



A LA TABLE DE CLAUDINE

BAR, RESTAURANT, TRAITEUR

REPAS EN FAMILLE ET ENTRE
AMIS, MARIAGE, COMMUNION,
TOUTES CEREMONIES,
BUFFET FROID, PLATS CUISINES

Devis gratuit

Menus modifiables

Commandes minimum 72h à l'avance

1 rue de la gare

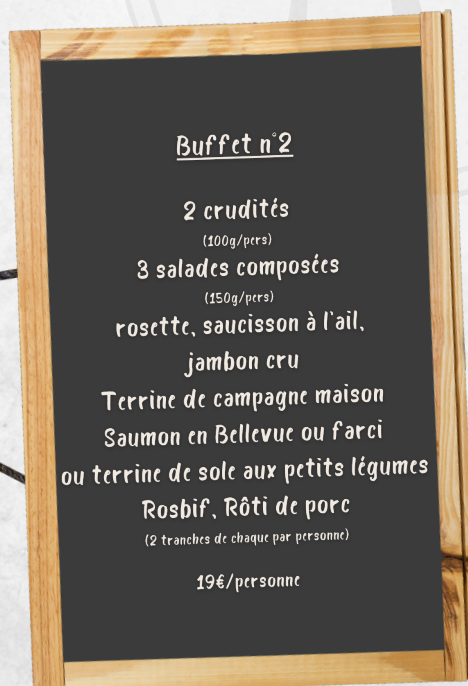
Hameau Les Forges St Bernard

10310 Ville Sous La Ferté

Tel : 03.25.27.85.91

alatabledeclaudine@orange.fr





Buffet n°2

2 crudités

(100g/pers)

3 *salades composées*

(150g/pers)

rosette, saucisson à l'ail,
jambon cru

Terrine de campagne maison

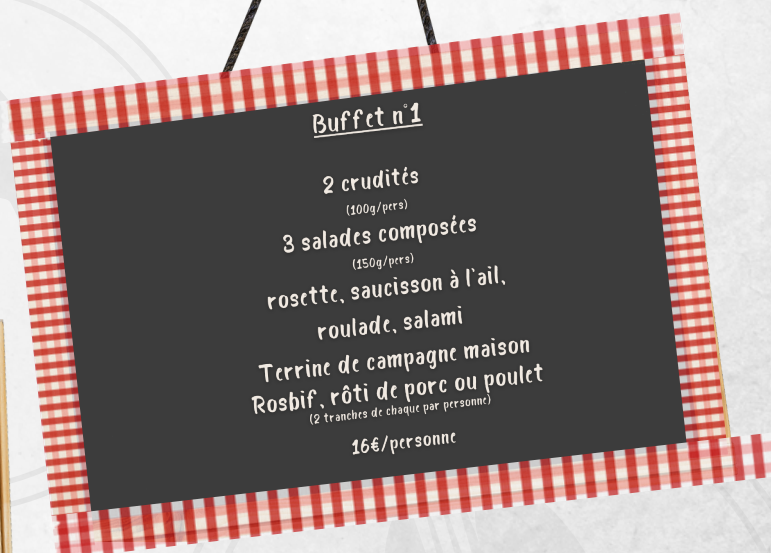
Saumon en Bellevue ou farci

ou terrine de sole aux petits légumes

Rosbif, Rôti de porc

(2 tranches de chaque par personne)

19€/personne



Buffet n°1

2 crudités

(100g/pers)

3 *salades composées*

(150g/pers)

rosette, saucisson à l'ail,
roulade, salami

Terrine de campagne maison

Rosbif, rôti de porc ou poulet

(2 tranches de chaque par personne)

16€/personne



Buffet n°3

3 crudités

(150g/pers)

3 *salades composées*

(150g/pers)

Rosette, saucisson à l'ail, roulade,
salami, jambon cru

Terrine de campagne maison

Saumon en belle vue ou farci

ou terrine de sole aux petits légumes

Rosbif, rôti de porc, gigot

(2 tranches de chaque par personne)

