



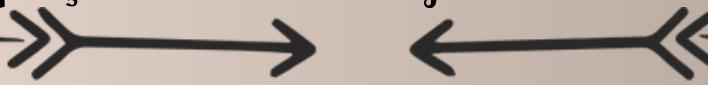
BOOK TRAITEUR



Pour que votre réception reste unique et inoubliable, nous adaptons notre savoir-faire à vos envies, afin que cette journée reste gravée dans vos mémoires.

Maison Cagnon Traiteur organise ses prestations selon deux critères: l'originalité et la qualité.

Nous nous déplaçons sur toute la région avec une équipe de professionnels.



Maison Cagnon Traiteur

200, rue du Casino-73100 Aix les Bains

Prise de contact au 06.10.14.86.67 ou au 04.79.88.76.41

Secrétariat ouvert du lundi au vendredi (fermé le mercredi) de 8h à 12h.

contact@maisoncagnon-traiteur.fr

Retrouvez nous également sur notre site www.maisoncagnon-traiteur.fr

Sommaire:

- Page 1-Les ateliers culinaires
- Pages 2 à 5-Présentation de nos pièces à l'unité
- Page 6-Présentation des options disponibles
- Pages 7 et 8-Nos menus
- Pages 9 et 10-Nos services supplémentaires
- Page 11- Nos conditions



1-Les ateliers culinaires:

“Premium”

(4.55€ HT, soit 5€ TTC par personne, par atelier)

*Churros au Beaufort, chantilly au lard paysan

*Croustillant de chèvre cendré, Pata Negra

*Ravioles de Royans, crème de reblochon et poudre de jambon

*Nem de tartiflette, chantilly au lard

*Reblochon pané, sauce fumée



“Supérieur”

(6.50€ HT, soit 7.15€ TTC par personne, par atelier)

*Mini black burger de homard, mayonnaise au jus de carapace et pain à l'encre de seiche

*Mini black burger de Black Angus, chutney oignons et cheddar

*Plancha de St Jacques à la vanille

*Risotto de crozets, diots de Savoie dans sa meule de parmesan

*découpe en live de saumon mariné maison, chantilly à l'aneth

*Découpe en live de jambon Pata negra et ses “pan con tomate”



“Braséro”

(25€ HT, soit 27€ TTC par personne)

*Assortiment de viandes et/ ou poissons, accompagnés de légumes grillés devant vous.

“Poêle géante”

(de 15 à 18€ HT, soit 16.50€ à 19.80€ TTC/personne)

Paëlla, couscous, wok... selon vos envies.

2- Nos pièces à l'unité:

-Les "Classiques"

(1.20€ HT, soit 1,32€ TTC/pièce)

- *Toasts/canapé: terrine campagnarde, rosette/beurre de cornichon, rillettes de poisson, chorizo/ beurre aux câpres
- *Cubes de quiche: fromages, légumes de saison, Provençale, Lorraine, poisson du moment
- *Feuilletés: herbes, saucisse (Halal possible), fromage, graines
- *Mini navettes: thon, légumes, rillettes, saucisson/cornichons, fromage frais et herbes
- *Mini pizza: margherite, Napolitaine, 4 fromages, 4 saisons, picante



-Les "Premium"

(2€ HT, soit 2.20TTC/pièce)

***Côté terre:**

- Involtini de jambon Serrano et fromage frais
- Tartare de boeuf à l' Italienne
- Tartare de boeuf à la Savoyarde
- Tataki de boeuf brûlé au sésame et soja
- Mini brochette jambon de pays/melon
- Toast de pain noir et sa crème de chorizo, raclette déstructurée
- Fondue Savoyarde autrement au pain brûlé
- Bruschetta Savoyarde
- Panna cotta au parmesan/pancetta grillée et pain brûlé



***Côté mer:**

- Verrine de tartare de daurade au yuzu
- Verrine de tartare de daurade coco, huile d'argan et jus de grenade
- Mousse de bar aux herbes folles sur blinis, espuma raifort et perles de citron
- Verrine avocat/crevettes et perles de citron
- Cube de saumon Gravlax mariné à la betterave
- Cube de tataki de thon brûlé au sésame
- Verrine d'avocat King crabe
- Verrine thon et avocat
- Tempura de crevette au wasabi
- Ceviche de daurade, citron et coriandre
- Mini brochette crevettes à l'ail



*Les club-sandwichs:

(possibilité de les décliner en wraps, muffins, foccacias, ou gougères)

-Italien: roquette, mozzarella, tomate séchée, basilic, crème de balsamique

-Nordique: mâche, saumon fumé, fromage frais aux herbes, trait de raifort

-Chicken: lollo rossa, filet de poulet fumé, tomates séchées, concombre, crème au curry

-Thon: feuilles d'endives, thon mariné, anneaux d'oignons rouges

-Jambon/fromage: feuille de chêne, jambon cru ou cuit, gouda ou cheddar, tomate séchée, crème à la moutarde

-Veggie: salade romaine, fromage frais, lanières de poivrons rouges et jaunes marinés, concombre, olives noires et cresson

