmous au citron confit 150gr	€8
Plateau apéro - 600gr de charcuterie assortie, 200gr de fromage à pâte cuite, oignons, poivrons goutte et condiments, petit pain - 8 à 10 pers.	€58
Focaccia (24 parts)	
Veggie - antipasti, buratta, balsamique	€45
Piquante - spianata, pesto rouge, poivron, olive, balsamique	€45
Des Cimes - speck, pesto ail des ours, noisettes, balsamique	€45

TRAITEUR

PLAT FORMAT TRAITEUR

Prix par part, 4 part minimum



Tartiflette traditionnelle au reblochon de Savoie	€13,5
Croziflette au reblochon de Savoie	€13,5
Polenta croustillante aux légumes grillés, jus réduit aux herbes	€11
Poulet rôti aux herbes de montagne, jus au génépi, gnocchi	€11,5
Parmentier de canard, crumble aux noix, jus réduit	€15,5
Risotto crémeux à la Tomme, herbes sauvages et éclats de noisette	€13
Curry doux de légumes d'été et pommes de terre rôties	€13
Poêlé de champignons forestiers	€9

FINGER FOOD SUCRÉS



Mini tartelettes aux myrtilles des Alpes x10	€30
Mini tropeziennes aux pralines roses x10	€30
Mousse légère à la verveine citronnée x15	€30
Moelleux au chocolat et éclats de noix x8	€18
Mini financiers aux noisettes torréfiées x10	€19
Iles flottante, crème anglaise aux 130 plantes (chartreuse verte) x10	€25
Verrines de panna cotta à la verveine et coulis de fruits rouges x15	€30
Cookies moelleux au chocolat noir et noix de pecan x10	€20
Maritozzo aux fruits frais de saison x10	€35
Mini bun's focaccia fouré noisette chocolatée x10	€30

FESTIFS

Commande à 7 jours



Foie gras mi cuit au génépi, chutney myrtilles sauvage - prix au Kg	€135
Saumon gravlax aux myrtilles - prix au Kg	€95

Nos préparations sont élaborées par nos soins, à base de produits frais. C'est pour cette raison que nous pouvons vous garantir la disponibilité de l'ensemble de la carte uniquement si vous commandez avec un minimum d'une semaine d'avance. Toutefois, pour certaines préparations, ce délai peut être réduit à 3 jours.

LA YAUTE - UNE CUISINE AUSSI FRAÎCHE QUE LE MONT BLANC

TRAITEUR

LES BOISSONS INDIVIDUELLES

Prix par unité



Canaille Spirit Ginger - Soft Gingembre, pomme, miel, citron - 33cl	€3,7
Canaille Spirit Hibiscus - Soft Hibiscus, verveine, pomme, miel - 33cl	€3,7
Soda : CocaCola, CocaCola Zero, Tonic, Perrier - 33cl	€2,5
Bière blonde "La Rocheloise" - 33cl	€4,5
Bière "La Brasserie du Mont Blanc" 33cl	€5,2
Cuvée du Caviste Blanc - 75cl	€23
Cuvée du Caviste Rosé - 75cl	€23
Cuvée du Caviste Rouge - 75cl	€23

NOS COCKTAILS SIGNATURE

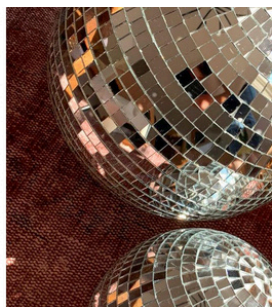
Prix au litre - à partir de 3 litres



Chambéry Fraise	€16
Vermouth blanc, fraise, Prosecco	
Spritz Savoyard	€16
Cassis, Prosecco, Génépi	
Sangria Blanche	€16
Pomme, orange, rhum, vin blanc	
Green tea punch	€19
Rhum, ginger, tea vert jasmin	
Strawberry punch	€19
Rhum, fraise, cassis, cranberry	

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL SIGNATURE

Prix au litre - à partir de 3 litres



Fresh Lemonade	€12
Myrtilles, limonade, citron vert	
Thé Glacé Maison	€10
Rooibos, grenade, et fruits rouges bio	
Cactus Sunshine	€14
Cactus, citron vert, orange, Tabasco	

Nos préparations sont élaborées par nos soins, à base de produits frais. C'est pour cette raison que nous pouvons vous garantir la disponibilité de l'ensemble de la carte uniquement si vous commandez avec un minimum d'une semaine d'avance. Toutefois, pour certaines préparations, ce délai peut être réduit à 3 jours.

LA YAUTE - UNE CUISINE AUSSI FRAÎCHE QUE LE MONT BLANC