



L'ATELIER
DE 
 **12:06**

Carte générale 2024

TRAITEUR POUR PARTICULIER
PROFESSIONNELS
ET ASSOCIATIONS

L'ATELIER

DE



12:06

Sommaire

Partie 1 : Carte à emporter

- 1 - Cocktails salés
- 2 - Cocktails sucrés et Ateliers
- 3 - Buffets et plateaux repas
- 4 - Entrées froides et à réchauffer et poissons
- 5 - Viandes et accompagnements
- 6 - Plats uniques, fromages et desserts

Partie 2 : Menus servis

De 7 à 14 - Des menus pour tous les goûts et tous les budgets

3 route de cluny

71460 SAINT GENGOUX LE NATIONAL

Tel : 07.77.77.38.71

Mail : latelierde12h06@gmail.com

Web : www.12h06.fr

Chaque formule est conçue pour une personne avec un minimum de 10 personnes. Par exemple pour le cocktail 3 pièces garde champêtre, cela représente 3 pièces par personne, soit un total de 30 pièces pour 10 personnes.

COCKTAIL DU GARDE CHAMPÊTRE

Gougère au comté Bouchée de jambon persillé Tartelinette tomate cerise et moutarde à l'ancienne	3 pcs / 3,50€	6 pcs / 8,10€	9 pcs / 12,70€	12 pcs / 15,50€
Canapé de saumon et crème à l'aneth Assortiment de mini club sandwich Verrine de petit pois au lard				
Canapé aux rillettes du mans Roulade de truite fumé et fromage frais de chèvre Roulade de jambon, fromage frais et fines herbes				
Assortiment de feuilletés Mini croque monsieur (A réchauffer) Croquille d'escargot (A réchauffer)				

COCKTAIL DU VOYAGEUR

Gaspacho andalou Verrine lentilles sauce curry miel Canapé houmos	3 pcs / 3,20€	6 pcs / 8,90€	9 pcs / 16,20€	12 pcs / 21,50€
Mini carpaccio de boeuf Cuillère tartare de tomate, mozzarella et basilic Cuillère de tartare de saumon				
Verrine de gorgonzola, poire et noix Verrine avocat crevette Mini nems (A réchauffer)				
Mini hot dog (A réchauffer) Brochette de poulet Yakitori (A réchauffer) Mini burger (A réchauffer)				

COCKTAIL DU GASTRONOME

Petit chou farci foie gras et figue Verrine de panna cotta homard et bisque Coquille de noix et chèvre	3 pcs / 5,90€	6 pcs / 12,90€	9 pcs / 19,80€	12 pcs / 26,90€
Cuillère de magret de canard sauce à la mangue Nid d'oeuf de caille et sa mayonnaise safranée Canapé de pain d'épice, bloc de foie gras et piment d'Espelette				
Cuillère de St jacques au Ponzu Brochette de boudin blanc pané aux noisettes (A réchauffer) Sucette de coeur de saumon au gingembre				
Petit paris farci aux escargots (A réchauffer) Mini croque monsieur aux arômes de truffes (A réchauffer) Mini burger façon Rossini (A réchauffer)				



COCKTAIL DU BEC SUCRÉ

Brookie (Mi brownie,mi cookies)	3 pcs / 5,70€	6 pcs / 10,60€	9 pcs / 15,50€	12 pcs / 22,50€
Rocher coco				
Mini tatin				
Tartelinette framboise pistache				
Sablé à la figue				
Crème caramel beurre salé				
Panna cotta vanille framboise				
Mini baba au rhum				
P'tit moelleux noisette				
Tartelinette Yuzu citron				
Mini moelleux chocolat				
Panna cotta coco passion				

Vous pouvez également compléter votre cocktail avec l'un de nos ateliers culinaires :

PLANCHE APERO ...6,50€/pers

Charcuterie, fromage, tartinables, crudités, légumes, fruits, croûtons, dressé sur une véritable planche en bois d'arbre.

