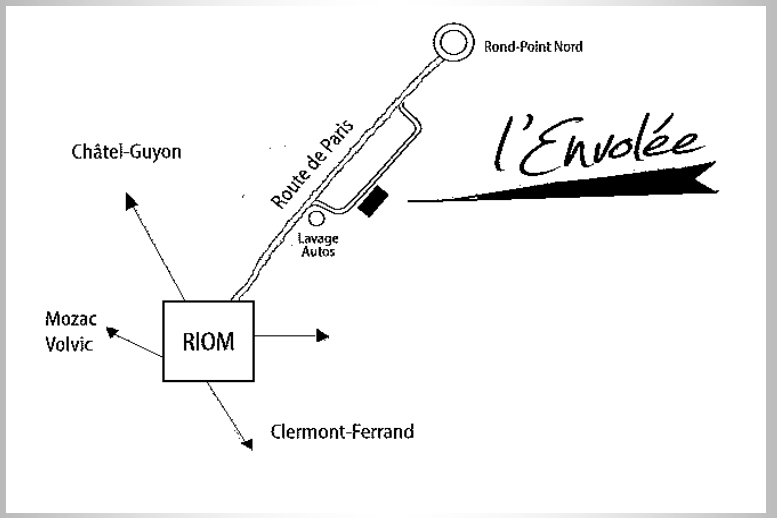
Notre catalogue traiteur

AGD Le Viaduc - E.S.A.T l'Envolée
5 rue des Courtils 63200 Riom
Tél.: 04.73.97.61.22 Fax: 04.73.97.60.70
Mél. : contact.esat@leviaduc.fr

Nos cocktails traiteurs

***Toasts salés* : (minimum 20 pièces de chaque)**	***Prix TTC/Pers***
Pizza	*0.67 €*
Quiche	*0.67 €*
Feuilleté au fromage	*0.67 €*
Feuilleté saucisse de Strasbourg	*0.67 €*
Briochine mousse de foie de canard	*0.89 €*
Tartelette au fromage blanc, saumon fumé et herbes	*0.89 €*
Tartelette au Bleu et noix	*0.89 €*
Mini croque-monsieur	*0.89 €*
Hamburger Jurassien (comté, saucisse de Montbéliard)	*0.90 €*
Verrine cocktail de saumon fumé concombre, ananas, tomate, citron vert	*0.90 €*
Verrine guacamole, tomates et grosses crevettes	*1.07 €*
Club sandwich multicolore au saumon	*1.10 €*
Club sandwich auvergnat	*1.10 €*
Verrine de foie gras oignon confit à la grenadine	*1.50 €*
et pain d'épices	



Restaurant
Ouvert le midi du Mardi au dimanche
Ouvert le soir du jeudi au samedi

Self
Ouvert le midi du lundi au vendredi

E.S.A.T L'Envolée
5 rue Des Courtils- 63200 Riom

Téléphone : 04.73.97.61.22
Télécopie : 04.73.97.60.70
Messagerie : contact.esat@leviaduc.fr

AGD Le Viaduc - E.S.A.T L'Envolée - Restaurant l'Envolée

Toasts salés : (minimum 20 pièces de chaque)	***Prix TTC/Pers***
Verrine tomates séchées fêta au basilic	*1.07 €*
Mini bouchée mousson de canard et magret fumé aux olives	*1.07 €*
Verrine cocktail de crevettes et tomate au basilic	*1.07 €*
Verrine de lentilles aux pommes et écrevisses	*1.07 €*
Verrine tartare de saumon aux baies roses et concombre	*1.07 €*
Verrine chèvre et saumon fumé	*1.07 €*
Brochette melon jambon d'Auvergne	*1.07 €*
Verrine Salpicon de volaille au caramel Balsamique et sa Julienne	*1.07 €*
Verrine de quinoa au surimi aux petits légumes croquants	*1.07 €*
Verrine de panna cotta au chèvre et à la figue	*1.07 €*
Verrine de butternut au chorizo piquant et abricots secs	*1.07 €*
Pain surprise mousse de foie de volaille, olives, jambon cru ou saumon	*0.80 € le toast*

Toasts sucrés :	***Prix TTC/Pers***
Tartelettes aux fruits	*0.87 €*
Macaron	*1.15 €*
Mignardises	*1.00 €*
Opéra au chocolat	*1.00 €*
Verrine tiramisu	*1.15 €*
Verrine crème sucrée café liégeois	*1.15 €*
Verrine chocolats liégeois	*1.15 €*
Tartelette au citron meringué	*1.15 €*
Verrine façon forêt noire	*1.15 €*

Salle de séminaire

Pour plus de renseignements concernant l'équipement et les tarifs, merci de nous contacter par mail ou par téléphone.

Restauration sur place

Menus du restaurant

Pour plus de renseignements, nous contacter.

Le Self

Ouvert du Lundi au Vendredi

de 12H00 à 14H00

Pour connaitre nos tarifs, merci de nous contacter

Nos buffets traiteurs à emporter

Ou à livrer
(supplément prix à impacter sur la facture)

Entrées froides :	***Prix TTC / PERS***
Salade niçoise	*3.30 €*
Salade de pâtes multicolores au surimi et aux agrumes	*2.80 €*
Taboulé Libanais	*2.80 €*
Salade piémontaise	*2.80 €*
Salade de quinoa au poulet et surimi au citron vert	*2.80 €*
Salade de lentilles aux pommes, noix, lardons, herbes	*2.80 €*
Rosace de melon et jambon cru	*2.80 €*
Bouquet de crevettes	*3.80 €*
Terrine de foie gras et sa compotée d'oignons	*6.50 €*
Terrine de jarret de porc au foie gras et sa compotée d'oignons à la grenadine	*4.40 €*
Palette de charcuterie d'Auvergne (jambon sec terrine, rosette)	*3.80 €*
Saumon mariné façon Nordique à l'aneth	*3.40 €*

Entrées froides :	***Prix TTC / PERS***
Marbré de foie gras aux figues	*6.50 €*
Saumon en gelée de Champagne	*3.80 €*

Viandes froides :	***Prix TTC / PERS***
Cuisse de poulet au paprika	*3.80 €*
Rôti de porc	*3.80 €*
Rosbeef	*4.80 €*

Plats chauds :	*Prix TTC / PERS*
Tout nos plats sont accompagnés de légumes de saison	
Sauté de porc à la provençale	*6.30 €*
Sauté de sanglier à la moutarde pourpre	*8.30 €*
Cuisse de canard confit Montmorency	*7.30 €*
Couscous	*8.30 €*
Paella	*8.30 €*
Blanquette de dinde à la crème de mousserons	*6.30 €*
Pavé de saumon à l'oseille	*7.50 €*
Filet de loup à l'américaine	*7.50 €*
Rouelle de volaille gourmande à la Parisienne	*7.50 €*
Choucroute de la mer	*7.50 €*
Pavé de biche grand veneur	*8.50 €*

Fromage :	*Prix TTC / PERS*
Fourme d'Ambert, Cantal, St Nectaire :	*2.50 €*

Desserts :	*Prix TTC / PERS*
Tarte aux fruits	*3.00 €*
Tarte aux pommes	*2.50 €*
Tarte au chocolat	*3.50 €*
Forêt noire	*3.50 €*
Tiramisu	*4.60 €*
Pastèque garnie de salade de fruits frais au kirsch	*3.50 €*
Fraisier, Framboisier	*4.00 €*

Si pâtisseries autres, le client s'en charge.