

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



*Faire de chaque  
instant un moment  
qui compte...*





*Depuis 14 ans, Patricia, Olivier  
et leur équipe vous accueillent  
dans leur restaurant et vous  
accompagnent avec leur Service  
Traiteur dans l'organisation de  
vos événements privés, associatifs  
et professionnels. Nous répondons  
à vos besoins tout en offrant une  
prestation personnalisée...*

*Contactez nous pour nous donner  
les informations concernant  
l'événement que vous souhaitez  
organiser et nous vous établirons  
un devis en adéquation avec vos  
attentes et votre budget...*

*A bientôt...*



*Faire de chaque instant un moment qui compte...*

# Les témoignages de nos clients...





# 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

Salade piémontaise

Salade de fusili au pesto et tomates

Salade Franc-comtoise

Salade grecque

## 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

Corbeille de fruits frais

Pompe aux pommes

Prix sur demande selon les options choisies





# 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  
Merguez  
Saucisses de veau  
Côtelettes d'agneau  
Brochettes d'agneau aux épices  
Moules et chipirons

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





# Menu "Instant Prestige"

## ENTRÉES

Noix de St Jacques snackées sauce crustacés et fondue de poireaux  
ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons, croustille de pain  
aux graines

ou

Aumonière aux ris de veau

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 bœuf sauce aux girolles, soufflé aux pommes de terre,  
légumes

ou

Filet mignon de veau aux morilles, soufflé aux pommes de terre,  
légumes

ou

Pavé de turbot, beurre blanc à l'huile de truffe, risotto crémeux,  
légumes

---

## FROMAGES

## DESSERTS

Assortiment d'entremets

ou

Buffet de desserts (entremets & mignardises)

ou

Pièce montée choux vanille et nougatine



Prix par personne, service compris





# Menu Instant Magique

## ENTRÉES

*Ravioles de foie gras émulsion aux champignons*  
ou  
*Cannelloni de tourteaux et crevettes, émulsion aux herbes*  
ou  
*Tarte fine aux tomates anciennes mozzarella di Buffala, jambon*  
*Serano, roquette*  
ou  
*Saumon gravlax, blinis, émulsion à l'aneth*

---

## 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*  
ou  
*Pavé de faux-filet de bœuf et sa brochette de gambas, écrasé de*  
*pommes de terre au basilic, légumes du moment*

---

## FROMAGES

---

## DESSERTS

*Assortiment d'entremets*  
ou  
*Pièce montée choux vanille nougatine*



*Prix par personne, service compris*





# Menu "Instant Gourmand"

## ENTRÉES

Gaspacho de tomates, burrata crémeuse au pesto  
ou  
Cannelloni au saumon fumé, chantilly mascarpone et tuile  
de parmesan  
ou  
Aumonière aux fruits de mer, sauce crustacés  
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  
ou  
Suprême de volaille farci duxelle de champignons, jus de  
veau, écrasé de pommes de terre

---

## DESSERTS

Dôme crème brûlée, crème anglaise à la vanille de  
Madagascar  
ou  
Entremet praliné rocher, sauce chocolat  
ou  
Pièce montée choux vanille nougatine (avec supplément)



38 €

Prix par personne, service compris



# Menu Auvergnat "Instant Terroir"

## ENTRÉES

*Terrine de campagne  
ou  
Pounti auvergnat  
ou  
Salade auvergnate*

---

## PLATS

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

---

## DESSERTS

*Pompe aux pommes  
ou  
Cornet de Murat*



28 €

*Prix par personne, service compris*





# Menu "Instant Partage"

## ENTRÉES

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

*ou*

*Timbale guacamole, crevettes et tomates séchées*

---

## PLATS

*Suprême de volaille farci au cantal, écrasé de pommes de terre, 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*





# Menu "Instant à créer"

Menu à créer et à composer avec toute notre carte...

## ENTRÉES

### Les entrées froides :

- Salade gersoise (gésiers et magrets de canard fumés)
- Timbale guacamole, crevettes et tomates séchées
- Terrine de campagne
- Pounti auvergnat
- Salade auvergnate
- Gaspacho de tomates, burrata crémeuse au pesto
- Cannelloni au saumon fumé, chantilly mascarpone et tuile de parmesan
- Tartare aux 2 saumons, crème d'aneth
- Cannelloni de tourteaux et crevettes, émulsion aux herbes
- Saumon gravlax, blinis, émulsion à l'aneth
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons, croustille de pain aux graines

### Les entrées chaudes :

- Aumonière aux fruits de mer, sauce crustacés
- Ravioles de foie gras émulsion aux champignons
- Tarte fine aux tomates anciennes mozzarella di Buffala, jambon Serano, roquette
- Noix de St Jacques snackées sauce crustacés et fondue de poireaux
- Aumonière aux ris de veau
- Escalope de foie gras de canard poêlée, gaufre de pomme de terre et chutney d'oignons





# Menu "Instant à créer"

## PLATS

### Les viandes :

- Suprême de volaille farci au cantal, écrasé de pommes de terre, légumes du moment
- Pavé de faux-filet de bœuf et sa brochette de gambas, écrasé de pommes de terre au basilic, légumes du moment
- Truffade, jambon d'Auvergne, salade verte
- Aligot, saucisse auvergnate
- Emincé de magret de canard, gratin dauphinois, légumes du moment
- Suprême de volaille farci duxelle de champignons, jus de veau, écrasé de pommes de terre
- Filet de bœuf sauce aux girolles, soufflé aux pommes de terre, légumes
- Pavé de veau jus corsé au thym, soufflé aux pommes de terre, légumes du moment
- Filet mignon de veau aux morilles, soufflé aux pommes de terre, légumes