24€/personne



Les Crudités : **10.00€ le kg**

Carottes, céleri rémoulade, tomates, concombres, haricots verts, betteraves rouges cuites ou crues, macédoine de légumes, chou rouge, endives*, melon*, chou-fleur, coleslaw (chou, carotte, oignon), duo carotte/céleri, champignons aux fines herbes

* en saison

Les Salades Composées : **12.00€ le kg**

Salades de Pâtes:

Tortis surimi, strasbourgeoise (cervelas, emmenthal, oignons), perles marinées (miettes de surimi, crevettes, aneth), penne pesto (tomates, olives, sauce pesto), coquilles jambon emmenthal, coquillettes flamenco (poivrons, tomates, crevettes, maïs, chorizo)

Salades de pommes de terre:

Piémontaise, pomme de terre harengs fumés, Montbéliarde (saucisses fumées, lardons, moutarde à l'ancienne), pêcheur (thon, tomate, olives), Strasbourgeoise (cervelas, saucisses de Francfort, cornichons, oignons)

Salades de riz:

Curry et fruits de mer, Niçoise, pêcheur (thon, tomates, olives noires)

Salades divers:

Taboulé aux raisins ou au poulet, champignons à la Grecque, chou à la Strasbourgeoise (cervelas, emmenthal, oignon), tomates à la Grecque (olives noires, fêta, oignons rouges), Tzatziki (concombre râpé, ail, fromage frais), salade de muscade, salade César (poulet, parmesan, tomates cerises)

Salade Thaï (crabe, mangue, cacahuètes) +2€ le kg

La Carte



Notre Charcuterie Maison

Rillettes de porc	17.00€ le kg
Terrine de canard au calvados	21.00€ le kg
Terrine de lapin aux noisettes	21.00€ le kg
Terrine de campagne aux poivres verts ou à l'échalote	17.50€ le kg
Terrine de chevreuil aux 5 baies et au marc de Champagne	25.50€ le kg
Terrine de sanglier au Cognac	25.50€ le kg

Nos Entrées Froides

Cornet de jambon à la Parisienne	3.90€
Mini tomates et concombre farcis au thon	4.30€
Aspic d'avocat, tomate, crevettes sauce aneth	6.80€
Salade Franc-Comtoise (salade, Comté, Jambon cru, tomate, œuf)	7.10€
Salade Océane (salade, tomate, cœur de palmier, saumon fumé, crevettes) ...	8.20€
Salade Périgourdine (salade, magret fumé, foie gras, tomate, œufs)	8.90€
Terrine aux deux saumons	6.90€
Terrine de sole aux petits légumes	6.10€
Terrine de St Jacques aux poireaux	8.10€
Foie gras de canard sur son lit de gelée au ratafia de Champagne	8.80€
Marbré de foie gras aux pommes et pain d'épices	9.10€
Saumon en Bellevue, crevettes, sauce aux herbes	7.20€
Saumon farci en darne, crevettes, sauce aux herbes	7.80€
Rosbif cuit (dressé sur plat)	37.00€ le kg
Rôti de porc (dressé sur plat)	22.00€ le kg
Gigot d'agneau (dressé sur plat)	31.00€ le kg
Rôti de veau (dressé sur plat)	31.00€ le kg
Poulet rôti (dressé sur plat)	18.00€ le kg
Plateau de charcuterie 4 (rosette, saucisson à l'ail, salami, jambon blanc) ...	3.30€
Plateau de charcuterie 6	5.60€
(terrines maison, pâté en croûte, rosette, saucisson à l'ail, jambon cru, salami)	
Plateau à partager (charcuterie, fromages, crudités)	10.00€

La Carte

Nos Entrées Chaudes

Feuilleté de fruits de mer et St Jacques sauce Riesling	8.50€
Bouchée à la reine avec ris de veau	6.20€
Croute de ris de veau aux morilles sauce Champagne	11.90€
Friand à la viande	3.00€
Pâté croute entier	3.00€ (la part)
Panier de lapin aux noisettes et au Cognac	5.20€
Quiche Champenoise* (fondue de légumes, andouillette, chaource)	17.00€
Quiche Lorraine*	12.00€
Quiche tomate ,thon*	14.00€
Quiche aux 3 fromages*	13.00€
Quiche jambon /fromage*	12.00€
Quiche saumon /poireaux*	17.00€
Quiche Savoyarde (pdt ,lardons, reblochon)*	17.00€
Tourte de la vallée de Munster*(veau et porc marinés)	20.00€
Tourte vigneronne aux cèpes*	20.00€
Croque monsieur	3.00€
Croque saumon fumé	4.00€
Croque au chèvre	3.00€
Croque Savoyard (jambon cru, reblochon)	4.00€

