

CABANES
DE LA RÉSERVE

Prestations traiteur

Produits frais et locaux garantis !



COCKTAIL FINGERFOOD CLASSIQUE

50€/PERS

Les Salés

Le Pain Surprise

Jambon/Pesto/Tomates
Saumon/Crème au Herbes
Poulet/Crème au Curry/Roquette



Les Verrines

Houmous, Tomate, Coriandre
Guacamole, Crevette Marinées

Le Wrap de Crudité, Courgette, Carotte

Le Pita Grecques, Poulet, Oignons, Épices, Salade

Le Ciabata Italien, Veau, Basilic, Tomate, Courgette

Le Sandwich Basque, Jambon de Pays, Piquillos, Roquette

La Tarte du Soleil aux Épices

Le Panier de Légumes Croquants

Sauces Curry, Herbes Fraiches



Les Sucrés

Le Tiramisu au Spéculoos

La Tarte de Saison

Brochette de Fruits frais

Le Brownie au Chocolat

Le Financier à la Framboise



COCKTAIL FINGERFOOD ITALIEN

62€/PERS

Le Salé

Le Focaccia

Tomate, Olive, Romarain

La Charcuterie et Fromage

Jambon de Parme, Coppa, Mortadelle, Antipasti
Gorgonzola, Pécorino

La Tomate Mozzarella

Tomate, Mozzarella, Basilic

Les Bruschetta

Tomate, Fromage, Olive, Champignon
Poulpe, Piquillos, Ail, Roquette
Tomate, Mozzarella, Jambon Cru, Basilic

Les Ravioles

Ricotta, Épinard, Sauce au Parmesan

Les Gnocchis

Sauce Napolitaine

Les Saltimbocca

(Escalope de veau roulée, farcie)

Jambon cru, Fromage, Sauge

Les Sucrés

Le Tiramisu

Mascarpone, Biscuit, Café, Cacao

Le Cannolo

À la Crème de Citron

La Panna Cotta

Noix de Coco, Coulis de Fruits de Saison





COCKTAIL FINGERFOOD BASQUE

62€/PERS



Le Salé

Le Gaspocho

Soupe Froides à base de tomate, huile d'olive

Charcuterie et Fromage

Jambon Cru, Chorizo, Saucisson, Légumes Grillés,
Antipastis, Tome de Brebis, Confiture de cerises noires

Les Pintxo

(Tartine de Pain à la Tomate)

Tomate, Pancetta, Courgette

Poulpe, Piquillos, Roquette

Houmous, Pois Chiche, Coriandre

La Tortilla

Omelette froide à la Pomme de Terre

Les Patatas (Chaud)

Pomme de Terre Grenailles Confites, Sauce Aioli

Les Brochettes (Chaud)

Gambas, Oignon

Saucisses, Poivrons

Le Sucré

Le Crème Catalane

Orange, Citron, Cannelle

Les Churros

Sauce Chocolat

Le Gâteau Basque

Gâteau Sablé farci d'une crème pâtissière





COCKTAIL FINGERFOOD VÉGÉTARIEN

62€/PERS

Le Salé

Les Pintxo

Tomate, chèvre, courgette
Houmous, pois chiche, coriandre
Crèmeux de Lentilles, piquillos, roquette

Les Antipastis

Légumes Grillés, Légumes Farci

Le Gaspocho

Soupe Froides à base de tomate, huile d'olive

Les Falafels et Légumes Croquants

Guacamole, Tzatziki, Poivrons

La Tortilla

Omelette froide à la Pomme de Terre

Les Patatas (Chaud)

Pomme de Terre Grenailles Confites, Sauce Aïoli

Plateau de Fromage

Petits Pains, Beurre

Le Sucré

Le Crème Catalane

Orange, Citron, Cannelle

Les Churros

Sauce Chocolat

Le Gâteau Basque

Gâteau Sablé farci d'une crème pâtissière





BARBECUE TRADITION

50€/PERS

Les Salades

La Piémontaise

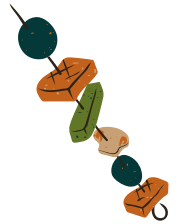
Pomme de terre,

L'Italienne

Tomates, Basilic, Mozzarella

Panier de Légumes Croquant

Et ses petites sauces



Animation Grillades

Brochette de Volaille, Merguez, Chipo Natures

Pommes Grenailles confites

Le Fromage

Le Brie

Accompagné de Petit Pain de L'Auberge

Le Buffet des Desserts

Tarte aux Pommes

Mousse au Chocolat

Salade de Fruits





BARBECUE VÉGÉTARIEN

56€/PERS



Les Salades

La Thaï

Poivron, Haricot mungos, Sésame, Carotte, Coriandre thaï

La Parisienne

Salade, emmental, Pomme de Terre, Œuf, Champignon, Tomate

L'Italienne

Tomates, Basilic, Mozzarella

Panier de Légumes Croquant

Deux petites sauces

Animation Grillades et Plancha

Brochette de Légumes et (Halloumi ou Tofu)

