

Restaurant- Traiteur La Gentillère

1683 route de Feurs
42110 Cleppé

04-77-26-08-86 ou 06-42-80-98-18

www.restaurant-la-gentillere.com
email: restaurant.la.gentillere@orange.fr

Suivez notre passion

<https://www.facebook.com/raphaeldu42>
<https://www.instagram.com/restaurant.la.gentillere>

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 15h30
Dimanche de 9h à 16h*

Au-delà de ces horaires prendre
rdv avec le chef Raphaël



La Gentillère
Traiteur
pour
tous vos
événements
depuis 2003

A la Carte

Nos entrées froides

pour min.10 pers

Salade variées selon saison <i>(taboulé, salade niçoise, salade de pâtes au saumon, salade de tomates-mozzarella...)</i>	à partir de 4,50 € la part
Pain au deux poissons, sauce cocktail	5,50 € la part
Terrine de campagne du chef et ses condiments	5,50 € la part
Terrine de lapin et sa confiture d'oignons	5,50 € la part
Terrine de foie gras de canard et ses toasts	9,50 € la part
Médailon de poisson, macédoine de légumes, Crevettes et mayonnaise maison	9,50 € la part

Nos entrées Chaudes

pour min.10 pers

Feuilleté jambon-fromage-champignons	4,00 € la part
Feuilleté de gambas aux légumes	5,50 € la part
Tarte fourme-escargots	6,50 € la part
Chartreuse de saumon chemisé de courgettes, sauce homardine	6,50 € la part
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	8,50 € la part
Cassolette de Saint-Jacques et gambas flambées au whisky	10,50 € la part

Nos plats principaux

Pour min 10 pers

Gâteau de foie de volaille et quenelles	6,50 € la part
Lasagne de bœuf	6,80 € la part
Crozifourme, jambon cru	7,50 € la part
Tartiflette, jambon cru	7,50 € la part
Sauté de bœuf aux olives, gratin dauphinois	7,50 € la part
Cuisse de poulet basquaise et riz pilaf	7,50 € la part
Carbonnade de bœuf et ses tagliatelles	8,00 € la part
Jambon cuit au foin, pomme de terre barboton	8,50 € la part
Sauté de porc teriyaki , nouilles chinoises	8,00 € la part
Paleron de veau confit à la bière, gratin dauphinois	8,50 € la part
Paëlla (poulet, fruits de mers, chorizo)	8,50 € la part
Fricassée de poulet aux écrevisses et riz basmati	9,00 € la part
Bouillabaisse cabillaud, saumon, légumes et rouille	9,00 € la part
Choucroute alsacienne	10,00 € la part
Cuisses de grenouilles persillées et gratin dauphinois	12,00 € la part

Nos accompagnements

pour min 10 pers

Gratin dauphinois ou pommes de terres barbotons	3,00 € la part
Gratin de cardons (<i>selon saison</i>)	4,50 € la part
Flan de légumes de saison	1,80 € la part
Poêlée de champignons	4,50 € la part

Nos Pâtisseries

Tarte aux fruits de saison	6 pers = 15,00 € 8 pers = 24,00 € 21 part en plaque = 46,20,€
Entremet décoré <i>(pomme normande, souverain à la pêche, royal au chocolat, fraisier ou framboisier, trois chocolats, caramel poire...)</i>	4,00 € la part
Omelette norvégienne	10 pers = 40,00 €
Vacherin (<i>jusqu'à 3 parfums</i>)	10 pers = 40,00 €
Pièce montée (<i>min. 20 pers</i>)	4,50 € la part

Depuis 2004, le chef Raphaël et son équipe mets tout en œuvre pour faire de vos évènements un instant gourmand mémorable.

Alliant le savoir faire du cuisinier et du pâtissier, la gourmandise et la gastronomie, nous assurons le service du cocktail au desserts.

Que ce soit pour un anniversaire, un cocktail d'entreprise, une réunion familiale, un mariage, à chaque moment de la vie et de la journée (*petit-déjeuner, déjeuner, goûter et diner*), le chef peut vous proposer différents mode de restauration.

Nous nous déplaçons là ou vos projets prennent vie (*salle des fêtes, lieu de travail, domicile...*), nos équipes sont réactifs et créatifs.

