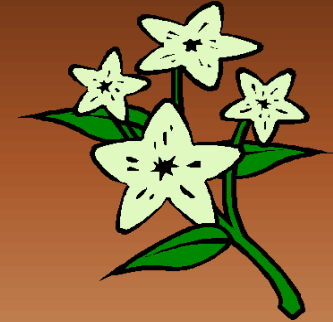




# La Poêle Géante

~ Traiteur de Haute Montagne ~  
~ 2009 ~



Tartiflette, Paëlla, Bœuf Bourguignon, Diots Polenta, Poulet Curry,  
Pasta-Party, Coq au vin, Croziflette, Choucroute, etc...

**Prenez une spécialité « maison »,  
Élaborée à partir de produits de qualité,  
Cuisinée dans une poêle géante.  
Ajoutez 14 ans d'expérience,  
Saupoudrez de 300 000 repas servis,  
Assaisonnez avec 600 000 kms parcourus,  
Le tout, concocté par une équipe de choc !**



## La recette idéale pour une fête réussie !

SARL QUENET . 116, Hameau de la Cluiseraz 74220 LA CLUSAZ

Tél, Fax : 04 50 02 58 11 Siret : B 401 570 403 APE : 555D

[www.lapoelegeante.com](http://www.lapoelegeante.com) ou [www.lapoelegeante.fr/](http://www.lapoelegeante.fr/)

# ~ Les Plats chauds 2009 ~



## Les spécialités haut-savoyardes (de 50 à 2000 pers.)

Tartiflette au Reblochon AOC. (lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon)

Croziflette au Reblochon AOC. (lardons, oignons, Crozets, Reblochon)

### Tarifs des spécialités haut-savoyardes:

De 50 à 99 pers. : 7 € ttc par pers.

De 200 à 399 pers.: 5,50 € ttc par pers.

De 100 à 199 pers.: 6 € ttc par pers.

Plus de 400 pers. : Sur devis.

## Les spécialités d'ici et d'ailleurs (de 50 à 1000 pers.)

Bœuf Bourguignon, pâtes ou polenta (estouffade de bœuf maison, pâtes fusilly ou polenta grand-mère).

Paëlla royale ( poivrons, calamars, petits pois, haricots, poulet, lapin, moules, gambas, riz et épices).

Diots, polenta ( saucisses de Savoie, semoule de maïs, recette maison)

Choucroute ( chou cuisiné au Riesling, poitrine, échine, saucisses de Strasbourg et de Montbéliard, pommes de terre, etc..)

Moules frites (moules de Bouchot sauce maison et frites de montagne)

Gardianne de bœuf, pâtes (marinade de bœuf mijotée maison, poivrons, olives vertes).

Poulet curry ou coco, riz ananas (poulet fermier, sauce mijotée maison curry ou coco).

Coq au vin, pâtes ou polenta (marinade de coq mijotée maison, pâtes fusilly ou polenta grand-mère).

Chili Con Carne, riz (viande hachée, oignons, haricots rouges, tomates, tortillas chips et épices).

### Tarifs des spécialités d'ici et d'ailleurs:

De 50 à 99 pers. : 9,50 € ttc par pers.

De 200 à 399 pers. : 8,25 € ttc par pers.

De 100 à 199 pers. : 8,75 € ttc par pers.

Plus de 400 pers. : Sur devis.

## Et aussi ...

Buffet d'entrées variées (cinq entrées au choix parmi les entrées à la carte) : 6 € ttc par pers.

Pasta-party (pâtes penne, sauces maison tomate-basilic ou carbonara, fromage râpé. De 50 à 7000 pers. : sur devis.

Soupe au lard (mijotée dans le Chaudron géant, fromage râpé. De 50 à 2000 pers. : sur devis.

**Nouveau :** Plats chauds sur demande : Sauté de veau, Feijoada, Lapin à la moutarde, Osso-buco, Poulet basquaise....



# ~ Les Options 2009 ~

## Les entrées

Salade verte feuille de chêne (brune et blonde avec sauce maison) : 1 €.

Charcuterie de pays (jambon de pays, rosette, saucissons au Beaufort, Gamay et sanglier, cornichon, beurre) : 3 €.

Salades composées : 2,50 €.( la salade)

Salade grecque (tomates, concombres, féta, olives noires).

Salade de pâtes (pâtes fusilly, maïs, poivrons, mayo maison).

Salade créole (crevettes, riz, ananas, maïs, carottes, mayo maison).

Coleslaw (chou blanc, carottes, oignons, céleri, maïs, persil, mayo maison).

Carottes râpées, lentilles au lard, taboulé ou tomates mozzarella.



## Les fromages (la part)

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages AOC : 2 €.

Tomme de Savoie (fromage des menus) : 0.80 €.

Pain de campagne : 0,5 €.

## Les desserts (la part)

Tarte aux poires ou aux pommes : 2 €.

Salade de fruits frais maison : 2 €.

Tiramisù : 2 €.

Tarte aux myrtilles : 2,30 €.

Gâteau Aravis (pistache-chocolat) : 2,30 €.

Gâteau pâtissier : 3,30 €.

Desserts  
des menus



## Les boissons

\*\*\*\*\*

Apéritif : 2,20 €.

Marquissette ou Sangria ou Bière pression

Vins : 3 €.

Baume de Venise rouge, Chignin blanc et St Tropez rosé

Eaux : 1 €.

(plates et gazeuses) :

Café : 0,75 €.

## La vaisselle à usage unique

Vaisselle éco-luxe : 1,20 €.

Nappes, sets, assiettes pulpe ou fibre de carton moulé, couverts, serviette, verre à pied crystal.

Vaisselle Bois : 1,50 €.

Nappes, sets, assiettes en bois, couverts en bois, serviette et verre à pied crystal.

## Les frais de déplacement.

Plateau-repas récupérable gratuit

Aller-retour depuis Annecy : 0,4 € le km.

Forfait A : (aller-retour moins de 100 km): 30 €.

Forfait B : (aller-retour plus de 400 km): sur devis.