



Thierry
HONNERRIEUX

Traiteur de gout

*E*_{DITO}

Nous vous proposons un service clés en main pour vos apéritifs dinatoires, mariages, vos événements d'entreprise, repas d'association.

Valérie et Thierry vous attendent avec toute leur équipe pour vous accompagner et vous faire découvrir tout le savoir faire de la Maison.

Vous pourrez ainsi déguster nos mets simples et raffinés exclusivement conçus à partir de produits frais. Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés en fonction des produits de saison afin de mêler tradition et cuisine nouvelle.

TRAITEUR



THIERRY THONNERIEUX



ALA CARTE



Hors d'Œuvre

Ballottine de pintadeau aux morilles et ris de veau	5.50 €/pers
Foie gras de canard et son pain de mie (100grs)	6.00 €/pers
Saumon fumé norvégien	5.50 €/pers
Charcuterie variée <i>jambon blanc, jambon cru, saucisson sec et pâté de campagne</i>	2.50 €/pers
Viandes froides assorties <i>poulet rôti, rôti de porc, et rosbif</i>	2.50 €/pers
Ballottine de canard	3.50 €/pers
Ballottine de lapin aux noisettes	3.50 €/pers
Terrine de petits légumes (au coulis de tomate)	3.50 €/pers
Caille farcie « luculus » farcie au foie gras (farcie au foie gras)	7.50 €/pers
Tarte tatin à la tomate et sa salade verte	3.00 €/pers



Assiette d'Entrée Froide

Crudités	Carotte, céleri, taboulé, œuf mimosa, tomate macédoine	3.00 €/pers
Salade « Condriotte »	Salade, croûton, chèvre, tomate, jambon cru	5.50 €/pers
Salade Lyonnaise	Salade, œuf, lardon, croûton, tomate	2.50 €/pers
Assiette Marinière	Médaillon de saumon, cabillaud, crevettes et moule	5.50 €/pers
Assiette printanière	Asperge, tomate, surimi, crevette et salade	6.10 €/pers
Assiette Périgourdine	Foie gras, saumon, magret fumé, crevette	7.00 €/pers
Assiette Fraîcheur	Terrine de légumes, melon et jambon de Parme	6.00 €/pers
Assiette 3 Saumons	Saumon Fumé, bavarois, médaillon	6.50 €/pers
Assiette Landaise	Gésier, magret de canard, melon et salade	6.00 €/pers
Assiette du chef	Foie gras, terrine de saumon, saumon fumé et crevette	10.00 €/pers

Entrée Chaude

Croustillant d'épinard aux escargots	6.00 €/pers
Feuilleté d'escargot	6.00 €/pers
Feuilleté aux morilles	8.00 €/pers
Bouché à la reine	4.00 €/pers
Feuilleté jambon et champignon	3.00 €/pers
Saucisson en brioche	5.00 €/pers
Feuilleté aux pétoncles aux petits légumes	7.00 €/pers
Feuilleté d'asperges et ses fines herbes	6.00 €/pers

Poisson Chaud

Bouchée de St Jacques et ses fruits de mer	7.00 €/pers
Loup au miel d'acacias	6.00 €/pers
Paupiette de saumon au beurre de poireau	6.00 €/pers
Gratin de fruits de mer	4.50 €/pers
1/2 Langouste à l'Américaine	17.00 €/pers
Filet de Sole sauce normande	6.00 €/pers
Mousseline de saumon sauce crevette	6.00 €/pers
Coquille St Jacques	7.00 €/pers
Mousseline de rascasse sauce américaine	6.50 €/pers
Feuilleté de saumon sauce crevette	6.50 €/pers
Filet de lotte sauce américaine	8.00 €/pers
Pavé de saumon à l'oseille	5.00 €/pers
Flétan au champagne	7.00 €/pers
Pain d'écrevisse à l'Américaine	7,00 €/pers
Mousse queue d'écrevisse au beurre de homard	6.50 €/pers
Râpé de courgette aux écrevisses	6.00 €/pers
Filet de perche au beurre de grenouille	7.00 €/pers
Papillote de saumon au citron	6.50 €/pers