Vous pourrez explorer nos différents talents en consultant nos différentes cartes traiteur.

Pour tous les jours est notre carte de plats à emporter qui rassemble tous les mets que nous pouvons vous proposer pour les envies de dernières minutes et les imprévus.

A la carte est réservé pour les moments de la vie anticipé qui réunies plusieurs dizaines de convives et qui ne nécessitent pas de service.

Notre carte **Cocktails** vous propose différentes formules de buffets dinatoire avec ou sans service pour vos réunions d'entreprise ou rassemblement familiales.

Notre carte **Mariage et Vin d'honneur** est entièrement dédiée à l'alliance de vos envies et de notre savoir faire pour que votre journée soit en harmonie avec vos attentes.

Restaurant- Traiteur La Gentillère

1683 route de Feurs
42110 Cleppé

04-77-26-08-86 ou 06-42-80-98-18

www.restaurant-la-gentillere.com
email: restaurant.la.gentillere@orange.fr

Suivez notre passion

<https://www.facebook.com/raphaeldu42>
<https://www.instagram.com/restaurant.la.gentillere>

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 15h30
Dimanche de 9h à 16h*

Au-delà de ces horaires prendre
rdv avec le chef Raphaël

La Gentillère
Traiteur
pour
tous vos
événements
depuis 2003

Nos Cocktails

Nos Atelier conviviaux à la carte

(pour min. 50 pers)

Découpe de Jambon cru -1 pc/pers et son pain tradition= **180,00 €**

Découpe de saumon fumé -1 pc/pers et pain de seigle= **170,00 €**

Plancha -4 pcs/pers

(Poulet thym citron, faux filets tomates soja, gambas persillade, saint jacques...)

Bar à soupe froid ou chaude -1pcs/pers

(Velouté de courgettes à la menthe, gaspacho...)

Grenouilles persiller poêle devant vous -2pcs/pers

Bar à tapenades 5 sortes et son pain aux céréales

(Tapenade verte, confit de tomate, caviar d'aubergine, anchoïades...)

Bar à tartare 2 sortes et son pain grillé

(Saumon, daurade, thon, bœuf)

Cocktail Douceur min.20 pers

16 €/pers (14 pcs/pers)

Assortiments de 7 pièces froides :

- *Nougat à la fourme sur pain nordique
- *Wrap de saumon fumé et crème citronnée
- *Wrap de poulet chèvre miel
- *Tartelette de crudités
- *Brochette de courgettes ail et fines herbes, coppa
- *Verrine de courgettes apéritives au curry
- *Verrine de betterave maquereaux

Assortiment de 4 pièces chaudes :

- *Carré quiche (*lorraine ou provençale*)
ou carré pizza
(*jambon-fromage ou fourme-lardons*)
- *Feuilleté assortis
- *Bouché escargot
- *pruneaux ou abricots lardés
- *Croutons de fourmes, confitures d'abricot

Assortiment de 3 desserts :

- *Mini-choux caramélisé
- *Tartelette aux fruits
- *Mini-Moelleux chocolat ou fruits
(*royal chocolat, framboisier, pain-caramel, cassis-ramboise...*)

Cocktail Harmonie
min. 30 pers
22,50 €/pers (16 pcs/pers)

Assortiment de 4 Pièces froides/pers
+ 2 verrines/pers

- *nougat à la fourme sur pain nordique
- *Rillettes de poulet paprika sur pain nordique
- *Wrap de saumon fumé et crème citronné
- *Tartelette de crudités
- *Tartelette mousse de thon basilic
- *Brochette de jambon cru, chèvre et abricot moelleux
- *Verrine de courgettes apéritives au curry
- *Verrine œuf brouiller à l'huile de truffe, coulis de tomate
- *Rillettes de maquereaux Betteraves

Atelier convivial 4 pièces/pers

- *Plancha aux choix : 2 mets à choisir
- 2 Gambas persillées
- 2 Filets de porc à la tomate
- 2 Emincés de bœuf Tex-Mex
- 2 Aiguillettes de poulet mariné au citron et au thym
- 2 Mini-pavés de saumon mariné au soja et à la ciboulette