### Les poissons :

- Filet de daurade royale à la crème de basilic, risotto, légumes du moment
- Pavé de saumon, risotto crémeux, légumes du moment
- Truite, sabayon à la gentiane, risotto
- Queue de lotte beurre blanc, risotto crémeux, légumes du moment
- Duo de St Jacques et gambas, risotto à l'huile de truffe, légumes du moment
- Pavé de turbot, beurre blanc à l'huile de truffe, risotto crémeux, légumes





# Menu "Instant à créer"

## FROMAGES

*Fromages servis à l'assiette, en plateau ou en pièce montée...*



## DESSERTS

- *Charlotte aux fruits rouges et son coulis*
- *Choux chantilly aux éclats de chocolat*
- *Pompe aux pommes*
- *Cornet de Murat*
- *Dôme crème brûlée, crème anglaise à la vanille de Madagascar*
- *Entremet praliné rocher, sauce chocolat*
- *Assortiment d'entremets*
- *Assortiment de tartes aux fruit*
- *Carrousel de fruits frais*
- *Buffet de desserts (Entremets et mignardises)*
- *Pièce montée choux vanille nougatine*





# "Instant végétarien"

## ENTREES

- Gaspacho de tomates, burrata crémeuse au pesto
- Timbale de légumes au pistou et gaufre de pomme de terre
- Tarte fine aux tomates anciennes mozzarella di Buffala, roquette
- Oeuf poché à la crème de courgettes, croustille de pain aux graines

## PLATS

- Risotto aux champignons et à l'huile de truffe, tagliatelles de légumes
- Légumes à la thaï, crémeux de polenta
- Curry de lentilles vertes du Puy, riz complet et légumes
- Ravioles ricotta épinards, jus aux herbes
- Aubergines rôties, pommes de terre à la truffe, champignons, huile d'herbe
- Falafels aux herbes fraîches, légumes rôtis, pommes de terre grenaille, yahourt à la grecque





# *Menu enfants "Instant Mini"*

## 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*





# Formules Cocktails

*Assortiments d'amuses bouches  
(Au choix dans la liste en page suivante)*

*Tarifs sur devis en fonction du nombre d'amuses bouches  
souhaités*

---

## ATELIERS ET ANIMATIONS CULINAIRES

*Mini burger "Minute" à la plancha 3 €*

*Découpe de jambon Serano, pain tomate 3 €*

*Risotto aux champignons dans une meule de fromage  
5 €*

*Atelier "Les Mareyeurs" : saumon fumé maison et huitres  
6 €*

*Minimum de 40 participants*

---

## COCKTAIL DES ENFANTS

*Roulé de pizzas, mini burger, hot dogs et  
bonbons 7 €*

*Service compris*





# Amuses bouches salées

## 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

thon piquillos

Fromage frais ail et fines herbes et œuf de truite

saumon fumé

## 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

Jambon Serano moutarde à l'ancienne

Thon mayonnaise tomate anchois olives

Comté crème d'oignons

## Verrines

Gaspacho mousse mozzarella burrata

Mousse de chèvre tomates fraîches tomates séchées

Guacamole saumon fumé sésame

Poivrons piquillos crevettes

Crème de lentilles, curry, tuile parmesan

Courgettes au pesto, chips de Serano



# *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*

# 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)

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)

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*

9 €

18 €



# Forfaits Boissons

## Forfait boissons avec alcool et champagne

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

ou

Punch planteur, sangria, framboisine  
(2 verres par personne)

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)



25 €

Assortiment de jus de fruits et sodas

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

1 coupe de champagne par personne

Eau plate et eau pétillante

café et assortiment de thés et tisanes

*Prix par personne, service compris*

## Location tireuse à bière

Fût Blade 8 litres

Heineken, Affligem Blonde, Affligem Blanche, Lagunitas IPA

65 euros / fût

Si vous souhaitez vous occuper de vos boissons, nous les servirons et nous n'appliquons pas de droit de bouchon.





# 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*





# *Formule "Le Lendemain"*

*Uniquement sous réserve d'avoir réalisé votre  
réception la veille*

*Livré la veille sur le lieu de réception*

*(A partir de 20 personnes)*

*Assortiment de charcuteries*

*Assortiment de fromages*

*Salades composées (3 au choix)*

*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*

*Salade piémontaise*

*Salade de fusili au pesto et tomates*

*Salade Franc-comtoise*

*Salade grecque*

*Pompes aux pommes*

*Option kit vaisselle jetable : 1.50 € par personne*



*Prix par personne*



# 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...

28 €



Prix par personne, service compris



# Dégustations

Nous pouvons organiser une dégustation dans notre restaurant. Celle-ci vous est gracieusement offerte sur une base de 2 personnes dans le cas où une suite favorable est donnée au projet. Dans le cas contraire, la dégustation est facturée au tarif de 50 euros par personne. Vous pouvez être accompagné d'autres personnes, celles-ci restant à votre charge.

## Devis et conditions de réservation

### Conditions de réservation :

- Acompte de 30% à la signature du devis et solde à régler le jour de la prestation
- Confirmation du nombre de participants à J-7
- Un forfait déplacement peut être appliqué en fonction du lieu de l'événement

### Conditions d'annulation :

- Acompte non remboursable dès la signature du devis
- Annulation entre 15 jours et 72h avant la date de la prestation 50% du montant total dû
- Annulation moins de 72h avant la date de la prestation 100% du montant total dû