



MAISON
PALLANDRE
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
DEPUIS 1974

- CARTE DES FETES -

Noel & Nouvel An

2020



La Maison Pallandre

Plus de **40** Années que La Maison Pallandre Traiteur élabore et imagine les plus beaux mets pour vous séduire.

Parcourez notre catalogue, laissez-vous tenter par nos nouveautés, ou tout simplement des solutions comme nos ardoises cocktails, nos menu pré établis ou à la carte.

Notre offre est également accessible aux personnes végétariennes, les mets sont alors signalés par un « **V** »

Nous sommes donc fiers de vous présenter notre gamme festive riche en surprises et nouveautés.

Joyeux Noel à toutes et à tous et tous nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année

PA PALLANDRE



ARDOISE FESTIVE DE FINGERS FROIDS

Cheesecake au gorgonzola, poire et noix « V »
 Brioche de thon mariné à la confiture d'oignon
 Douceur de chapon et pécan en écrin de patate douce
 Demi sphère foie gras spéculoos
 Wrap libanais au houmous et légumes croquants « V »
 Rillette de saumon fumé, douceur à l'aneth
 Mini gaufre aux cèpes, magret fumé et feuille de céleri



PLATEAU DE FINGERS CHAUDS

Croque-finger au jambon truffé
 Crab-cake et gambas au safran de la Gimond
 Chausson de pissaladière aux olives grecques « V »
 Boîte-chaude de ravioles aux girolles « V »
 Crème brûlée à l'ail doux et escargot en tartelette feuilleté
 Panini niçois, tomate et thon confit à l'huile d'olive
 Ecrevisses façon « à la reine »



ARDOISE MINI BURGERS CHAUDS

Le Kentucky : steak haché, cheddar, bacon et sauce BBQ
Le Brennois : jambon de volaille, confit d'oignon, Ste Maure
Le Frenchie : steak haché, foie gras, girolles



ARDOISE MINI SANDWICHES

Club Parisien à la truffe, signature
 Tortilla tex-mex au maïs grillé et salsa d'avocat « V »
 Bretzel au saumon fumé, mascarpone et cresson de fontaine

ARDOISE CHARCUTERIE 8 PERS

Jambon à la truffe // Mini Pâté croûte
 Jambon cru d'Auvergne // Jésus cuit
 Cornichons et condiments
 Pain rustique tranché



Plateau de 42 pièces
59.00 € TTC

Plateau de 42 pièces
59.00 € TTC

Plateau de 30 pièces
55.00 € TTC

Plateau de 30 mini sandwiches
49.00 € TTC

Plateau de charcuterie
39.00 € TTC

MAISON
PALLANDRE
 TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
 DEPUIS 1974

CONSEILS DU CHEF

- Toutes nos pièces signalées par « V » sont des pièces végétariennes
- Pour un apéritif léger comptez 5/6 pièces par personne
- Pour un apéritif plus copieux comptez 8/10 pièces par personne
- Pour un apéritif Déjeunatoire ou Dinatoire (remplace un repas) comptez 18 pièces par personne

ENTREES froides

Pâté croute « Maison » au chapon (90 gr env.)

Saumon décliné en trois préparations, médaillon, gravelax et fumé, crème mousseline

Salade de jeunes pousses, effiloché de canard et mouillette de foie-gras

8.00 € TTC / La Part

9.00 € TTC / La Part

11.00 € TTC / La Part

ENTREES chaudes

Feuilleté individuel jambon emmental (100 gr)

Feuilleté individuel aux fruits de mer (150 gr)

Douzaine d'escargots

Cassiolette de St Jacques snackées et escalopes de foie gras poêlé sur sa julienne de légumes

4.00 € TTC / La Part

7.00 € TTC / La Part

8.00 € TTC / La Douzaine

15.50 € TTC / La Part

Les POISSONS

Filet de loup sauce champagne

Pavé de saumon à l'oseille

14.50 € TTC / La Part

17.00 € TTC / La Part

Les VIANDES

Magret de canard rôti, jus au porto et cassis

Pavé de veau cuit fondant, sauce crémée aux morilles

14.00 € TTC / La part

15.00 € TTC / La part

Les GARNITURES

Chartreuse de courgette à la crème « V »

Soufflé de potiron « V »

Gratin Dauphinois à la truffe « V »

Papillote de légumes oubliés(crosnes, tampinambour, panais, rutabaga) « V »

Poêlée Forestière (champignons, légumes verts et châtaignes) « V »

7.00 € TTC / La Part

7.00 € TTC / La Part

8.00 € TTC / La Part

8.00 € TTC / La Part

9.00 € TTC / La Part



- NOS MENUS -

Menu Délice

13.90 € TTC

Feuilleté jambon emmental
Emincé de volaille à la crème



Menu Exquis

22.90 € TTC

Feuilleté aux fruits de mer (moules, queues d'écrevisses)
Suprême de pintade Forézienne,
Réduction à la fourme de Montbrison
Polenta aux cèpes



Menu Gourmand

24.90 € TTC

Salade de jeunes pousses,
Effiloché de canard et mouillette de foie-gras
Filet de loup sauce champagne
Chartreuse de courgette, tomates cerises confites



Menu Gastro

30.90 € TTC

Cassolette de foie gras poêlé, St Jacques snackées
Pavé de veau aux morilles
Légumes oubliés
Soufflé de potiron



Passage Des Commandes :

A Partir Du **15 Novembre 2020**

Date limite pour le 24 Décembre 2020: **Samedi 22 Décembre 2020**

Date limite pour le 31 Décembre 2020 : **Samedi 29 Décembre 2020**

Par téléphone : 04-77-54-41-81 (Service Prestations Sans Service)

Internet : contact@maison-pallandre.fr

En vous rendant à nos bureaux :

**Maison Pallandre
160 Rue De La Sauveté
ZAC Des Bergères
42210 Montrond Les Bains**

Règlement De La Commande :

Un acompte de 50% (Chèque, Virement) vous sera demandé au moment du passage de la commande, le solde est à régler le jour même. Toutefois pour gagner du temps au moment de la récupération de commande, nous vous conseillons de régler la totalité avant.

Livraisons à domicile :

GRATUIT A PARTIR DE 100.00 € TTC DE COMMANDE

ZONE A – 15 € TTC : Montrond – Les – Bains / Marclopt / Bellegarde en Forez / Meylieu / Cuzieu

ZONE B – 20 € TTC : Montbrison / Feurs / Balbigny / Saint-Galmier / Veauche / Andrezieux Bouthéon / La Fouillouse

ZONE C – 30 € TTC : Saint-Etienne / Roanne

Récupération Des Commandes :

Elle se fera le **Judi 24/12/20 & 31/12/20 entre 07h00 et 13h00** dans notre laboratoire à Montrond Les Bains.

Dans le cas où vos mets vous sont remis dans des conditionnements « Non Jetables » un bon de matériel vous sera remis et celui ci devra être restitué dans les cinq jours suivant votre livraison / récupération

Nos bureaux et laboratoire seront fermés le 25 Décembre & 1^{er} Janvier

Nous travaillons des produits frais et ne pouvons être tenus responsables des problèmes d'approvisionnement. En cas de problèmes nous pourrions remplacer le produit manquant par une qualité et quantité équivalentes. L'annulation d'une commande est possible jusqu'à 4 jours avant sa récupération

MAISON
PALLANDRE
TRAITEUR DEPUIS 1974

ZAC Des Bergères
160 rue de la Sauveté
42210 Montrond-Les-Bains



04 77 54 41 81



www.pallandre-traiteur.fr



Maison Pallandre Evenementiel