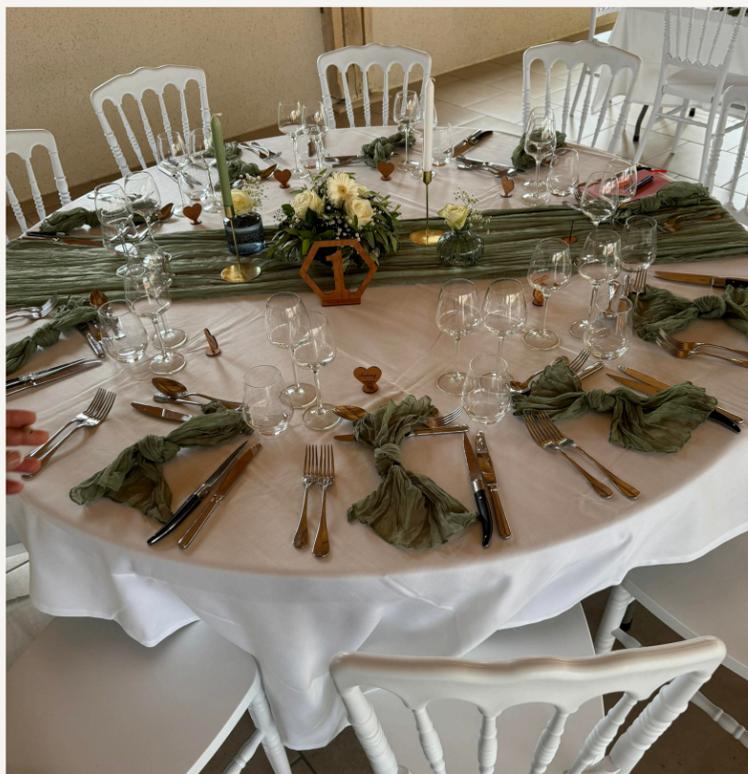




CARTE TRAITEUR



*Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier
63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44





Formule Buffet froid

Amuses bouches salés

Assortiment de crudités ou salades composées

Taboulé oriental

Salade tomates cerise mozzarella basilic

Taboulé de la mer

Tagliatelles de légumes aux épices marocaines

Salade d'orange et fenouil vinaigrette de Xérès

Taboulé de choux fleur et pois chiches

Salade de lentilles vinaigrette au curry

Plateau mer

Saumon fumé

Crevettes

Rillettes de poissons

Plateau de viandes froides

Rôti de bœuf

Rôti de porc

Filet de Poulet

Terrine de campagne

Plateau de fromages

Desserts

Tarte au citron meringuée

Entremet chocolat praliné rocher

Pompe aux pommes

Prix sur demande selon les options choisies

Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com

04 73 27 17 44





Formule viandes à la broche et braséro

Amuses bouches salés

Assortiment de crudités ou salades composées

A LA BROCHE

Jambon à la broche
Longe de porc à la broche
Gigot d'agneau à la broche

BRASERO

Côtes de bœuf
Saucisses auvergnates et chorizo
Brochettes de poulet mariné
Brochettes de poissons et crevettes

Garniture : pommes de terre grenaille, truffade,
gratin dauphinois...

Plateau de fromages

Desserts

Tarte au citron meringuée
Entremet chocolat praliné rocher
Pompe aux pommes

Prix sur demande selon les options choisies

Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com

04 73 27 17 44





Menu Mariage

ENTRÉES

*Noix de St Jacques snackées et fondue
de poireaux au beurre blanc*

ou

*Escalope de foie gras de canard poêlée
et gaufre de pomme de terre*

PLATS

*Queue de lotte sauce vierge, risotto
crémeux, légumes du moment*

ou

*Magret de canard rôti jus au thym,
gratin de pommes de terre façon
truffade, légumes du moment*

FROMAGE

DESSERTS

*Dôme à l'abricot et à la fleur
d'oranger*

ou

Bavarois aux fruits rouges



Prix par personne, service compris

*Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44





Menu Mariage

ENTRÉES

*Soupe de tomates et burrata crémeuse
au pesto
ou
Panna Cotta à la carotte, ricotta et
curry*

PLATS

*Pavé de saumon rôti, sésame, risotto
crémeux, légumes du moment
ou
Suprême de volaille sauce au foie gras,
gratin de pommes de terre façon
truffade, légumes du moment*

FROMAGE

DESSERTS

*Trio au chocolat
ou
Pavlova vanille au coulis de fruits
rouges*



Prix par personne, service compris

*Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44





Menu enfants Mariage

ENTRÉES

*Terrine de campagne
ou
Assiette tomates, melon et mozzarella*

PLATS

*Escalope de volaille farcie au comté et
panée, écrasé de pommes de terre
ou
Pavé de saumon, écrasé de pommes de
terre*

DESSERTS

*Moelleux au chocolat
ou
Même dessert que les adultes*



Prix par enfant de moins de 12 ans, service compris

*Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44





Menu Auvergnat

ENTRÉES

*Terrine de campagne
ou
Pounti auvergnat
ou
Salade auvergnate*

PLATS

*Truffade, jambon Serano, salade verte
ou
Aligot, saucisse auvergnate
ou
Truite, sabayon à la gentiane, risotto*