PLATEAU TARTINES...5,00€/pers

Rillettes, tapenade, houmos, caviar d'aubergine, croutons...à tartiner soi-même.

PLATEAU CHIPS ET ANTIPASTI...5,00€/pers

Chips de légumes, antipasti et petits croûtons.

PLATEAU DU CHASSEUR...5,00€/pers

Terrines de gibier, cornichons et pain de campagne.

Si vous le désirez nous pouvons venir présenter, réchauffer et servir votre cocktail, également d'autres ateliers disponibles avec cuisiniers : Devis sur demande

BUFFET DU CAMPAGNARD.....14,90€/pers

Trio de crudités de saison
Salade de lentilles aux lardons
Salade de riz niçois
Salade césar
Rosette
Terrine de campagne
Grignette de poulet
Rôti de porc
Cornichons et mayonnaise maison

BUFFET DE L'EXPLORATEUR.....19,50€/pers

Taboulé oriental
Salade de conchiglie à l'italienne
Salade asiatique
Coleslaw à la new yorkaise
Jambon Serrano
Terrine de carotte au cumin
Poulet à la mexicaine
Rôti de porc au miel à la chinoise
Cornichons et mayonnaise maison

BUFFET DE LA FINE BOUCHE.....24,50€/pers

Salade périgourdine
Salade de jeune pousses, jambon de parme,
roquefort AOP, poire et noix
Salade de tomates anciennes, buratta et basilic frais
Salade bicolore de légumes crus, oeuf et chèvre frais
Terrine de St jacques
Chorizo ibérique Bellota
Rôti de boeuf
Poulet fermier label rouge
Cornichons, mayonnaise maison
et sauce tartare

BUFFET DE SALADES (3 au choix).....3,90€/pers

Piémontaise, Lentilles aux lardons, Lentilles au oignons,
Taboulé oriental, Choux jambon comté,
Museau à la lyonnaise, riz niçois, Crudités de saison,
Pomme de terre harengs fumés

PLATEAUX DE CHARCUTERIES

Classique (Rosette, jambon sec du morvan, jambon persillé,
beurre, cornichons, env 100g par pers)6,50€/pers

Gourmet (Rosette, jambon serrano, jambon persillé,
jambon blanc, chorizo ibérique bellota, beurre,
cornichons, env 100g par pers)7,80€/pers

PLATEAUX DE FROMAGES

Classique (Emmental, camembert, Tomme de montagne,
fourme d'ambert, env 60g par pers)4,00€/pers

Affiné (Comté, époisses, chaource, selles sur cher
env 60g par pers)6,20€/pers

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison (par multiple de 8 parts).....3,40€/part

Salade de fruits.....3,00€/pers

Panna cotta selon saison.....3,60€/pers

En option :

Livraison, pain, café,
mobilier, vaisselle, nappage, boissons.

PLATEAUX REPAS

Minimum 8 personnes

PLATEAUX RUSTIQUE.....15,90€/pers

-Terrine de campagne
-Rôti de porc / Penne à l'italienne
-Camembert - Tarte au pommes
-Pain
-Couverts bois et serviette

OU

-Salade de lentilles à l'oignon
-Grignette de poulet rôti / Taboulé oriental
-Emmental
-Mini donuts chocolat
-Pain
-Couverts bois et serviette

PLATEAUX GOURMET.....26,90€/pers

-Terrine de st jacques et sa mayonnaise citronnée
- Rôti de boeuf sauce tartare
-Fusili tomate cerise bille de mozzarella et basilic frais
-Comté
-Framboisier
- Pain
-Couverts bois et serviette

OU

-Pâté de canard en croûte
-Saumon à la parisienne
-Mélange de riz sauvage sauce fruisinette
-Brie de meaux
-Moelleux au chocolat
- Pain
-Couverts bois et serviette