Garniture de Légumes

Gratin savoyard	Flan d'asperge
Gratin de cardon (en saison)	Flan de courgette
Champignons persillés	Flan de carotte
Champignons à la crème	Flan de champignon
Champignons forestiers (+1 €)	Gâteau d'aubergine
Pomme dauphine	Marron au jus
Pomme bataille	Pomme surprise
Pomme duchesse	Tomate aux petits légumes
Râpé maison (crique ardéchoise)	Mousseline aux 3 légumes
Gratin Dauphinois	Fagot de carotte
Tomate provençale	Blini de pomme de terre
Fagot de haricots verts	

1 légume	2,50€/pers
2 légumes	3 €/pers
3 légumes	3,50€/pers

Poisson Froid

Saumon Bellevue	6.00 €/pers
Brochet Bellevue	6.00 €/pers
Truite en gelée	4.00 €/pers
Médaille de saumon en gelée	5.00 €/pers
Mousse de saumon aux épinards	4.50 €/pers
Mousse de brochet aux escargots	6.00 €/pers
Terrine de St Jacques au cœur de lotte	6.50 €/pers
Demi-Queue de Langouste mayonnaise	17.00 €/pers
Bavarois de Saumon au basilic	5.00 €/pers



Viandes

Aumônière de pintadeau au foie gras	7.00 € /pers
Bœuf bourguignon	4.00 €/pers
Canette marchande de vin	5.00 €/pers
Carré de veau sauce forestière	7.00 €/pers
Cuisse de canard au poivre vert	5.00 €/pers
Cuisse de cane farcie aux cèpes	5.50 €/pers
Cuisse de lapin sauce forestière	5.50 €/pers
Cuisse de poulet au citron	3.00 €/pers
Cuisse de poulet aux écrevisses	5.00 €/pers
Coq au vin	4.00 €/pers
Côte de veau fourrée aux champignons	7.00 €/pers
Coquelet au vinaigre de framboise	5.00 €/pers
Filet de bœuf en croûte sauce pleurote	8,00 €/pers
Filet de bœuf sauce madère	7.00 €/pers
Gigot d'agneau en croûte sauce périgieux	6.00 €/pers
Jambon à l'os sauce madère	3.10 €/pers
Jambon à l'os sauce Porto	3.10 €/pers
Jambonnette de volaille aux pleurotes	3.00 €/pers
Magret de canard au poivre vert	6.00 €/pers
Noix de veau aux girolles	6.50 €/pers
Pavé d'autruche sauce foie gras	7.00 €/pers
Pavé de springbok rosini	7.00 €/pers
Pièce de bœuf sauce forestière	5.00 €/pers
Pintadeau à la crème	4.00 €/pers
Sauté de porcelet à la crème	4.00 €/pers
Porcelet farci (minimum 30 pers)	8.00 €/pers
Poulet fermier au champagne	4.00 €/pers
Rôti de veau aux morilles	7.50 €/pers
Rôti de veau sauce forestière	6.50 €/pers
Veau maringot	6.00 €/pers
Filet mignon de porc à la crème Ou Forestière	6.10 €/pers
Mignon de veau aux morilles	8.00 €/pers
Chapon à la crème de morille	7.50 €/pers
Paupiette de dinde au pop corn sauce safran	5.00 €/pers

Plat Unique

Choucroute	5€/pers
Paella	6€/pers
Lasagne	5€/pers
Couscous	5€/pers
Tartiflette	5€/pers
Cassoulet	5€/pers



Assiette de desserts

Pièce montée	3 choux Vanille /pers	3 €/pers	
Forme au choix			
Puits	Casque	Cœur	Dauphin
Formule 1	Moto	Palmier	Panier
Cône	Eglise	Sucette	Tracteur
Berceau	Calèche	Moulin	Biberon
Entremets aux choix		2.50 €/pers	
Fraise	Framboise	Ambassadeur	Chocolat
Poire/chocolat	Multifruits	Fruits rouges	Abricot
Pomme verte	Royal +0.50€	Poire/caramel	Praliné
Vacherin	fraise / framboise / abricot / poire /chocolat	2.50 €/pers	
Omelette Norvégienne		2.50 €/pers	
Mignardises	Mini choux, éclair, tarte, baba, cornet	0.60 €/Pièce	
Charlotte		2.50 €/pers	
Parfum	fraise, framboise, abricot et poire/chocolat		
Plaques tarte aux fruits	24€ (a coupe en 24 parts)		
Plaques tarte aux pommes	16 € (a coupé en 24 parts)		
Profiteroles	3 choux vanille/pers + coulis de chocolat	3.00 €/pers	
Marquise	3 boules de glaces dans coupelle de nougatine	3.50 €/pers	
Campagnarde	Glace vanille Pomme au four Génoise cacaotée Crème Anglaise	3.00 €/pers	
Automne	Glace pêche de vigne Entremet fruits rouge Tarte aux framboises	3.80 €/pers	
Hivernale	Profiterole vanille (2 choux/pers) Forêt noire Entremet praliné Coulis au chocolat	4.00 €/pers	
Estivale	Chocolat Framboisier Mousse au chocolat Crème Anglaise	3.50 €/pers	
Maison	Royal Pomme au four Génoise aux noix Choux vanille Chantilly et crème anglaise	5.00 €/pers	