DESSERTS

*Pompe aux pommes
ou
Cornet de Murat*



Prix par personne, service compris

*Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44





Menu Groupe

ENTRÉES

*Salade gersoise
(gésiers et magrets de canard fumés)*

ou

*Timbale guacamole, crevettes et
tomates séchées*

PLATS

*Suprême de volaille farci au cantal,
gratin dauphinois, légumes du moment*

ou

*Filet de daurade royale à la crème de
basilic, risotto, légumes du moment*

DESSERTS

*Charlotte aux fruits rouges
et son coulis*

ou

Choux chantilly aux éclats de chocolat



Prix par personne, service compris

*Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44





Menu Groupe

ENTRÉES

*Ravioles de foie gras émulsion aux
champignons*

ou

*Tartare aux 2 saumons
syphon crème d'aneth*

PLATS

*Pavé de veau, gratin dauphinois,
légumes du moment*

ou

*Duo de St Jacques et gambas, risotto à
l'huile de truffe, légumes du moment*

DESSERTS

*Dôme crème brûlée, crème anglaise
à la vanille de Madagascar*

ou

Poire en trompe l'œil, sauce chocolat



Prix par personne, service compris

*Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44



Amuses bouches salées

Mini burgers

Bœuf

Poulet

Foie gras chutney d'oignons

Mini croque-monsieurs

Jambon emmental

Pesto tomate mozzarella

Mini Hot dogs

Choux salés

Chèvre pesto

Tomate jambon cru

Crevettes curcuma

Mini-pains polaires

Rillettes de poisson

Fromage frais ail et fines herbes et œuf de truite

Tartare de saumon

Wraps

Poulet cajun, guacamole

Rillettes de thon, poivrons

Poulet curry

Guacamole et thon

Saumon fumé et fromage frais aux herbes

Bacon grillé et œuf mimosa

Navettes

Truite fumée, aneth, raifort

Jambon sec, moutarde à l'ancienne

Thon, mayonnaise, tomate, olives

Comté, crème d'oignons

Verrines

Guacamole, poulet au saté

Chèvre, tomates séchées

Guacamole, saumon mariné et sésame

Poivrons piquillos, crevettes

Service Traiteur La Pergola

3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand

servicetraiteurlapergola@gmail.com

04 73 27 17 44

Amuses bouches sucrés

Mini muffin au chocolat

Mini beignets

Chocolat

Caramel

Chocolat blanc

Mini cannelés

Mini cookies

Mini choux à la crème

Macarons sucrés

Verrines

Tiramisu fruits rouge spéculos

Tiramisu au café

Mousse au chocolat

Crumble chocolat caramel beurre salé

Crumble mangue passion coco

Tartelette aux fruits

Mini tropézienne

Pasteis de nata

Brochettes de fruits frais



Formules cocktails amuses bouches

Formule S : 6 pièces 12 €

Formule M : 9 pièces 17 €

Formule L : 12 pièces 22 €

Formule mixte S : 6 salés + 3 sucrés 17 €

Formule mixte M : 9 salés + 4 sucrés 24 €

Formule mixte L : 12 salés + 4 sucrés 30 €

Les formules cocktails amuses bouches peuvent être commandées pour l'apéritif en complément d'une formule repas.

*Les formules cocktails amuses bouches peuvent être commandées à emporter. Les amuses bouches sont livrés sur plateau dans des boîtes prévues pour le transport.
(livraison possible)*



Forfaits Boissons

Forfait boissons Soft

Cocktail Fraîcheur
(jus d'orange, jus de pamplemousse,
gingembre, eau pétillante)
(2 verres par personne)

ou

Cocktail Bora
(jus d'ananas, jus de goyave,
jus de citron, sirop de grenadine)
(2 verres par personne)



Assortiment de jus de fruits et sodas

Eau plate et eau pétillante

café et assortiment de thés et tisanes

Forfait boissons avec alcool

Kir crème de cassis, mûre ou châtaigne
(2 verres par personne)

ou

Punch planteur
(2 verres par personne)



1 bouteille de vin rouge ou blanc
(1 bouteille pour 4 personnes)

Assortiment de jus de fruits et sodas

Eau plate et eau pétillante

café et assortiment de thés et tisanes

Prix par personne, service compris

*Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44

Formule Brunch

Assortiment de mini viennoiseries

Assortiment de pains spéciaux

Brioche avec confitures et pâtes à tartiner

Granola de fruits rouges et fruits secs
et fromage frais

Assortiment de charcuteries

Assortiment de fromages

Œufs brouillés

Plateau de saumon fumé

Mini croque-monsieur

Brochette de fruits frais

Café

Thé

Jus de fruits



Prix par personne, service compris

Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com

04 73 27 17 44

Grazing Table

Le "Grazing" consiste à transformer vos tables et buffets en véritable tableau artistique unique et coloré.

Profusion de produits et de couleur, la grazing table, c'est une table qui fait envie et qui garantit un repas gourmand et convivial. C'est un joyeux mélange de brunch, buffet, antipasti et tapas.

Parmi les ingrédients on trouve: des assortiments de charcuterie, de fromages, des tartinables, des fruits, des légumes, de nombreuses variétés de pains et crackers, des graines, des fruits secs, des mini sandwiches...

La grazing table est idéale pour un apéritif mais peut aussi être sucrée salée pour un brunch...

25 €



Prix par personne, service compris

Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com

04 73 27 17 44



Box repas froids à emporter

Box bœuf

Assortiment de charcuterie
Rôti de bœuf sauce béarnaise, légumes grillés, salade
de pomme de terre grenaille
Fromage
Mousse au chocolat

Box poisson

Rillettes de thon
Saumon fumé, crème ciboulette, taboulé de la mer
Fromage
Salade de fruits frais

Box poulet

Œuf mimosa
Suprême de poulet, salade de lentilles et pois chiches,
mayonnaise
Fromage
Tiramisu fruits rouges et spéculos

Box poke bowl

Wrap poulet, thon ou légumes
Poke bowl poulet au saté, saumon mariné
Fromage blanc coulis de fruits rouges muesli



Prix par box à emporter, pain et couverts inclus



Service Traiteur La Pergola
3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com

04 73 27 17 44