*=6/8 parts



Nos Poissons

Pavé de saumon à l'oseille	10.50€
Blanquette de Lotte au riesling	11.40€
Pavé de merlu sauce poulette (persil, champignons, ail, jus de citron)	10.00€
Filet de Rouget Nantaise (sauce échalotes, vin blanc, beurre, citron)	10.70€
Filet de sole Portugaise (tomates, échalotes, vin blanc, champignons)	10.50€
Dos de cabillaud Bourguignonne (sauce vin rouge, lardons, carottes)	11.50€
Pot au feu de la mer	16.50€
(saumon, cabillaud, moules, crevettes, lardons, saucisses fumées)	

La Carte



Nos Plats Cuisinés

Paella Royale* (poulet, porc, langoustines, crevettes, moules, chorizo)	12.00€
Couscous Royal (merguez, poulet, bœuf, agneau)	12.00€
Choucroute garnie (Echine, poitrine, francfort, arcisienne, ail)	10.50€
Choucroute garnie avec Jarret	12.70€
Cassoulet (canard confit, Toulouse, ail, porc, poitrine)	12.50€
Baeckeofe (veau, bœuf, porc, pdt)	13.60€
Chili con carne et riz	10.50€
Tajine poulet et semoule	10.50€
Tartiflette et salade	10.50€
Lasagnes aux deux saumons	10.50€
Gratin Champenois (andouillettes, chaource)	10.50€
Blanquette de veau à l'ancienne	11.00€
Jarret de bœuf Bourguignonne	11.50€
Coq au riesling ou au bergerac	11.50€
Tête de veau sauce Didine	10.50€
Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne	12.80€
Filet de canard aux poivres verts	13.60€
Sot l'y laisse de dinde aux cèpes	11.90€
Rôti de veau forestier	12.60€
Suprême de pintade caramélisé au miel sauce aux baies roses	13.90€
Filet de bœuf sauce échalotes, ratafia ou sauce Bordelaise	17.50€
Jambon à l'os sauce vin blanc (min 10 pers)	10.50€

toutes les viandes sont accompagnées de 2 légumes

Nos Légumes

Pommes boulangères	Navets confits
Gratin dauphinois	Riz pilaf
Galette de pommes de terre	Printanière de légumes
Fagots d'haricots verts	Flageolets
Flan de légumes, courgettes	Purée de carottes, céleri, pomme de terre
Carottes confites	Spaetzles (pâtes Alsaciennes)

Légumes seuls 2.00€/personne

La Carte

Nos Fromages

Plateau 2 fromages	60g/pers	1.10€
Plateau 6 fromages	60g/pers	2.00€
Plateau 6 fromages supérieur.....	60g/pers	2.80€
Salade verte		0.50€

Nos Desserts

Gâteau pour toutes occasions 4.00€ (la part)

Fraisier, framboisier, poirier, ananas/coco, abricotier, pêcher,

Fruits rouges, tutti frutti, pomme/caramel, poire/caramel,

Forêt noire, poire/chocolat, 3 Chocolats, Trianon

Charlotte : Poire/chocolat, fraise, framboise 4.00€ (la part)

Tarte : Pommes, poire/Amandine, ananas/coco, cerises, flan 13.00€

Tarte : Myrtilles, fruits rouges, tutti frutti, tatin 15.00€

Buffet de desserts: 8.50€

Tarte, Crème renversée ou œufs à la neige, mousse au chocolat,
salade de fruits, gâteau