L'ATELIER

DE 

 12:06

ENTRÉES FROIDES

Minimum 8 personnes

Plateau de charcuterie (rosette, jambon sec, pâté de campagne)...4,50€/pers

Jambon persillé et mesclun vinaigrette 3,90€/pers

Terrine de campagne à l'ancienne...3,40€/pers

Terrine au vin de bourgogne...3,90€/pers

Terrine de saumon et ciboulette et mayonnaise citronnée...4,80€/pers

Terrine de st jacques et mayonnaise citronnée...5,60€/pers

Terrine de carotte aux épices et herbes fraîches...3,50€/pers (VG)

Terrine de légumes printaniers...3,40€/pers (VG)

Pâté en croûte au canard et son chutney à la figue...6,50€/pers

Foie gras maison et son confits d'oignons au cassis - Tarif sur demande

Salade piémontaise...3,30€/pers

Salade de lentilles aux lardons...3,30€/pers

Salade trio choux jambon comté...3,30€/pers

Salade de museau à la lyonnaise...3,30€/pers

Salade de riz niçois (thon, poivrons, tomate)...3,30€/pers

Salade de pomme de terre aux harengs fumés...3,30€/pers

Taboulé oriental...3,30€/pers

Trio de crudités de saison...3,00€/pers (VG)

Salade Jurassienne (Salade, Comté, jambon cru, œuf dur)...6,50€/pers

Salade asiatique (Vermicelle de riz, chou, carotte, concombre, menthe, coriandre, cacahuète)...6,00€/pers (VG)

Salade fraîcheur (fenouil, clémentine et orange)...5,20€/pers (VG)

Salade César...5,85€/pers

Salade campagnarde (Salade, jambon, emmental et oeuf)...6,50€/pers

Salade de saumon fumé (Salade, Saumon fumé aneth, citron et oeuf)...8,30€/pers

Salade coleslaw (Choux carotte)...2,50€/pers

Salade de conchiglie à l'italienne...3,90€/pers

Salade de tomates anciennes (mozzarella et basilic)...5,00€/pers

Salade bicolore (Salade, légume cru, asperge et oeuf de caille)...6,30€/pers

Salade périgourdine (Magret et bloc de foie gras)...8,30€/pers

Salade Authentique (jeunes pousses, jambon de parme, roquefort, poire et noix)...8,20€/pers

Tartare de saumon...12,00€/pers

Tartare de saumon à la thai (grenade, avocat et citronnelle)...13,90€/pers

Panna cotta de chèvre au curcuma...6,00€/pers (VG)

ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Minimum 8 personnes

Feuilleté aux escargots...6,40€/pers

Douzaine d'escargots en croquettes...13,50€/pers

Douzaine d'escargots...13,50€/pers

Coquille St jacques sauce au crémant...9,00€/pers

Tourte des ROYS (Recette médiévale poulet, sanglier, épices)...7,00€/pers

Tourte au ris de veau et foie gras...9,80€/pers

Clafoutis de tomate cerises, mozzarella et Basilic...7,50€/pers (VG)

