



No tre carte tra iteur pour vos repas de famille

Cocktail apéritif – Lunch dîna toire – Buffet froid – Menus à la Carte
Desserts et Pâtisseries – En livraison ou à Emporter



Pour toute vos réceptions, faites appel
à une équipe de passionnés.

Dans cette brochure, vous trouverez toute notre gamme de produits pour vos repas de famille : anniversaires, communion, baptême, cousinade, réunion familiale ...

*Pour les **mariages**, nous vous invitons à nous contacter pour fixer un rendez-vous, afin de vous faire un devis personnalisé*

*Pour les **associations, entreprises, mairies et collectivités**, nous avons une gamme de produits spécifiques correspondant à vos besoins. Pour en savoir plus, contactez notre service commercial.*

Conditions de vente et tarifs

Commande 5 jours avant minimum.

À compte versé selon valeur de la commande.

Nos tarifs ci-dessus sont exprimés en TIC.

La TVA appliquée est de 5.5% pour les retraits en magasin (sauf alcool 20%)

La TVA appliquée est de 10 % pour les produits livrés ou ayant une prestation (installation, service ...), ainsi que pour les locations de matériels ou vaisselles.

La TVA est de 20% pour toutes les boissons alcoolisées.

Enlèvement de votre commande dans le magasin Hofer de votre choix de 10h00 à 19h00. (sauf dimanche, de 9h00 à 12h00).

Fait livraison sur demande (selon distance).

Par rapport au devis validé, seul 10 % d'écart sera accepté



Mignardises et verrines gourmandes



Conseil du chef : Pour un cocktail apéritif compter 6 à 10 mignardises par invité,
Pour un lunch dînatoire compter 14 à 20 mignardises par invité.

Nos verrines salées

29.90 €



(assortiment de 15 pièces avec 5 verrines de chaque,
Mini cuillères fournies)

Cise lé e de saumon/c hantilly a ne th-c itronné
Crumble de foie gras maison au pain d'épices,
sur lit de compotée de pommes
Fondant crémeux de concombre et sa crevette persilla de

Nos cuillères gourmandes

26.00 €



(plateau de 20 pièces)

Tartare couteau de saumon fumé maison/a ne th
Mousse de crabe/pointe de guacamole
Fondant de légumes d'été

Nos mini navettes

24.00 €



(plateau de 20 pièces)

Jambon blanc moutarde
Saumon fumé maison
Crème de thon
Fromage frais



Nos canapés (plateau de 24 pièces) 24.00 €

Bloc de foie gras et carpaccio d'abricot sur pain noir
Saumon fumé et aneth fraîche
Crèmeux fromager et noix
Fromage frais et ses herbes ciselées
Ricotta et copeaux de Serrano
Crème de tomates confites et son olive verte.



Nos canapés Gourmet (plateau de 24 pièces) 28.00 €

saumons fumés et fromage blanc, lards grillés et pruneaux,
crevettes marinées et citron, jambon de pays et confiture
de melon, roquet sur purée de tomates, potirons bresaola,
purées d'artichauts marinés et fêtas sur tomates confites,
mousse de foie gras et noisettes grillées.

Nos Mini Burgers

(20 pièces - à réchauffer au four 6/8 min 150°C)



Mini cheeseburger (bœuf et cheddar)

24.00 €

Mini hamburger foie gras et confit d'oignons

28.00 €

Mini brochettes poulet yakitori

24.00 €



(20 pièces - à réchauffer au four 6/8 min 150°C)

Mini croque

24.00 €



(24 pièces à réchauffer au four 6/8 min 150°C)

Mini noix de Saint - Jacques farcie au beurre échiré

(24 pièces, à réchauffer au four 10/15 min 170/180°C)

28.00 €



Mini bruschettas « façon tapas »

24.00 €



(20 pièces - à réchauffer au four 6/8 min 150°C)

Mini aumônières fromagères

24.00 €



(20 pièces - à réchauffer au four 6/8 min 150°C)

suite au verso >>>

Croustillant escargot de Bourgogne

24.00 €



(24 pièces, à réchauffer au four 8/10 min 170/180°C)

Mignardises sucrées

24.00 €



(Plateau de 24 pièces)

Entremet pistache chocolat

Choux chocolat

Minitartelette citron

Minitartelette framboise

*voir nos autres gourmandises
sucrées en page 12*

Les pains surprises



Le traditionnel

50 toasts 39.00 €

Saumon fumé, mousse canard au porto, fromage ailet fines herbes, jambon à l'ose et moutarde