THIERRY THONNERIEUX

APERITIFS



COCKTAIL



Apéritif complet

- * Feuillantine d'asperges
- * Toasts varies
- * Mini pizza
- * Mini Quiche
- * Grattons lyonnais
- * Feuilleté apéritif
- * Brioche au foie de canard
- * Pain Surprise
- * Brioche Roquefort
- * Croustade de Saumon

Assortiment de :	6 pièces	4,50� /pers
	8 pièces	6,00� /pers
	12 pièces	9,00� /pers

Boissons :

Sangria ou punch ou Kir	2,50� /pers
Framboisine ou Kir Royal	3,00� /pers

En option: 3  /pers

Verre, nappage, glaçons, pichets,
service compris





Cocktail *Dinatoire*

Assortiment 8 pièces /pers

Feuillantine d'asperges
Toasts varies
Mini pizza
Mini Quiche
Grattons lyonnais
Feuilleté apéritif
Brioche au foie de canard, roquefort,
saumon fumé

Charcuterie sur pic en bois

Jambon blanc, cru, rosette, pâté de
campagne

Fromage sec (2 morceaux/ pers)

Mini mignardises (3 pièces/pers)

10 € /pers

Assortiment au choix

Feuillantines de moule
Feuillantines d'escargot

Pom d'api de St Jacques

Mini tartelette de pizza
Mini tartelette de courgette
Mini tartelette d'épinard
Mini tartelette d'oignon
Mini tartelette de jambon
Cuillère de Samouski

Brochette de feta cerise
Brioche de crabe
Mini pain bagnat
Blinis saumon fumé aneth
Aileron de poulet
Crouton de tapenade tomate confite

1 € la pièce

Assortiment 18p/pers

Toasts froids

Panier aioli aux petits légumes de saison
Navette aux rillettes
Mini sandwich au saucisson
Toast saumon fumé
Croustade de poisson
Feuillantine d'asperge
Mille feuilles de pain épice au foie gras

Verrines

Avocat au saumon
Caviar d'Aubergine
Volaille foie gras en gelée

Chaud en Cassolette

Magret de canard aux lentilles
St Jacques aux petits légumes
Riz de veau à la crème

Chaud en Cuillère Japonaise

Escargot sur fond d'épinard
Brouillade aux mousserons
Fromage sur pic avec pain aux noix

Sucrées

Verrine de salade de fruits exotiques
Mini crème caramel
Mignardises
Mousse au chocolat
Brochettes de fruits

19 € /pers

En format généreux (plaque de 80 portions)

Quiche Lorraine, Pizza
Pain Surprise (à la pièce)
Feuilleté Apéritif (au kilo)

30 €

En option: 3€ /pers

Verre, nappage, glaçons, pichets,
service compris

THIERRY THONNERIEUX

LES
BUFFETS
FROIDS

POIVRE



Buffet

Assortiment de crudités

Carottes, taboulé, betteraves, macédoine, riz aux fruits de mer, niçoise, lentille

Charcuteries variées

Jambon blanc, jambon cru, rosette, pâté de campagne et ses condiments

Viandes froides

Rosbeef, rôti de porc et cuisse de poulet

7,50 € /pers

Fromage Blanc à la crème ou fromage sec

Et

Dessert

Pièce montée 3 choux/pers

Ou

Entremet au choix (framboisier, fraisier)
(si les 2 desserts + 0.79€/pers)

12 € /pers

Poisson

Médailon de saumon et de cabillaud avec crevettes mayonnaises

15 € /pers

En option: 8€ /pers

Pain, café, vaisselle, nappe et serviette en papier, service (pour une vacation de 6 heures)



Buffet

Assortiment de salade

Museau, chou blanc, lentilles, avocat, crevettes,

Assortiment de petits légumes à l'ailloli
Haricot, brocolis, carotte, choux-fleurs, ...

