

# Terre d'Italie

Traiteur — Tarare

Terrenoire Christelle

30 rue Anna Bibert

69 170 TARARE

04 74 05 26 95

contact.terreditalie@gmail.com

## MENU FETES DES CLASSES 2026

### **MENU A 19€ TTC**

#### ENTRÉE

Salade aux foies de volailles et gésiers/lardons

ou

Pithiviers de la mer sauce Hollandaise

ou

Duo de terrines terre et mer sur lit de salade

\*\*\*

#### PLAT CHAUD

Jambon madère gratin dauphinois

ou

Sauté de volaille à la crème pâtes

\*\*\*

#### FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

#### DESSERT

Salade de fruits frais

ou

Tarte aux pommes

### **MENU A 24€ TTC**

#### ENTRÉE

Salade gourmande des conscrits (roulé jambon cru fromage, légumes confits)

ou

Feuilleté gésiers confits et pommes caramélisées à la crème de foie gras sur lit de salade

ou

Tartare de St Pierre sur lit de salade

ou

Fondant aux asperges vertes et tuile de parmesan sauce hollandaise

\*\*\*

#### PLAT CHAUD

Aiguillette de poulet à la crème de Cognac

ou

Porcelet au romarin

\*\*\*

#### ACCOMPAGNEMENT

Gratinée de légumes et fagot de haricots tomates séchées

\*\*\*

#### TROU NORMAND

\*\*\*

#### FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

#### DESSERT

Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant  
chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou crémeux chocolat ou baba au rhum ou mini tropézienne  
ou pastel de nata ou framboisier

ou

Duo d'entremets chocolat et multi fruits

## **MENU A 29€50 TTC**

MISE EN BOUCHE (faire un choix de 3 bouchées)

Verrine mousse de foie gras confit d'oignons ou tartare de st Pierre ou bouchon frais au speck ou bouchée artichaut basilic tomates confites ou focaccia à la truffe ou mini polaire au saumon ou briochette d'escargot

\*\*\*

### **ENTRÉE**

Médailillon de saumon sur lit de salade et gambas au citron vert

ou

Salade de printemps aux asperges, haricots, petits pois et copeaux de parmesan

ou

Mini quenelles de volaille à la crème de morilles en croûte

ou

Cassolette de la mer

\*\*\*

### **TROU NORMAND**

\*\*\*

### **PLAT CHAUD**

Mijoté de veau aux asperges

ou

Sauté de pintade fermière au cidre et Calvados

ou

Tournedos de volaille à la crème

ou

Cuisse de canette confite

\*\*\*

### **ACCOMPAGNEMENT**

Gratin dauphinois et poêlée gourmande aux légumes de saison

\*\*\*

### **FROMAGES**

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

### **DESSERT**

Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou crémeux chocolat ou baba au rhum ou mini tropézienne ou pastel de nata ou framboisier

ou

Duo d'entremets chocolat et multi fruits

**MENU A 34€50 TTC**

MISE EN BOUCHE

Pointes d'asperges vertes sauvages sauce gribiche

ou

Moelleux foie gras pain d'épices à la figue sur lit de salade

\*\*\*

ENTRÉE

Queue de lotte sauce ciboulette

ou

Noix de pétoncle à la fondue de poireaux en croûte

ou

Saumon gravlax et sa crème de tzatzíki

ou

Filet de limande meunière sauce citron crevettes

\*\*\*

PAUSE FRAÎCHEUR

\*\*\*

PLAT CHAUD

Suprême de poulet à la crème

ou

Filet de canette au miel

ou

Bœuf confit au vin et fèves de Tonka

\*\*\*

ACCOMPAGNEMENT

Écrasé de pomme de terre et poêlée gourmande aux légumes de saison

ou

Risotto et fondant de légumes

\*\*\*

FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

DESSERT

Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou crémeux chocolat ou baba au rhum ou mini tropézienne ou pastel de nata ou framboisier

ou

Duo d'entremets chocolat et multi fruits

## **MENU APÉRITIF DINATOIRE 29€ (service du plat chaud 17h30)**

BUFFET APÉRITIF 14 Bouchées

Quiches / pizzas / focaccia de légumes

2 verrines salées parfums assortis

Bouchées froides : foie gras pain d'épices, rillettes poulet cornichon, focaccia truffe, navette au thon, tartare de saumon, tartelette patate douce, bouchon fermier

Bouchées chaudes : briochettes escargot, briochettes foie gras, tartelettes salées au comté, mini pains fromagers, bouchées fromagères mozzarella truffe, mini feuilletés saumon, mini burgers foie gras figures

Boîte apéro : assortiment chiffonnade de charcuterie, tartinades et crustinis

Mini cocotte de la mer

\*\*\*

PAUSE FRAICHEUR

\*\*\*

Cuisse de canette

ou

Mijoté de veau aux asperges

ou

Pintade à la fleur de thym

\*\*\*

Légumes de saison

\*\*\*

Fromage blanc crème

ou

1/2 St Marcellin

\*\*\*

Assiette mignardises

## **MENU DES 10 ANS**

**ou**

## **MENU ENFANTS A 15€ TTC**

Feuilleté emmental salade

\*\*\*

Blanc de volaille à la crème et gratin dauphinois

Ou

Gratin de raviolis maison

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Dessert

**MENU JEUNE**  
**SPÉCIAL FÊTES DES CLASSES**  
**2026**

**BUFFET A 15€**

Pain  
Crudités : salade de pâtes/taboulé/salade printanière/salade niçoise/salade de riz  
Charcuteries : jambon cru/jambon cuit/saucisson/terrine  
Viande froide/poulet  
Condiments : moutarde/mayonnaise/vinaigrette/sel/poivre/  
Pizzas  
Fromage sec  
Tarte  
Café

**MENU JEUNE TRADITION 17€**

Feuilleté et salade  
Blanc de volaille à la crème  
Garniture de légumes  
Trou normand  
Fromage  
Dessert

**PLATEAU REPAS 10€**

Pâté croûte  
Salade de pâtes  
Poulet  
Fromage  
Moelleux chocolat

**DESSERT 10 ans / 5€**

candy bar et gâteaux

**Conditions :**

*Les tarifs sont TTC et comprennent nappes intissées /serviettes / vaisselle / pain / service. Le café est offert pour tous les menus.*

*Tarif TTC pour un minimum de 90 pers en-dessous de ce nombre majoration du tarif de 10 %.*

*Le choix de l'entrée, du plat et du dessert est précisé au moment de la signature du devis.*

*Un acompte de 30% est demandé à la signature du devis.*

*Une estimation du nombre est faite à la validation du devis. Le nombre exact de personnes est validé **3 semaines** avant l'évènement. Pour toute annulation de repas après ce délai, un forfait de 5€ par personne sera appliqué.*

*Toute vaisselle cassée par un participant sera facturée.*

**Le début du service est validé ensemble.** *Le dépassement des heures sera facturé 25€ de l'heure par collaborateur présent (ex : l'heure de passage à table a été validé pour 14h30, il se fait finalement à 15h30, soit un décalage d'une heure. Il y a 9 collaborateurs présents. Le dépassement facturé sera de 1 heure X 9 collaborateurs X 25€ = 225€).*

*Le devis est valable pour l'année en cours.*