-Légumes: légumes de saison, mascarpone et pesto

*Les végétariennes:

-Tarte fine aux champignons, râpé de fromage de brebis

-Tartare de courgettes au basilic et mozzarella fumée

-Tartare de tomates anciennes, pesto et concombre

-Gaspacho Andalou

-Cappuccino de petits pois à la menthe fraîche

-Bruschetta au fromage de chèvre et légumes grillés

-Maki de légumes confits de saison

-Falafel à la coriandre et sa sauce au yaourt

-Champignon farci au fromage, fines herbes et crumble noix

-Empanadas aux légumes

-Madeleine courgette/feta

-Cake artichaud, parmesan et pignons torréfiés

-Concombre au fromage et aux noix

-Tartelette au houmous et aux épices

-Mini brochette tomate/mozzarella, huile d'olive au basilic



-Les “Supérieures”

(2,73€ HT soit 3€ TTC /pièce)

-Oeuf mimosa à la truffe*

-Tartine de homard à la grenade et huile d'argan

-Tartare de veau de lait à la truffe blanche*

-Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe de saison*

-Langoustine snackée, caramel citrus

-Tartare de langoustine au yuzu et caviar

-Huître en gelée d'eau de mer, graines de caviar

***Attention, le tarif est susceptible de varier en fonction de la saisonnalité de la truffe et de son cours!**

-Les “Gourmandes”

(2€ HT, soit 2,20€ TTC /pièce)

-Cube d'opéra “autrement”

-Financier à la pistache

-Mousse au chocolat et à la nougatine

-Mousse choco/coco

-Mousse au chocolat, gel de clémentine

-Trifle à la myrtille et fromage blanc

-Panna cotta à la framboise ou au coing

-Panna cotta chocolat/ clémentine

-Tartelette aux fraises et au chocolat blanc

-Nage de pêche à la verveine, granité citron

-Tiramisu (classique, fruits rouges ou marron)

-Tarte au citron “destroy”

-Tarte tatin “destroy”

-Mont blanc “autrement”

-Soupe de fraise au basilic

-Salade de fruits exotique



Note du chef:

Nous pouvons nous adapter à vos envies. N'hésitez pas à nous en faire part, et nous ferons en sorte de vous satisfaire.

Exemple d'options:

*Option 1: 12 pièces “Classiques” au tarif de 14,40€HT, soit 15,84€TTC par personne

*Option 2: 12 pièces “Premium” (8 salées + 4 sucrées) au tarif de 24€HT, soit 26,40€TTC par personne

*Option 3: 12 pièces “Premium” + 1 atelier culinaire “Premium” au tarif de 28,55€HT, soit 31,41€TTC par personne

*Option 4: 12 pièces “Premium” + 1 atelier culinaire “Supérieur” au tarif de 30,50€HT, soit 33,55€TTC par personne



3-Nos menus:

*Lac du Bourget (27€ HT, soit 29,70TTC)

Terrine savoyarde aux noisettes, chutney d'oignons rouges et myrtille
ou

Maki de truite de nos lacs, mousseline de betterave et perles de citron
ou

Poké ball veggie
(avocat, pamplemousse, edamame, quinoa ou riz)

Suprême de volaille forestier, jus court, pomme purée
ou

Pavé de saumon grillé, vierge provençale, tian de légumes
ou

Wok veggie à la Thaï

Possibilité de rajouter une assiette de fromage au tarif de 8€ HT, soit 8,80TTC par personne