Le Kouglopf

42 toasts 39.00 €

Fromage de chèvre, pastrami, magret de canard fumé



Les Quiches & Pizza



Plaque de quiche

(60 pièces minimum pré-découpées)

Plaque de pizza

(60 pièces minimum pré-découpées)

à réchauffer 6/8 min au four à 150°C

La plaque

35.00 €

*La plaque de 50 pcs
(soit 25 de chaque)*

Plaque mixte 1/2 quiche 1/2 Pizza (pré-découpée)

à réchauffer 6/8 min au four à 150°C

25.00 €

Les buffets froids (10 pers. minimum)

Le traditionnel

Plateau de charcuterie cuite & crue

Jambon sec, jambon blanc noix de
jambon, coppa, rosette

Salades et crudités

Taoulé, céleri rémoula de, carottes
râpées

beurre et comichons

Option pain tranché + 0.60 cts
Café + 0.70 cts

Option dessert maison +2.95 €

Voir la carte des desserts page 12

7.90 € / personne



Le délicat

Plateau de viande froide

Roastbeef, rôti de porc cuit

Plateau de charcuterie cuite et crue

Mortadelle, jambon blanc nature,
jambon sec, noix de jambon, coppa,
rosette

Plateau de 2 fromages

Tomme de Savoie, chèvre

Salades et crudités

Matamoszarella, taoulé, céleri
rémoula de, carottes râpées,
piémontaise

beurre et comichons et sauce pour la
viande cuite

Option pain tranché = 0.60 cts
Café = 0.70 cts

Option dessert maison +2.95 €

Voir la carte des desserts page 12

11.90 € / personne

Le gourmet 17.90 € / personne

Saumon fumé maison

à l'aneth et terminé de noix de Saint
Jacques, médaillon de saumon poché

Plateau de charcuterie cuite et crue

Mortadelle, jambon blanc nature,
jambon sec, noix de jambon, coppa,
rosette

Salades et crudités

Matamoszarella, taoulé, céleri
rémoula de, carottes râpées, piémontaise

Plateau de 3 fromages

Reblochon, tomme de Savoie, chèvre

beurre et comichons et sauce cocktail
(pour accompagner la terminé de St Jacques)

Option pain tranché = 0.60 cts
Café = 0.70 cts

Option dessert maison +2.95 €

Voir la carte des desserts page 12

Le subtile

19.90 €
/ personne

Foie gras maison

et chutney de figues, saumon fumé
maison à l'aneth, médaillon de saumon
poché

Viande froide

Roastbeef, minipilon de poulet, rôti de
veau

Salades et crudités

Tomates mozzarella, taboulé, céleri
rémoûlade, piémontaise, salade italienne
(penne)

Plateau de 3 fromages

Reblochon, tomme de Savoie, chèvre

beurre et comichons et sauce pour la
viande cuite

Option pain tranché = 0.60 cts
Café = 0.70 cts

Option dessert maison +2.95 €
Voir la carte des desserts page 12

Les salades variées

Les Crudités aux choix

Taboulé
Céleri rémoûlade
Macédoine
Carottes râpées
Piémontaise au jambon à l'os
Lentilles au lard
Salade de pot au feu
Salade de museau
Niçoise (haricots verts, riz, maïs, olives, thon, tomates...)
Périgourdine (pdt, gésiers confits, croutons, lardons, ignons, tomates, poivrons)

(en saladière décorée de 1.2 kg
soit 5 personnes)
16.90 €



Nos pains fabriqués par notre artisan boulanger

Miniboule de pain aux noix : 0.58 €/pièce
Miniboule de pain aux céréales : 0.58 €/pièce
Miniboule de pain nature : 0.50 €/pièce
Pain tranché : 0.65 €/personne



Les plateaux « buffet froid » tarif pour 10 personnes

- Plateau « Déclinaison autour du canard »** 69 €
Foie gras de canard aux figues, foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues, confitures d'oignons et cèstos grillés.
- Plateau « gourmandise océane »** 49 €
Entre met de saumon et noix de st jacques, saumon fumé maison, saumon gravlax à l'ane th, petit beurre et toast grillés
- Plateau « le mixte »** 39 €
Méli-mélo de filet de porc mariné et magret de canard rosé, effeuillé de rumsteck, duo de sauce froide
- Plateau « le familial »** 34 €
Tranche de rôti de porc et rôti de bœuf
- Plateau « la gourmande »** 39 €
Tèrmine « grand-mère » maison, pâté en croûte riche lie u, effeuillé de jambon sec fumé, chiffonnade de rosette de Savoie, coppa maison, petit beurre et comichons
- Plateau « le fromager »** 40 €
*3 sortes de fromages sélectionnés par nos soins :
Reblochon, tomme de Savoie, bûchette crémeuse de chèvre.*
- Plateau « le traditionnel »** 35 €
Jambon blanc, jambon sec, coppa, rosette, viande bœuf séché, noix de jambon fumé, petit beurre et comichons.