Assortiment Asiatique (Nems, samoussas, beignets de crevettes)...6,50€/pers

POISSONS

Minimum 8 personnes

Dos de cabillaud au beurre blanc...13,00€/pers

Filet de Sandre à l'Oseille...12,90€/pers

Filet de sandre sauce au champagne...13,90€/pers

Omble chevalier sauce beurre blanc au thé noir...16,90€/pers

Saumon sauce aurore...16,90€/pers

Tajine de poisson aux olives vertes et citrons confits...17,20€/pers

L'ATELIER

DE 

 12:06

VIANDES

Minimum 8 personnes

Poulet rôti...5€/pers
Poulet AOC label rouge rôti...6,60€/pers
Poulet à la crème...7,70€/pers
Poulet au vin jaune...11,80€/pers
Suprême de poulet sauce au vin jaune et morilles...15,20€/pers
Cuisse de canette sauce forestière...10,20€/pers
Suprême de pintade grillés aux girolles...14,00€/pers
Canard confit au pêches rôties...15,40€/pers
Blanquette de veau à l'ancienne...14,50€/pers
Veau marengo...10,60€/pers
Jambon braisé sauce au choix...9,70€/pers
Joue de porc confite...10,60€/pers
Mignon de porc à la dijonnaise...11,10€/pers
Andouillette sauce moutarde...7,90€/pers
Saucisse de toulouse sauce au pays d'oc...7,00€/pers
Bœuf Bourguignon...12,90€/pers
Noix de Joue de Bœuf à la Bourguignonne...14,60€/pers
Faux filet de bœuf sauce foie gras...19,60€/pers
Navarin d'agneau...13,00€/pers

Poulet Tikka massala...11,00€/pers
Poulet curry coco...8,40€/pers
Poulet yassa...9,30€/pers
Mafé Sénégalais au poulet...10,40€/pers
Porc confit aux 5 épices...10,00€/pers
Porc au caramel...8,80€/pers
Porc au basilic thaï...11,60€/pers
Rougail saucisses...10,40€/pers

ACCOMPAGNEMENTS

Minimum 8 personnes

Pour les gourmands prévoyez 2 accompagnements

Gratin Dauphinois(100g)...1,90€/pers
Tomate Provençale(100g)...2,00€/pers
Poêlée de Légumes du soleil(100g)...1,90€/pers
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive(120g)...2,00€/pers
Haricots verts bio au beurre(100g)...2,00€/pers
Riz basmati(100g)...1,50€/pers
Pommes de terre grenailles à l'huile d'olive et sel de guérande(100g)...2,10€/pers
Salade verte...1,50€/pers
Pomme de terre vapeur(100g)...1,50€/pers
Tatin de légumes du soleil(80g)...3,00€/pers
Poêlée de champignons(100g)...2,90€/pers
Légumes de saison(100g)...2,30€/pers
Carottes rôties(100g)...2,70€/pers
Flan d'artichaut(100g)...2,20€/pers
Flan aux champignons(100g)...2,00€/pers
Porée(recette médiévale de poireaux confits)(100g)...2,50€/pers
Gruau(recette médiévale de céréales au safran)(100g)...2,50€/pers
Courgettes rôties à l'ail, huile d'olive et sel de guérande(100g)...2,20€/pers

SAUCES

Minimum 1 litre

Champignons, moutarde à l'ancienne, madère, poivre vert, sirop d'érable, thym miel, échalote, ail, barbecue, estragon...15,00€/litre

L'ATELIER

DE

12:06

PLATS UNIQUES

Minimum 8 personnes

- Paëlla...12,30€/pers
- Couscous (Poulet, merguez)...9,50€/pers
- Couscous royale (Poulet, merguez, agneau et boeuf)...14,40€/pers
- Choucroute garnie...9,90€/pers
- Pâtée auvergnate ...11,90€/pers
- Tartiflette_(400g)...8,10€/pers
- Morbiflette_(400g)...11,50€/pers
- Parmentier de confit de canard_(400g)...11,60€/pers
- Cassoulet au confit de canard...13,60€/pers
- Hachis parmentier_(400g)...8,90€/pers
- Tête de veau sauce gribiche...12,00€/pers
- Pot au feu...13,00€/pers
- Bo bun...13,20€/pers
- Moussaka...11,30€/pers
- Chili con carne, riz basmati...11,30€/pers
- Lasagnes al forno _(400g)...9,40€/pers
- Lasagnes au saumon_(400g)...13,20€/pers
- Lasagnes épinard ricotta_(400g)...7,00€/pers (VG)
- Risotto végétarien de saison... 12,60€/pers (VG)
- Chili **sin** carne, riz basmati...7,60€/pers (VG)
- Dal de lentilles corail...7,70€/pers (VG)
- Tajine végétarien au pruneaux...10,90€/pers (VG)
- Brochette de courgette et halloumi, sauce vierge et riz aux épices...12,10€/pers (VG)
- Croquettes de pois chiche, crémeux de menthe et poêlée de légumes au boulgour...11,50€/pers (VG)