Charcuterie variée

Jambon cru, rosette au poivre, jambon à l'os,
ballottine de canard et ses condiments

Assortiment de poisson

Brochet en Bellevue, crevettes, gambas,
mayonnaise

Viandes froides

Gigot d'agneau et poulet rôti

Fromage Blanc à la crème ou fromage sec

Desserts

Pièce montée 3 choux/pers

Ou

Entremet au choix
craquelin, fraisier, framboisier,
chocolat

18,50 € /pers

En option: 8€ /pers

Pain, café, vaisselle, nappe et
serviette en papier, service (pour
une vacation de 6 heures)



Buffet

Assortiment de crudités et salade

Carottes, céleri, salade de choux, macédoine,
taboulé,
Petits légumes à aioli et sa terrine de légumes
Foie gras de canard et son pain de mie

Assortiment de charcuterie

Jambon blanc, rosette, jambon sec, pâté de
campagne, pâté croûte et ses condiments

Assortiment de viande

Porcelet en galantine, cailles farcies, poulet en
gelé, carré de porc et carré de bœuf

Assortiment de poisson

Saumon frais en Bellevue et mayonnaise
Saumon fumé
Mousse de saumon

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

Desserts

Pièce montée 3 choux/pers

Ou

Entremet au choix
craquelin, fraisier, framboisier,
chocolat

24,50 € /pers

En option: 8€ /pers

Pain, café, vaisselle, nappe et
serviette en papier, service
(pour une vacation de 6 heures)

THIERRY THONNERIEUX

SEL

LES
COMPOSES



Composé du Chef

Buffet d'Entrée

Assortiment de crudités
taboulé, carotte, niçoise, riz aux fruits de mer,
macédoine, céleri...

Médailon de poisson
Saumon, cabillaud, crevettes mayonnaise

Charcuterie
Marquise de jambon cru et rosette

Plats Chaud

Pièce de bœuf flambée sauce forestière
Fagots de haricots verts, Râpée de pommes de
terre maison
Tomates provençales

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

Desserts

Pièce Montée (2 choux/pers)

Et

Entremets aux choix (craquelin,
fraisier, poirier, multifruits, ...)

Assiette de café
Café, meringue, chocolat

Pain spéciaux, vaisselle, nappe
et serviette non tissée,
Service

30 € /pers



Buffet d'Entrée à thème

Salade de chèvre chaud, feuilleté de poisson et de st Jacques.

Assortiment de poissons froids
Saumon frais, et terrine de légumes

Assortiment de charcuterie
Jambon blanc et sec, rosette, porcelet en galantine et ses condiments

Plats Chaud

Cuisse de poulet fermier
Crêpes Vonnassiennes, Fagot de haricots verts et gâteau d'aubergine

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

Desserts

Pièce Montée 1 chou/pers

Et

Entremet aux choix

Et

Ronde des desserts

Mousse au chocolat, flan aux œufs, sorbet aux fruits, salade de fruits et panier de saison

Assiette de café

Café, meringue, chocolat

Pain spéciaux, vaisselle, nappe et serviette non tissée, Service

39 € /pers



Entrée

Assortiment 15 pièces / pers

Brochette de légumes

Toasts froids

Panier aux petits légumes de saison
Navette aux rillettes
Mini toast au saucisson
Canapés au saumon fumé
Croustade de poisson
Feuillantine d'asperge
Mille feuilles de pain d'épice au foie gras

Verrines

Avocat au saumon
Trilogie de légumes
Caviar d'Aubergine

Chaud en cassolette

Magret de canard aux lentilles
St Jacques aux petits légumes
Riz de veau à la crème

Chaud cuillère japonaise

Escargot sur fond d'épinard
Brouillade aux mousserons

Plats Chaud

Cuissot de Veau flambée sauce forestière
Fagots de haricots verts, Pommes Surprise
Fagot de carotte, Flan d'Asperge

Fromage blanc à la crème et son coulis de fruits rouges ou sélection de fromage sec et pains spéciaux

Pré - Desserts

Vacherin Nougat Cassis

Desserts en Buffet

Pièce montée 2 choux /pers
Mousse au chocolat
Ils flottantes
Salade de fruits
Fruits de saison
Mignardises

Fontaine de Champagne

Pain traditionnel, café,
vaisselle, nappe et serviette
non tissée, Service

45 € /pers

THIERRY THONNERIEUX

EPICES

LES
MENUS



*** Entrée Froide ***

Assiette périgourdine
Médallions de foie gras, carpaccio saumon, crevette,
magret de canard et salade verte

*** Plats ***

Pintadeau à la crème
Gratin dauphinois et tomate provençale
Fagot de haricots verts

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

*** Desserts ***

Pièce montée 2 choux/pers
Et
Entremets (Fraisier, Poirier,
Multifruits, ...)