La carte « traiteur »

Les entrées froides *(Tarif valable hors livraisons, à partir de 20 pers. majoration +15% si moins)*

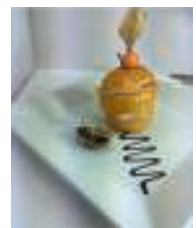
Assortiment de 2 crudités et sa terrine maison	4.50 €
Assiette du charcutier : <i>jambon cru fumé, rosette, tranche de pâté en croûte, salade verte et vinaigrette, Comichons et beurre</i>	4.50 €
Médailon de saumon poché au bouillon, <i>sur lit de petits légumes et me se lun, mayonnaise maison</i>	5.90 €
Déclinaison de Saumon maison en tartare <i>et fumé aux herbes, ainsi que cèstos grillés</i>	6.95 €
Foie gras mi-cuit maison <i>et sa cuillère de confiture de figue soignons caramélisés, ainsi que cèstos grillés</i>	8.90 €
L'entrée terre et mer <i>langoustine et foie gras mi-cuit (1 tranche de foie gras maison et chutney, 5 langoustine et le ur mayonnaise maison) et le urs tost grillés</i>	12.90 €

Les entrées chaudes

(Tarif valable pour un départ en froid, hors livraisons, à partir de 20 pers. majoration +15% si moins)


Mousse line au Saumon, sauce Nantua	5.90 €
Soufflé d'asperge*, sauce crémeuse	5.90 €
Cassolette de fruits de mer <i>(assortiment de fruits de mer), et sauce bisque de homard (+3 € de caution pour la cassolette, remboursé le jour du rendu de celle-ci).</i>	5.90 €

* selon saison



Les plats uniques

(Tarif valable pour un départ en froid, hors livraisons, à partir de 20 pers., majoration +15% si moins)

La sagne		7.90 €
Tartiflette au Reblochon fermier		7.90 €
Croziflette au Reblochon fermier		7.90 €
Choucroute complète		8.90 €
Couscous		9.90 €
Paella		8.90 €
Cassoulet véritable		9.90 €

Les viandes et leurs garnitures

(Tarif valable pour un départ en froid, hors livraisons, à partir de 20 pers. majoration +15% si moins)

Jambon à l'os et gratin dauphinois	7.90 €
Bourguignon et polenta	8.90 €
Emincé de volaille forestière et riz	8.90 €
Cuisse de poulet basquaise et riz	8.90 €
Cuisse de poulet au thym et gratin dauphinois	8.90 €
Blanquette de veau à l'ancienne et gratin	8.90 €
Diots vin blanc et polenta	8.90 €
Mignon de porc, sauce au cidre petit dauphinois et cèpes en persillade	11.90 €
Pavé de veau, sauce crème-moilles, petit dauphinois à la crème et millefeuille de légumes	12.90 €
Moelleux de poularde farcie sauce au Foie Gras et grenaille en robe des champs, tian provençale au thym	12.90 €
Magret de canard, sauce Apicius et fruits rouges, Grenailles en robe des champs et fagots de haricots lardés	12.90 €
Suprême de pintade au fermier et son jus corsé pomme Anna façon rösti, millefeuille de légumes et sa sauce forestière	12.90 €



Les Poissons et leur garniture

(Tarif valable pour un départ en froid, hors livraisons, à partir de 20 pers. majoration +15% si moins)

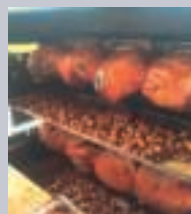
Cabillaud braisé, sur lit de rizotto crémeux <i>et sauce fondue de poireaux, millefeuille de légumes</i>	12.90 €
Pavé de Saumon sauce Aneth <i>et ses pommes Grenailles</i>	12.90 €
Cassolette de fruits de mer et sauce bisque de homards, <i>riz sauvage et fagotin de haricots verts lardés</i>	12.90 €



Les cochons de lait et jambons à l'os

(Tarif valable pour un départ en froid, hors livraisons)

Cochon de lait rôti (entier ou découpé)	9.90 € par pers.
Jambon à l'os cuit (entier ou découpé)	6.00 € par pers.
Plaque de gratin dauphinois en accompagnement	3.25 € par pers.