FROMAGES

Minimum 8 personnes

- Plateau de fromages (Emmental, brie, tomme de montagne, fourme d'ambert)...4,00€/pers
- Plateau de fromages affinés (Comté, Epoisses, Selles sur cher)...6,20€/pers
- Faisselle à la crème et coulis de fruit rouge...2€/pers

DESSERTS

Minimum 8 personnes

- Tarte aux pommes à la normande...2,00€/pers
- Tarte bourdaloue (poire et amande)...3,60€/pers
- Tarte abricot et amande...4,20€/pers
- Tarte aux myrtilles...3,40€/pers
- Tarte citron meringuée...3,80€/pers
- Tarte yuzu citron meringuée...4,30€/pers
- Flan Coco...3€/pers
- Flan pâtissier...2,60€/pers
- Panna cotta passion coco mangue...5,80€/pers
- Panna cotta selon saison...3,80€/pers
- Framboisier...4,90€/pers
- Entremet poire et vanille de madagascar...5,10€/pers
- Entremet fraise et vanille de madagascar...5,10€/pers
- Entremet Fruits rouges et vanille de madagascar...5,10€/pers
- Scintillant chocolat caramel...4,30€/pers
- Moelleux Au Chocolat...2,90€/pers
- Fondant au chocolat... 3,50€/pers
- Salade De Fruits...3€/pers
- Banana Bread...2,80€/pers

**Si vous le désirez nous pouvons vous livrer ou venir présenter,
réchauffer et servir votre repas : Devis sur demande**

MENU 1 - 12,00€

Méli mélo de salade saison

Mijoté de porc à la moutarde à l'ancienne

Riz basmati

Moelleux chocolat

MENU 2 - 13,00€

Pâté de campagne et sa salade verte

Cuisse de poulet façon grand mère

Pommes sautées

Gâteau poire vanille

MENU 3 - 14,00€

Jambon persillé et son mesclun vinaigrette

Saucisse de toulouse sauce au vin

Pommes sautées

Tarte normande

MENU 4 - 18,00€

Salade de lentilles aux lardons

Lasagnes al forno

Salade verte

Flan patissier

MENU 5 -19,00€

Terrine de Saumon et ciboulette

Poulet curry coco

**Courgettes rôties à l'ail, huile
d'olive et sel de guérande**

Moelleux au chocolat

MENU 6 - 20,00€

Salade jurassienne

(Oeuf, jambon cru et comté)

Andouillette sauce moutarde

**Pomme de terre en grenaille et
haricots verts au beurre**

Scintillant chocolat caramel

MENU 7 - 22,00€

Terrine de St jacques

Joue de porc confite

Gratin dauphinois

Panna cotta de saison

MENU 8 - 24,00€

Salade campagnarde

(Oeuf, jambon et emmental)