Pain Traditionnel, café,
vaisselle, nappe et serviette
non tissée, Service

29 € /pers



**** Entrée Chaude ****

Papillotes de saumon et son gâteau d'aubergines

**** Plats ****

Aumônière de pintadeau au foie gras
Râpée de pommes de terre à l'ancienne
Fagot de carottes et flan d'asperge

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

**** Desserts ****

Assiette de dessert

Glace à la vanille, pomme au four, Croustillant Royal au chocolat, le tout sur coulis de fruits

Ou

Entremets et pièce montée

Assiette de café

Café, Meringue, Chocolat

Pain Traditionnel, vaisselle, nappe
et serviette non tissée,
Service

34 € /pers



***** Entrée Froide *****

Salade landaise

Salade verte, gésier, magret de canard, melon

***** Entrée Chaude *****

Bouriche de la mer

Lotte, Saumon, Flétan

***** Plats *****

Rôti de veau aux girolles

Flan de carottes et fagot de haricots verts

Fromage blanc à la crème et son coulis de
fruits rouges ou sélection de fromage sec et
pains spéciaux

***** Desserts *****

Pièce montée 2 choux/pers

-

Entremets aux choix (Craquelin,
fraisier, poirier, multifruits...)

-

Ronde des desserts

Mousse au chocolat, flan aux
œufs, sorbet aux fruits,
salade de fruits et panier de
saison

Pain spéciaux, café, vaisselle,
nappe et serviette non tissé,
Service

39 € /pers

THIERRY THONNERIEUX



BONHEUR

MARIAGE





Spécial Mariage

****** Entrée Mixte ******

Duo Terre et mer au vinaigre balsamique

*Médaille de Foie gras et sa compotée de Figs
partageant l'assiette avec sa verrine de fondue de Poireau
aux St Jacques et son filet de Loup*

****** Plats ******

Aumônière de Pintadeau de fois gras Sauce Morilles et son trio de légumes croquants

Fromage blanc à la crème et son coulis
de fruits rouges ou sélection de
fromage sec et pains spéciaux

****** Desserts ******

Pièce montée 2 choux/pers
-
Entremets aux choix (Craquelin,
fraisier, poirier, multifruits)
Ou
Pièce montée 2 choux/pers
-
Cascade de Mignardises
-
Fontaine de Chocolat
Et
Brochettes de Fruits de saisons
-
Sorbets

Fontaine de Champagne

Assiettes Carrées et Verres
tulipes tendances

Pain spéciaux, café, vaisselle,
nappe non tissée et serviette
en tissus, Service

45 € /pers

CONDITIONS GENERALES

- Tous les menus et les buffets peuvent être modifiés (entrée, viande, sauce et garnitures). Nous consulter pour mieux vous conseiller.
- Réalisation de buffet à thème (choix de présentoirs)
- Forme des pièces montées à définir ensemble
- Les menus peuvent être accompagnés de pré-dessert (sorbet, salade de fruits)
- Le dessert classique, peut se remplacer par une assiette gourmande servit à table (craquelin, sorbet, mousse aux fruits...)
- Le fromage blanc peut être accompagné d'un coulis de fruits rouges

NOUS NE PRENONS PAS DE DROIT DE BOUCHON

PRIX REVISABLE SELON LES QUANTITES NOUS CONSULTER POUR UN DEVIS GRATUIT

LORETTE

2, rue Antonin Prost – 42420 Lorette
Tél/Fax 04 77 73 59 34
Port 06 08 32 95 20

SAINTE COLOMBE

80, RD 386 – 69560 Sainte Colombe
Tél/Fax 04 74 53 03 08
Port 06 30 07 68 66

LE SAINT BENOIT

111 Montée St Marcel 38200 Vienne
Tél/Fax 04 74 31 94 01
Port 06 08 56 66 37

A Bientôt sur...