4 Pièces sucrées:

- *Mini-choux caramélisé
- *Tartelette aux fruits
- *Moelleux pomme framboise
- *Carré entremet
(*Royal chocolat, framboisier, poire-caramel, cassis-framboise...*)

Cocktail des Gourmets

min.30 pers

28,50 €/pers (22 pcs/pers)

Assortiment de 6 pièces froides/pers

- *nougat à la fourme sur pain nordique
- *Rillette de poulet paprika sur pain nordique
- *Wrap de saumon fumé et crème citronné
- *Wrap de poulet chèvres miel
- *Tartelette de crudités
- *Tartelette mousse de thon basilic
- *Brochette de jambon cru, chèvre et abricot moelleux
- *Brochette de courgettes ail et fines herbes, coppa
- *Brochette tomate mozza

Assortiment de 2 verrines/pers 2 au choix

- *Verrine de courgettes apéritives au curry
- *Verrine œuf brouiller à l'huile de truffe, coulis de tomate
- *Verrine de betterave maquereaux
- *Verrine avocat crevette
- *Verrine chèvre, pomme verte, magret fumé
- *Verrine de piperade froide

Assortiment de 3 pièces chaudes/pers

- Carré quiche (lorraine ou provençale) ou carré pizza (jambon-fromage ou fourme-lardons)
- *Feuilleté assortis
- *Bouché escargot
- *pruneaux ou abricots lardés
- *Croutons de fourmes, confitures d'abricot

Atelier convivial au choix

- *Découpe de Jambon cru -1 pc/pers et son pain tradition
- *Découpe de saumon fumé -1 pc/pers et pain de seigle
- *Plancha -4 pcs/pers (Poulet thym citron, faux filet tomate soja, gambas persillade, saint jacques...)
- *Bar à soupe froid ou chaude -1pcs/pers (Velouté de courgettes à la menthe, gaspacho...)
- *Grenouilles persiller poêle devant vous -2pcs/pers
- *Bar à tapenades 5 sortes et son pain aux céréales (Tapenade verte, confit de tomate, caviar d'aubergine, anchoïades....)
- *Bar à tartare 2 sortes et son pain grillé (Saumon, daurade, thon, bœuf)

Assortiment de fromages 3 pièces/pers

- *Planche de fromage affinées, son pain aux noix et confiture

Pièce sucrées 4 pièces/pers

- *Mini-choux caramélisé
- *Tartelette aux fruits
- *Moelleux pomme framboise
- *Financier
- *Carré entremet (Royal chocolat, framboisier, poire-caramel, cassis-framboise...)

Nos Instants Douceurs

Formule petit-déjeuner
min.20 pers à partir de 7,50 €/pers

3 pièces/pers

*Les mini-Viennoiseries

Croissants, pain au chocolat, pain au raisins, pain aux pralines, madeleines, chausson aux pommes.

*Les boissons chaudes

Cafés, thé, infusion et chocolat

*Les rafraichissements

Jus de fruits artisanaux, eaux minérales plates et gazeuses.

Mise en place du buffet et service possible.

Formule Café gourmand
min.20 pers à partir de 8,50 €/pers

3 pièces/pers

*Les Douceurs du chef

brioche aux pralines tranché, brioche aux pépites de chocolats tranché, cake au citron, moelleux ananas, clafoutis aux fruits de saison, salade de fruits

*Les boissons chaudes

Cafés, thé, infusion et chocolat

*Les rafraichissements

Jus de fruits artisanaux, eaux minérales plates et gazeuses.

Mise en place du buffet et service possible.