Boeuf bourguignon

Pomme vapeur

Scintillant chocolat caramel

MENU 9 -25,00€

**Velouté de 3 légumes de
saison**

Jambon braisé sauce madère

**Pomme de terre en grenaille et
haricots verts au beurre**

Framboisier

MENU 10 - 25,00€

Salade de saumon fumé

**Blanquette de veau à
l'ancienne**

Riz basmati

Panna cotta de saison

MENU 11- 26,00€

Cassolette d'escargots

**Noix de joue de bœuf à la
bourguignonne**

Pomme vapeur

Tarte aux myrtilles

MENU 12 - 28,00€

**Terrine de campagne à
l'ancienne**

**Cassolette de la mer à la crème
citronnée**

Mignon de porc à la dijonnaise

Riz aux petits légumes

Scintillant chocolat caramel

MENU 13 - 30,00€

**Pâté en croûte de canard et
son chutney à la figue**

Fondant de veau aux giroles

**Gratin dauphinois et légumes
du jardin**

**Entremet fraise vanille de
madagascar**

MENU 14 - 32,00€

Oeuf en meurette

**Suprême de poulet au vin
jaune et morilles**

**Ecrasé de pommes de terres à
l'huile d'olive et carottes rôties**

**Craquant chocolat blanc ,
framboise et vanille de
madagascar**

MENU 15 - 32,00€

Terrine au vin de bourgogne

**Coquille st jacques sauce au
crémant**

Boeuf bourguignon

**Pommes de terre en grenailles
à l'huile d'olive et sel de
guérande**

Poire pochée au vin

MENU 16 - 34,00€

Feuilleté aux escargots

**Faux filet basse température
sauce foie gras et truffe**

**Pommes de terre en grenailles
à l'huile d'olive et sel de
guérande et carottes rôties**

**Entremet fruits rouges vanille
de madagascar**

MENU 17 -36,00€

Feuilleté aux escargots

Cassolette de la mer sauce au safran

Suprême de poulet au vin jaune

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et légumes du jardin

Entremet fruits rouges vanille de madagascar

MENU 18 - 48,00€

Oeuf en meurette

Filet de sandre à l'oseille

Faux filet basse température sauce foie gras et truffe

Pommes de terre en grenailles à l'huile d'olive et sel de guérande et carottes rôties

Plateau de fromages affinés

Craquant chocolat blanc , framboise et vanille de madagascar

MENU 19 - 12,00€ (VG)

Lentilles coriandre sauce curry miel

Chili sincarne

Riz basmati

Banana bread

MENU 20 - 14,00€ (VG)

Trio de crudités de saison

Lasagnes épinard ricotta

Salade verte

Tarte normande

MENU 21 - 17,00€ (VG)

**Salade de tomates anciennes,
buratta et basilic frais (En saison)**

**Tajine végétarien aux
pruneaux**

Moelleux chocolat maison

MENU 22 - 20,00€ (VG)

**Velouté de patate douces,
lentille corai, coco, curry**

**Brochette de courgette,
halloumi, sauce vierge**

Riz basmati

Framboisier

MENU 3 - 22,00€ (VG)

Gaspacho vert

**Bouchées méditerranéennes de
pois chiche, crémeux de
menthe et poelée de légumes
au boulgour**

**Entremet poire vanille de
madagascar**

MENU 4 - 30,00€ (VG)

**Clafoutis de tomate cerises,
mozzarella et basilic**

Risotto végétarien de saison

Feuillantine chocolat

MENU 25 -15,00€ (VEGAN)

Salade asiatique (Vermicelle de riz, concombre, coriandre, cacahuète grillée, chou rouge, carotte et menthe et sauce sésame)

Dal de lentille corail

Riz basmati

Salade de fruit

MENU 26 - 21,00€ (VEGAN)

Salade fenouil, clémentine et orange

Poivron farci à la grecque

Poelée de légumes du soleil

Moelleux au chocolat maison

MENU 27 - 19,90€

Buffet de 3 salades

Jambon à la broche

Gratin dauphinois ou pommes de terre en grenailles à l'huile d'olive et sel de guérande

Faisselle à la crème et coulis de fruit rouge ou cervelle des canuts

MENU 28 - 22,00€

Sangria

Paëlla

(Poulet, calamar, crevette, moules, chorizo)

Plateau de fromages

Salade de fruits

MENU 29 -17,00€

Levrette
(Bière blonde)

Choucroute garnie

Tarte au fruits

MENU 2 - 26,50€

Couscous
(Poulet merguez)

Salade de fruits

Boulaouane

(Vin rosé du maroc, 1 bouteille pour 6)