Brochette de Légumes et Seitan

Merguez, Saucisse Végétal

Le Steak Végétal

Pommes Grenailles confites

Tomates Grillée aux Herbes



Le Fromage

Brie, Reblochon, Comté

Accompagné de Petit Pain de L'Auberge

Le Buffet des Desserts

Tiramisus au Spéculoos

Salade de Fruits

La Tarte au Chocolat en Verrine



BARBECUE POISSON

60€/PERS



Le Buffet d'Entrée

La Salade Thaï

Crevettes, Nouille de Riz, Mango, Poivron, Oignon, Carotte

La Salsa

Tomates, Oignons Rouge, Cebette, Piment, Coriandre

Paniers de Légumes Croquants

Accompagné de ses sauces

Animation Grillades

Papillote de Poisson

Poisson de Saison, Julienne de Légumes

Brochette

Saint Jacques, Gambas

Garniture

Pommes Grenailles Confites aux Épices

Brochette de Légumes de Saison

Le Buffet de Fromage

Assortiment de Fromage

Brie de Nangis, Reblochon, Comté

Beurre, Pain

Les Desserts

Mousse au Chocolat

Tiramisu au Spéculos

Salade de Fruits de Saison





BARBECUE SUPERIEUR

70€/PERS

Les Salades

Salade Orientale

Boulgour, Poivrons, Tomates Oignons, Coriandre, Épices

La Salsa

Tomates, Oignons Rouge, Cebette, Piment, Coriandre

L'Italienne

Tomates, Basilic, Mozzarella

Panier de Légumes Croquant

Deux petites sauces



Animation Grillades

Papillote de Poisson

Poisson de Saison, Julienne de Légumes

Brochettes

Saint Jacques, Gambas

Volaille, Poivron, Oignon

Bœuf Mariné, Poivron, Oignon

Chipolata, Merguez

Garniture

Pommes Grenailles Confites aux Épices

Tomates Grillées aux Herbes

Brochette de Légumes de Saison



Le Fromage

Brie, Reblochon, Comté

Accompagné de Petit Pain de L'Auberge

Le Buffet des Desserts

Tarte au citron en Verrine

Tiramisu au Spéculos

Salade de Fruits

Brownie au Chocolat



BARBECUE PRESTIGE

100€/PERS

Les Canapés

Le Foie Gras

Le Nem Végétarien, Courgette, Carotte

Le Macaron, Homard



Les Verrines

Le Bar, en Tartare, Coco, Citron Vert

Le Saumon, Mariné, Semoule, Coriandre

La Tomate, Burrata, Basilic

Animation Grillades

Plancha

Escalopine de Foie Gras

Gambas Marinée, Sautée

Grillade

Brochette de Chipolata, Merguez

Côte de Bœuf, Bœuf Maître d'Hôtel

½ Homard Grillé (250gr sup 30€)

