Bon de commande







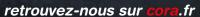
Nom et prénom :Adresse :				
él :/ E-mail :				// 20
ésignation des produits :	prix de vente :	quantité :	prix total :	observations :
		1		
	Montai	nt total :		
mmentaires / à ne pas oublier :				
ergènes à éviter :				





Que vous soyez un particulier, un professionnel, une association ou un comité d'entreprise, une équipe de professionnels est à votre disposition pour la réussite de vos réceptions ou festivités.

pour nous contacter
di@cora.fr
03 29 55 00 31





Passez commande auprès de votre traiteur!

Buffets froids

pour 6 personnes minimum



Buffet Plaisin

9€95

par personne

- 1 tranche de jambon blanc cora - 2 tranches de roulade alsacienne
- 2 tranches de rosette
- 1 tranche de crème de foie
- 1 tranche de pâté en croûte bressan
- 1 tranche de salami
- 200 g de salade au choix

(de 1 à 3 variétés parmi : carotte, céleri, taboulé, berlinoise ou piémontaise)

- 80 g de fromage (brie, munster «Dodin» et

par personne

Buffet Festif

- 1 tranche de jambon cru
- 1 tranche de rôti de boeuf
- 1 tranche de jambon de Lorraine
- 1 tranche de terrine 3 poissons ou
- 1 tranche de pâté en croûte richelieu
- 1 tranche de terrine tradition
- 300 q de salade au choix

(de 1 à 3 variétés parmi : duo crudité, tagliatelle saumon, cocktail de crevettes, taboulé volaille) - 80 q de fromage (brie de Meaux, munster, emmental et comté «Patrimoine Gourmand»)

Buffet Montagnard

- 1**0**€95
- 1 tranche de rôti de porc - 1 tranche de pavé au poivre
- 1 tranche de pâté de campagne
- 1 tranche de poitrine braisée «Pierrat»
- 1 tranche de jambon cru cora - 200 g de salade au choix

(de 1 à 3 variétés parmi : montbéliarde, betterave rouge, taboulé, strabourgeoise)

- 80 a de fromage (brie, munster «Dodin» et

Buffet Régional

par personne

par personne

- 1 tranche de jambon au foin «Pierrat»
 1 tranche de fromage de tête «Pierrat»
- 1 tranche de terrine à la mirabelle
- 2 tranches de fuseau lorrain
 1 tranche de jésus lorrain
 2 tranches de saucisson à l'ail
- 300 g de salade au choix (de 1 à 3 variétés parmi : vosgienne, pomme de terre bavière, trio choux comté, berlinoise ou
- 80 q de fromage (brie, munster «Dodin» ou tomme de Pierre Percée)

Buffet Saumon fanci

5€50

par personne

saumon norvégien cuit à la vapeur, présenté et décoré sur plat



Colis traiteur

pour 4 personnes minimum



Colis Choucroute

200 g de choucroute crue

- 80 g de poitrine fumée «Pierrat»

- 100 g d'échine fumée «Pierrat»

100 q de saucisses à cuire de Lorraine

6€95

- 1 viennoise «Pierrat»

Colis Barbecue

de Mai à Septembre

- 1 chipolata «Pierrat»
- 1 merguez «Pierrat»
- 1 saucisse blanche «Pierrat»
- 1 échine marinée «Pierrat»
- 150 g de salade de carotte - 150 g de salade de céleri



1 bouteille 75cl de Riesling offente pour 4 pensonnes.

par personne

1 bouteille 75cl de Riesling" offente pour 4 personnes.

Colis Fondue Savouarde

9€95 - 100 a de comté

par personne

- 100 q de beaufort - 50 g d'emmental de Savoie
- 1 pain boule de campagne

Colis Raclette

6€95

- 100 g de raclette au lait de montagne - 50 g de raclette à la moutarde

par personne

- 50 g de raclette au poivre
- 1 tranche de jambon blanc cora
- 1 tranche de jambon cru cora - 1 tranche de rosette cora
- 1 tranche de bacon cora
- 1 tranche de pavé au poivre cora



1 bouteille 75cl d'Abymes" «Ame du Tennoin» offente pour 4 personnes.

Pains surprises

Miche garnie

Pain de campagne garni



Plats cuisinés

Gratin dauphinois

つ€50

Paëlla ou Couscous

Boeuf Bourguignon

Choucroute cuisinée

Plateaux de fromage

pour 6 personnes minimum

Plateau Patrimoine Courmand

€75

(environ 80a)

- brie de Meaux AOP*munster AOP*
- bleu d'Auvergne AOP*
- morbier AOP* comté AOP* 12 mois d'affinage



- 5 fromages à choisir parmi :
- brie de Meaux AOP*
- comté 15 mois d'affinage emmental «Patrimoine Gourmand» roquefort baragnaudes



- munster «Dodin»
- tomme de Pierre-Percée BIO - tomme à l'ail des ours «Maison Fischer»
- 1 chèvre ciboulette «Fromagerie du Lac»
- bûche de chèvre