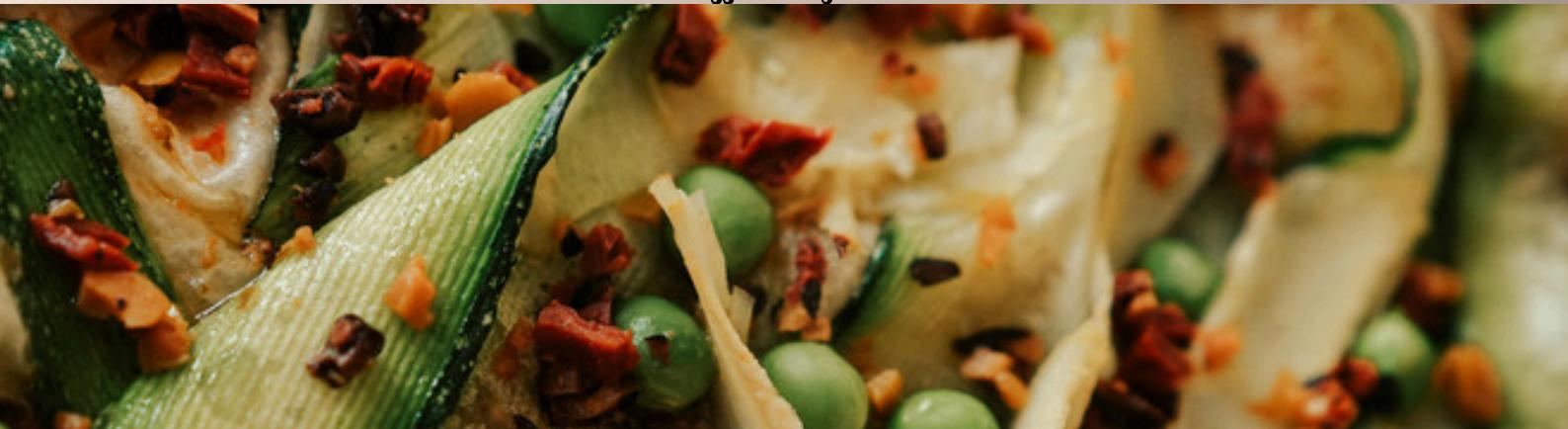
Mousse chocolat

ou

Tiramisu à l' Italienne

ou

Trifle myrtille



La Dent du Chat
(36€ HT, soit 39,60€ TTC)

Pâté croûte au foie gras et sa chutney de saison
ou

Chiffonnade de gravlax de truite de nos lacs, perles de citron, mousseline de petits
pois
ou

Bruschetta de légumes grillés et son caviar d'aubergine fumé

Boeuf braisé 12h, jus à la Mondeuse, polenta crémeuse au Beaufort
ou

Filet d'omble chevalier basse température, beurre blanc à la verveine, poêlée de
légumes de saisons

*Possibilité de rajouter une assiette de fromage au tarif de 8€ HT, soit 8,80TTC
par personne*

Entremet de saison

ou

Profiteroles maison

ou

Tarte du moment



4-Nos services supplémentaires:

*Boissons au tarif réel consommé:

-Bouteille de vin rouge, blanc et/ou rosé au tarif de 29,17€ HT, soit 35€ TTC/bouteille

-Bouteille de crémant de Savoie méthode Champenoise au tarif de 29,17HT, soit 35€ TTC/bouteille

-Bouteille de champagne Tsarine au tarif de 50€ HT soit 60€ TTC/bouteille

-Droit de bouchon offert

-Forfait soft au tarif de 5€ HT/personne, soit 5,50€ TTC qui comprend:

- 1 bouteille d'eau minérale pour 4 (panachage plate/gazeuse possible)
- jus de fruits (3 variétés), 1 bouteille pour 4
- Coca-Cola, Ice Tea

-Possibilité prestation bar tender avec cocktail réalisé par notre Barman, à choisir ensemble (12€ TTC par cocktail avec alcool, 10€ TTC par cocktail sans alcool):

- Exemples de cocktail: Gin tonic, spritz Apérol ou Hugo, Moscow mule, Piña Colada, mojito...
- Exemples de mocktail: Virgin planteur, virgin mojito, virgin Piña Colada, virgin spritz..

-Forfait boisson au tarif de 10,23€ HT, soit 12€ TTC par personne, comprenant:

- 1 bouteille de vin pour 4 (blanc et rouge confondus)
- 1 bouteille d'eau minérale pour 4 (panachage possible plate/gazeuse)



*Café d'accueil et pause après-midi:

Tarif de 9€ HT, soit 9,90TTC/personne

- Café, thé, eaux, jus de fruits (3 variétés), 2 mini viennoiseries/personne le matin
- Café, thé, eaux, jus de fruits (3 variétés), assortiment de gâteaux maison pour l'après-midi

*Location de vaisselle:

Nous pouvons louer la vaisselle pour vous. Les prix varient entre 2,50€ et 6,50€ HT (soit entre 3€ et 7,80€ TTC) par personne, selon les options choisies.

*Service:

Nous pouvons prévoir pour vous une équipe de professionnels. Si vous optez pour cette option, nous prévoyons 1 serveur/euse pour 25 convives (si repas assis), 1 serveur/euse pour 30 convives (si cocktail).

Si vous choisissez des ateliers culinaires nous devrons alors prévoir le personnel nécessaire à la réalisation de ceux-ci.

Le tarif est de 30€ HT, soit 36€ TTC par personne/heure.



5-Nos conditions générales de vente:

Nous bloquerons définitivement la réservation à réception du devis signé avec la mention “Bon pour accord” accompagné du chèque ou virement d'acompte de 50%.

Le nombre définitif de convives devra nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la prestation.

Conditions d'annulation:

*si annulation 21 jours ou plus avant la prestation, cela n'entraînera pas de facturation.

*si annulation 11 à 20 jours avant la prestation, 50% du montant sera facturé.

*si annulation ou modification (dont réduction du nombre de convives) le jour J jusqu'à 10 jours avant la prestation, 100% du montant sera facturé.



SAS CLC Traiteur- 200 rue du Casino- 73100 AIX LES BAINS
contact@maisoncagnon-traiteur.fr

SAS CLC Traiteur au Capital de 2500€

SIRET 92232395100017- N°TVA FR 14922323951- APE 5621Z

CREDIT AGRICOLE DES SAVOIE- RIB 181060081096778920910

IBAN FR 76 1810 6008 1096 7789 2091 063

BIC AGRIFRPP881