Garniture

Pommes Grenailles Confites aux Épices

Tomates Grillées aux Herbes

Brochette de Légumes de Saison



Le Fromage

Camembert Rôti dans sa boîte au BBQ

Ou

Plateau de Fromage Régional

Accompagné de Petit Pain de L'Auberge

Le Buffet des Desserts

Tarte au citron en Verrine

Tiramisu au Spéculos

Salade de Fruits

Mignardises : Cookies, Financier, Macaron



BUFFET CHAUD TRADITION

50€/PERS

Le Buffet d'Entrée

Les Salades

Savoyarde

Choux, Lard, Emmental, Crouton

Piémontaise

Pomme de terre, Œuf Dur, Concombre, Tomate

Crudités

Carottes Râpées, Céleri Rémoulade

Panier de Légumes Croquant

Et ses petites sauces

Les Plats Chauds

Fricassée de Volaille aux Champignons, Riz créole
et

Waterzooï de Poisson, Petits Légumes, Pommes Vapeurs

Le Buffet de Fromage

Assortiment de Fromage

Brie de Nangis, Reblochon, Comté

Accompagné de Petit Pain de L'Auberge

Les Desserts

Mousse au Chocolat

Tarte Maison

Salade de Fruits de Saison





BUFFET CHAUD POISSON

50€/PERS

Le Buffet d'Entrée

La Salade Thaï

Crevettes, Nouille de Riz, Mango, Poivron, Oignon, Carotte

Crudités

Carottes Râpées, Céleri Rémoulade

La Tarte Chaude

Quiche Océane

Paniers de Légumes Croquants

Accompagné de ses sauces



Le Plat Chaud

Le Coulibiac

Feuillé de Saumon, Riz, Épinards, Œuf

Accompagné de sa sauce vin blanc

Le Buffet de Fromage

Assortiment de Fromage

Brie de Nangis, Reblochon, Comté

Accompagné de Petit Pain de L'Auberge

Les Desserts

Mousse au Chocolat

Tarte Maison

Salade de Fruits de Saison



BUFFET FROID TRADITION

50€/PERS

Le Buffet Campagnard

Assortiments de Charcuteries et Terrines

Accompagné de condiments

Les Salades

Savoyarde

Choux, Lard, Emmental, Crouton

Piémontaise

Pomme de terre, Œuf Dur, Concombre, Tomate

Crudités

Carottes Râpées, Céleri Rémoulade



La Tarte Chaude

Quiche Lorraine

Le Buffet de Fromage

Assortiment de Fromage

Brie de Nangis, Reblochon, Comté

Accompagné de Petit Pain de L'Auberge

Les Desserts

Mousse au Chocolat

Flan et Tarte Maison

Corbeille de Fruits

La Salade de Fruits de Saison



MENUS LA RESERVE – SERVIS FROIDS

37€/PERS

MENU TERROIR

ENTRÉE

OEUF MIMOSA AU JAMBON DE PAYS ET SA
SALADE DE PENNE AU PESTO

PLAT PRINCIPAL

MEDAILLON DE VOLAILLE FARCIE, PIÉMONTAISE
CAMPAGNARDE ET SA MAYONNAISE À LA
MOUTARDE À L'ANCIENNE

DESSERT

VERRINE FACON TIRAMISU AUX FRUITS DE
SAISON ET BRISURE DE SPÉCULOS

MENU SAVEUR

ENTRÉE

RÉMOULADE (CELERIE/CAROTTE/POMME) AUX
CREVETTES ET SAUCE COCKTAIL

PLAT PRINCIPAL

MOUSELINE DE POISSON AUX LEGUMES, CRÈME
ACIDULÉ ET SON TABOULÉ CURRY/PAVOT

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT ET ECLAT DE DAIM

MENU HEALTHY

ENTRÉE

SALADE ET LEGUMES CRU/CUIT, MOUSSE DE
CHEVRE AUX NOIX ET SA VINAIGRETTE AU MIEL

PLAT PRINCIPAL

FLAN DE LEGUMES À LA BURRATA, SALADE DE
PESTO ET CRUMBLE OLIVE

DESSERT

FROMAGE BLANC CAMPAGNARD ET SON
COULIS DE FRUITS DE SAISON





MENU GOURMET

63€/PERS

La Tourte

Foie Gras, Canard, Condiments de Saison

Ou

Les Langoustines

En Ravioles, Jus Crémé, Coulis de Cresson

&&&

L'Agneau

Selle d'Agneau Farcie, Navet, Carotte

Ou

Le Sandre

Tatin d'Endives, Beurre Blanc

&&&

Le Fromage

Lassiette de Fromages Régional, Salade du Moment

Ou

La Crème Brulée

Vanille de Madagascar

Ou

Le Paris-Brest

Choux, Pralin, Chocolat

LE BAR À BURGER

19€/PERS

Servi avec des Pommes Grenailles rôties

Un Pain Bun ou Pain Bao (Sans Gluten)

Salade sucrine

Pickles d'oignons rouges

Compotée d'oignons caramélisés

Ketchup de Betterave

Effilochée de Porc (Pulled Pork)

Ou

Effilochée de Bœuf (Pulled Beef)

Ou

Steak Vegetal (Vegan et sans gluten)



Sous-titre



PANIER PIQUE – NIQUE

12€/PERS

1 Sandwich du boulanger

- Poulet
- Thon
- Jambon / Emmental
- Brie / Salade

1 dessert du boulanger

- 1 tartelette aux pommes
- 1 paquet de chips nature
- 1 bouteille d'eau