Plateau repas (min.10 pers)
froid ou chaud
avec possibilité de livraison
À partir de 11,50 €/plateau

Nos Boissons

Kir cassis ou rosé griotte	5,50 € le litre
Punch ou sangria	6,50 € le litre
Bière pression blonde la germanoise 30l	140 € le fut
Champagne Paul romain 75cl	25,00 € la btl
Crémant Royal St-Charles 75cl	15,00 € la btl
IGPD'Urfé blanc 75cl Stéphanie Guillot	11,00 € la btl
« les plumes de perdrix chardonnay »	
Côtes du forez rosé cuvée Saint-Anne 75cl	10,00 € la btl
Stéphanie Guillot	
Côtes du forez rouge cuvée opéra 75cl	11,00 € la btl
Stéphanie Guillot	
Jus de fruits locaux	5,00€ le litre
Eaux plates et gazeuses	1,80 € la btl

A savoir:

Pour les cocktails:

- Livraison possible sur demande, toutefois nous nous réservons le droit de fixer certaines conditions en fonction du choix de la prestation et du lieu à livrer .
- Nous pouvons installer vos buffets cocktails (napper, installer la verrerie, disposer les boissons)
- Nous pouvons mettre à votre disposition serveur et cuisinier selon vos besoins.
- Nous disposons d'une large gamme de boissons (softs, cocktail, vins locaux, boissons chaudes, jus de fruits artisanaux...), n'hésitez pas à nous demander conseils pour vos accords mets et vins.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour le service de vos boissons.

Restaurant- Traiteur La Gentillère

1683 route de Feurs
42110 Cleppé

04-77-26-08-86 ou 06-42-80-98-18

www.restaurant-la-gentillere.com
email: restaurant.la.gentillere@orange.fr

Suivez notre passion

<https://www.facebook.com/raphaeldu42>
<https://www.instagram.com/restaurant.la.gentillere>

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 15h30
Dimanche de 9h à 16h*

Au-delà de ces horaires prendre
rdv avec le chef Raphaël



La Gentillère
Traiteur
pour
tous vos
événements
depuis 2003

Vin d'honneur

Assortiment de 6 pièces froides/pers

- *nougat à la fourme sur pain nordique
- *Rilette de poulet paprika sur pain nordique
- *Wrap de saumon fumé et crème citronné
- *Wrap de poulet chèvres miel
- *Tartelette de crudités
- *Tartelette mousse de thon basilic
- *Brochette de jambon cru, chèvre et abricot moelleux
- *Brochette de courgettes ail et fines herbes, coppa
- *Brochette tomate mozza

Assortiment de 2 verrines/pers 2 au choix

- *Verrine de courgettes apéritives au curry
- *Verrine œuf brouiller à l'huile de truffe, coulis de tomate
- *Verrine de betterave maquereaux
- *Verrine avocat crevette
- *Verrine chèvre, pomme verte, magret fumé
- *Verrine de piperade froide

Assortiment de 3 pièces chaudes/pers

- Carré quiche (lorraine ou provençale) ou carré pizza (jambon-fromage ou fourme-lardons)
- *Feuilleté assortis
- *Bouché escargot
- *pruneaux ou abricots lardés
- *Croutons de fourmes, confitures d'abricot

Atelier convivial au choix

- *Découpe de Jambon cru -1 pc/pers et son pain tradition
- *Découpe de saumon fumé -1 pc/pers et pain de seigle
- *Plancha -4 pcs/pers (Poulet thym citron, faux filet tomate soja, gambas persillade, saint jacques...)
- *Bar à soupe froid ou chaude -1pcs/pers (Velouté de courgettes à la menthe, gaspacho...)
- *Grenouilles persiller poêle devant vous -2pcs/pers
- *Bar à tapenades 5 sortes et son pain aux céréales (Tapenade verte, confit de tomate, caviar d'aubergine, anchoïades....)
- *Bar à tartare 2 sortes et son pain grillé (Saumon, daurade, thon, bœuf)

Assortiment de fromages 3 pièces/pers

- *Planche de fromage affinées, son pain aux noix et confiture

Pièce sucrées 4 pièces/pers

- *Mini-choux caramélisé
- *Tartelette aux fruits
- *Moelleux pomme framboise
- *Financier
- *Carré entremet (Royal chocolat, framboisier, poire-caramel, cassis-framboise...)

