

SERVICE
TRAITEUR
LA
PERGOLA



Service Traiteur La Pergola

*3 place Gilberte Perrier
63000 Clermont-Ferrand
servicetraiteurlapergola@gmail.com*

04 73 27 17 44





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

Assortiment de tartes aux fruits

Assortiment d'entremets

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

Garnitures : pommes de terre grenaille, truffade,
gratin dauphinois, tagliatelles de légumes...

Plateau de fromages

Desserts

Assortiment de tartes aux fruits
Assortiment d'entremets
Carrousel de fruits frais

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 sauce crustacés
et fondue de poireaux*

ou

*Escalope de foie gras de canard poêlée, gaufre
de pomme de terre et chutney d'oignons*

PLATS

*Queue de lotte beurre blanc, risotto crémeux,
légumes du moment*

ou

*Filet de boeuf sauce aux girolles, soufflé aux
pommes de terre, légumes du moment*

FROMAGE

DESSERTS

Assortiment d'entremets

ou

Buffet de desserts (entremets & mignardises)

ou

Pièce montée choux vanille et nougatine



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

*Ravioles de foie gras émulsion aux
champignons*

ou

*Cannelloni de tourteaux et crevettes,
émulsion aux herbes*

PLATS

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

ou

*Pavé de veau jus corsé au thym, soufflé
aux pommes de terre, légumes du
moment*

FROMAGE

DESSERTS

Assortiment d'entremets

ou

Pièce montée choux vanille nougatine



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

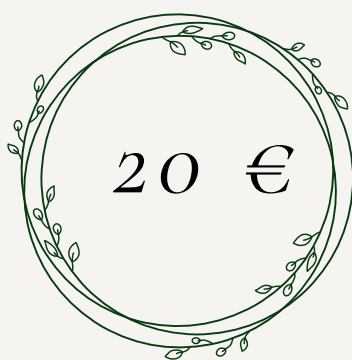
*Terrine de campagne
ou
Assiette tomates, melon et mozzarella*

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

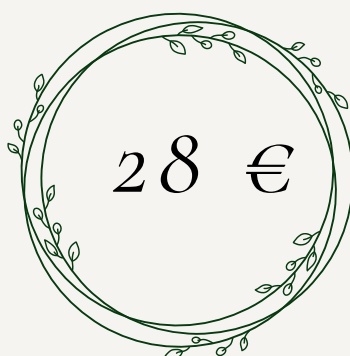
*Terrine de campagne
ou
Pounti auvergnat
ou
Salade auvergnate*

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

*Gaspacho de tomates, burrata crémeuse
au pesto
ou
Tartare aux 2 saumons, crème d'aneth*

PLATS

*Emincé de magret de canard, gratin
dauphinois, légumes du moment
ou
Pavé de saumon, risotto crémeux,
légumes du moment*

DESSERTS

*Dôme crème brûlée, crème anglaise
à la vanille de Madagascar
ou
Entremet praliné rocher, 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 safes

Mini burgers

Bœuf

Poulet

Foie gras chutney d'oignons

Mini quiches thon tomates séchées moutarde à l'ancienne

Mini croque-monsieurs

Jambon emmental

Pesto tomate mozzarella

Mini Hot dogs

Choux salés

Chèvre pesto

Tomate jambon de Paris

Crevettes curcuma

Mini-pains polaires

Rillettes de poisson

Fromage frais ail et fines herbes et œuf de truite

Tartare de saumon

Wraps

Poulet cajun mayonnaise au safran

Rillettes de thon piquillos

Poulet curry

Guacamole thon

Saumon fumé fromage frais aux herbes

Bacon grillé œuf mimosa

Navettes

Truite fumée aneth raifort

Jambon Serano moutarde à l'ancienne

Thon mayonnaise tomate anchois olives

Comté crème d'oignons

Verrines

Tsatsiki gaspacho jambon Serano

Chèvre tomates fraîches tomates séchées

Guacamole saumon fumé sésame

Poivrons piquillos crevettes

Crabe pamplemousse

Caviar d'aubergines coques

Champignons aux épices

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 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

Service Traiteur La Pergola

3 place Gilberte Perrier 63000 Clermont-Ferrand

servicetraiteurlapergola@gmail.com

04 73 27 17 44



Formules cocktails amuses bouches

Formule S : 6 pièces 12 €

Formule M : 9 pièces 17 €

Formule L : 12 pièces 23 €

Formule mixte S : 6 salés + 3 sucrés 17 €

Formule mixte M : 9 salés + 4 sucrés 25 €

Formule mixte L : 12 salés + 4 sucrés 31 €

*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)

9 €

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)

18 €

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...



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