Les garnitures supplémentaires

(Tarif valable pour un départ en froid, hors livraisons)

Duo : petit dauphinois à la crème et millefeuille de légumes	5.55 €
Petit dauphinois à la crème	3.25 €
Risotto crémeux et copeaux de Parmigiana Reggiano	3.25 €
Plaque de gratin dauphinois	2.80 €
Ecrasé de vitelotte	3.25 €
Pastilla de légumes croquants	1.90 €
Tomates provençales	1.90 €
Fagotin de haricots verts	1.90 €
Millefeuille aux deux carottes	2.30 €



Conseil du chef :

Vous venez retirer vos produits « chaud » en magasin en caisson isotherme, et vos aliments restent chauds durant 4 heures. (+1 €/part)

(+ 180 € de chèque de caution, qui vous sera rendu le jour du retour du matériel, propre et complet).

Les gâteaux du chef

(tarif pour 8/10 pers.
hors livraisons)

Entre met passion mangue

Feuillantine

Fraisier

Foret noire « tradition »

Framboisier « tradition »

Croquant 3 chocolats

Opéra

36 € le gâteau 8/10 pers.



Les gâteaux d'anniversaire, baptême, communion et pièces montées

(tarif hors livraisons)



Gâteau 18/20 parts

75 €

Gâteau 36/40 parts

145 €

L'inscription d'un texte sur une plaque

- de nougatine

15 €

- de pâte d'amande

10 €

Pièce montée traditionnelle en cônes avec choux à la crème :

2 choux / personne (30 parts minimum) 4.30 €/invité

3 choux / personne (20 parts minimum) 6.45 €/invité

Autres formes de pièces montées sur devis :
contactez notre service commercial.



Plateau assortiment

(tarif hors livraisons)

macaron sucrés

25.90 € les 24 pièces

Les desserts à la carte

(tarif hors livraisons)

Tarte tatin individuelle	2.95 € / pièce
Tarte aux pommes en bande	2.95 € / pièce
Tiramisu café & chocolat	2.95 € / pièce
Tiramisu poire spéculoos	2.95 € / pièce
Panacotta et son coulis fruité	2.95 € / pièce
Ile flottante et sa crème vanille	2.95 € / pièce
Salade de fruit en individuelle	2.95 € / pièce
Faïsselle et son coulis de fruits rouges	2.95 € / pièce
Mousse au chocolat et copeaux chocolat blanc	2.95 € / pièce
Mousse spéculoos et caramel beurre salé	2.95 € / pièce



Produits & Services complémentaires

Forfait service & Livraison

Possibilité de vous proposer :

- Cuisinier sur place, pour dressage des assiettes.
- Serveurs sur place, pour gérer votre réception, et service à table.

Pour toute demande, contactez-nous, un devis personnalisé vous sera proposé.



Vaisselle, matériel, nappage ...

LES JETABLES :

Kit Vaisselle je table « belle qualité »	1,95 €
<i>1 grande et 2 petite assiette s, 3 couverts, 2 gobelets transparents, serviette s)</i>	
Verres je tables gobelets transparents	9.90 € les 100

LOCATION DE MATÉRIEL ÉVÉNEMENTIEL*

Nappe en tissus blanche + serviette en tissu blanche	3.30 € / invité
Location véritable vaisselle	3,90 €
<i>(1 grande et 1 petite assiette, 3 couverts simples (Couteau, fourchette, cuillère), 1 verre à pied, 1 verre à eau)</i>	
Location verres en dur	
<i>(flute, verre à vin, verre à jus de fruits, verre à eau)</i>	à la pièce 0,50 €
Location Couvert inox (1couteau, 1fourchette, 1cuillère)	1.50 €/invité

Pour tout besoin de location : tables, chaises, matériel de cuisine ... Merci de nous contacter pour un devis

** pour toute location de matériel événementiel, une caution de la valeur du matériel ne vous sera demandée et restituée au retour du matériel propre et en bon état.*



*Une demande particulière ?
Vous souhaitez un rendez-vous ?*

*Contactez notre service commercial : **TÉL. 04 50 57 46 86***

Accueil :
du lundi au vendredi
9h - 12h30 et 14h30 - 18h

2806, route impériale
74370 St Martin Bellevue
TÉL. 04 50 57 46 86
traiteur.commercial@maisonhofer.com

www.traiturhofer.com