Nos menus mariages

MENU UNION

A 35.00 €

Salade de magrets fumés
au vinaigre de framboise

Rouelle de volaille farcie
au fruit sec jus corsé
et ses légumes

Fromage blanc ou sec

Buffet de dessert des mariés

MENU CELEBRATION

A 38.00 €

Salade océane
(Saumon fumé, crevettes,
haddock fumé, colin)

Jambon cuit au foin 10 heures
et ses légumes

Fromage blanc ou sec

Buffet de dessert des mariés

MENU HARMONIE

A 45.00 €

Tartine de caviar d'aubergine et son
rouget vinaigrette tomate basilic

Ou

Terrine de cochon au foie gras et
pistache

Cuissot de veau confit 10 heures
flambée au whisky

Fromage blanc ou sec

Buffet de dessert des mariés

MENU ALLIANCE

A 48.00 €

Brochette de saint lardés a la crème de cèpes,
Salade de légumes croquant

Ou

Terrine de canard au figues

Noix de veau confite 10 heures
à l'essence de cèpes et ses légumes

Ou

Filet de bœuf cuit à basse température
sauce périgourdine et ses légumes

Fromage blanc ou sec

Buffet de dessert des mariés

Buffet de desserts des mariés

-1 pièce montée

(chapelle, brouette, papillon, château, panier, puit, alliance, coeur....) 2 choux par personnes

-2 entremets parfum au choix :

Royal chocolat, pavé chocolat au lait et pistaches, forêt noire, pomme normande, souverain à la pêche, framboisier, fraisier, mousse pomme verte caramel, mousse passion vanille

-2 desserts gourmands au choix:

île flottante, mousse chocolat, salade de fruit, tarte au choix, crème caramel, beignet aux pommes, flan pâtissier, crêpe parfumé au chocolat.....

A savoir:

Pour les cocktails:

- Livraison possible sur demande, toutefois nous nous réservons le droit de fixer certaines conditions en fonction du choix de la prestation et du lieu à livrer .
- Nous pouvons installer vos buffets cocktails (napper, installer la verrerie, disposer les boissons)
- Nous pouvons mettre à votre disposition serveur et cuisinier selon vos besoins.
- Nous disposons d'une large gamme de boissons (softs, cocktail, vins locaux, boissons chaudes, jus de fruits artisanaux...), n'hésitez pas à nous demander conseils pour vos accords mets et vins.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour le service de vos boissons.

Pour les mariages:

- Merci de nous préciser à la réservation tous régime alimentaire afin que nous puissions adapter notre cuisine (*nous ne cuisinons pas sur place le jour de la prestation et aurions du mal à répondre aux attentes d'une personne allergique ou intolérant à un ou plusieurs aliments au dernier moment.*)
- Nos menus sont entendus service, café, pain compris et nous vous offrons la soupe à l'oignon.
- En général, un serveur est prévu pour 30 personnes, mais cela peut varier suivant la configuration de votre réception. Le service est assuré jusqu'à 1h30 au plus tard. A noter qu'au-delà du temps de service prévu le service sera facturé 30 € de l'heure entamée par serveur.
- Nous assurons le service de l'entrée au café, et nous nous chargeons de faire la vaisselle (si la salle est équipée d'un lave-vaisselle) au maximum toute fois pour ne pas perturber l'ambiance de votre soirée et faire partir les convives prématurément, nous laissons sur table les dernières assiettes de desserts et les tasses à cafés.
- Tous matériels en prêt resté sur place devront être ramenés par vos soins au plus tard 48h suivant la prestation.

- Nous disposons d'une large gamme de boissons (*softs, cocktail, vins locaux, boissons chaudes, jus de fruits artisanaux...*), n'hésitez pas à nous demander conseils pour vos accords mets et vins.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon ni de supplément pour le service de vos boissons.
- Nous pouvons fournir toute la vaisselle en location si votre lieu n'est pas équipé.
- Nous pouvons vous fournir du nappage papier en intissé de qualité et de différentes couleurs. Nous pouvons mettre à votre disposition la veille de l'évènement du personnel pour dresser vos tables (*mettre les nappes, serviettes, verres et couverts*).

- Un acompte de 400 € sera demandé à la réservation et un second acompte de 30 % sera demandé 2 mois avant la date de la prestation.
- La facture devra être acquittée dans les 3 jours suivants la prestation par chèque, espèces ou CB.
- Le nombre de convives facturé sera celui que vous nous aurez donné 8 jours avant la date de la réception.
- Tous nos tarifs indiqués sont TTC.