

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...*

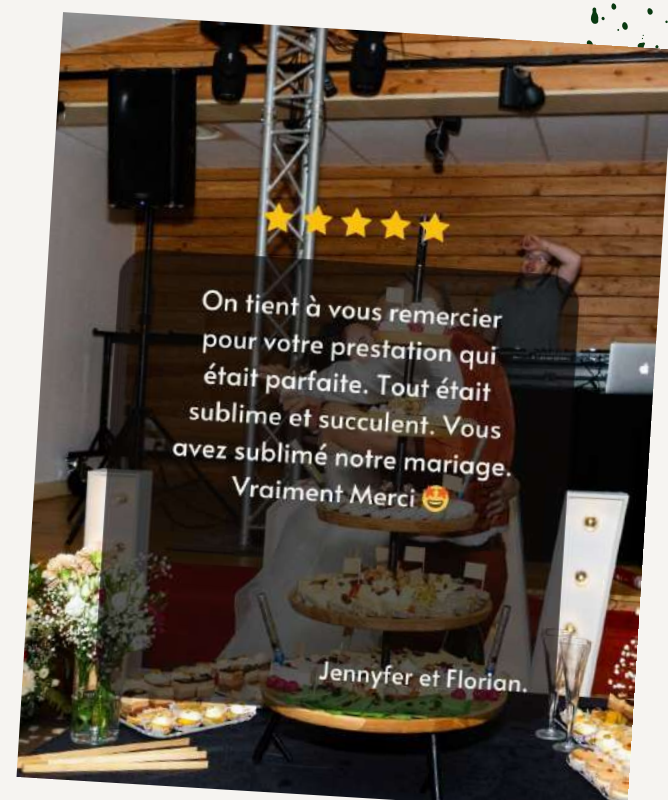
*Contactez nous pour nous donner
les informations concernant
l'événement que vous souhaitez
organiser et nous vous établirons
un devis en adéquation avec vos
attentes et votre budget...*

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