Brioche 4.50€

Kouglofs 7.00€

Œufs à la neige, crème caramel, mousse au chocolat 3.50€

Les Mignardises sucrées

Mini tartelettes, mini éclairs, chou, coques chocolats 1.30€ pièce

Chouquettes sucre ou chocolat 0.40€ pièce



Cocktails et Apéritifs

Les Salés

Pain surprise (environ 40 sandwiches) :	25.00€
• Le mixte (saumon fumé, fromage, charcuterie)	
• Le Charcutier (Rosette, mousse de canard, jambon cru, salami)	
Cygne en Pastèque et brochettes fraîches (30 brochettes minimum)	
La brochette	0.70€ pièce
Quichettes :	0.90€ pièce
(Lorraine, crevettes, moules, poireaux, chèvre, bleu, andouillette)	
Mini pizzas	0.90€ pièce
Gougères emmenthal	0.40€ pièce
Gougères Chaource ou bleu	0.60€ pièce
Feuilletés : torsades, saucisses, roulé jambon	0.40€ pièce
Feuilletés : Roulé saumon fumé, croissant jambon cru, chèvre/miel	0.60€ pièce
Canapés :	0.60€ pièce
Jambon cru, mousse de canard, saumon fumé, rosette, fromage frais aux herbes	
Navettes :	1.10€ pièce
Verrines :	1.40€ pièce
Tzatziki/saumon fumé, tomates confites/fêta/ jambon cru, guacamole/crevettes, taboulé/poulet, mousse Roquefort/crumble aux noix	



Les Menus

LE GOURMAND ~ 16.00€

Pâté en croute chaud et sa salade
ou Terrine de poisson aux petits légumes ou
Méli-mélo aux deux fromages (fourme, emmental, noix, tomate, jambon)

Estouffade de bœuf Bourguignonne
ou Arcisienne et échine sauce chaource, pommes de terre confites
ou Emincé de volaille au chardonnay

Plateau de fromages

Crème caramel
ou Mousse au chocolat
ou Tarte au choix (pommes, poires, cerises, flan)

LE TERROIR ~ 23.00€

Quiche Champenoise et sa garniture
(Fondue de légumes, Andouillette, et Chaource)
ou Filet de brochet au Champagne

Suprême de poulet au pinot noir de Coiffy
ou Pavé de Boeuf à l'échalote et Ratatouille

Plateau de fromages (avec fromages régionaux)

Choux Caramel (crème vanille et Marc de champagne)
ou Tartelette framboises, crème Prunelle



LE GOURMET ~ 27.00€

Bouchée à la reine avec ris de veau

ou Pavé de merlu sauce poulette
(Persil,ail,échalote,champignon)

ou Terrine de Lapin aux noisettes gourmande

Joue de porc à la moutarde à l'ancienne

ou Onglet de veau à l'échalote

ou Cuisse de canard au poivre vert et à l'Armagnac

Plateau de fromages

Gâteau

(Pour Toutes Cérémonies ou Anniversaire)

ou Charlotte fruits rouges et son coulis

ou Trio gourmand

(Gâteau chocolat,Oeufs à la neige,Tartelette myrtilles)



LE PRESTIGE ~ 47.00€

**Marbré de foie gras aux pommes et pain d'épice
Compotée d'oignons au miel artisanal**

**ou Mille-feuilles de saumon et saumon fumé
Crème au Paprika fumé**

**Feuilleté de ris de veau aux morilles
sauce Géwurstaminer**

**ou Matelote de Lotte
(sauce vin rouge, lardons, petits oignons blancs)**

**Médaille de filet de bœuf
sauce poivrée ou sauce Bordelaise**

ou Suprême de pintade aux girolles

Salade et plateau de fromages

**Gâteau
(Pour Toutes Cérémonies, ou Anniversaire)**

Assortiment 5 mignardises



Pour Infos...

Les prix sont révisibles suivant les cours du marché.

Nous pouvons vous établir un devis gratuit pour toutes cérémonies.

Le service, le pain, les boissons et la location de vaisselle sont calculés sur devis

Acompte de réservation: 50% du montant total
Le solde et le retour des plats 2 jours après réception.
Les plats et décorations non rendus seront facturés



Bar ,restaurant ,traiteur
A la table de Claudine
1 rue de la gare
Hameau des Forges st Bernard
10310 Ville sous La Ferté
Tél:03.25.27.85.91
alatabledeclaudine@orange.fr