

DESSERTS

LES ENTREMETS

Quelques suggestions...

Matchoukoff
Feillant
Forêt Noire
Trois Chocolats
Valencia
Nouvelle Loire
Poire chocolat
Framboisier
Fruits des bois
Meygal

SUGGESTION

Pour accompagner vos entremets

Notre CHAMPAGNE

27 € la bouteille

LES DESSERTS GLACÉS

Quelques suggestions...

Vacherin
Périgourdine
Bolet de nos bois
Omelette norvégienne
Marquise glacée
Panier vénitien
Corbeille Niçoise
Coupe Gourmande

Spécialités glacées originales
suivant les saisons

LES CHOCOLATS

Notre assortiment de chocolats fins

NOS SPÉCIALITÉS

- Le Charbon de Saint-Etienne
- Le Palet chocolat
- La Tuile chocolat
- Assortiment de chocolats



... POUR VOTRE PLAISIR

C A R
T E

La Potinière

PÂTISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER
SALON DE THÉ • TRAITEUR

BONNE DÉGUSTATION

LUNCH À EMPORTER

Toute l'année

(possibilité de livraison à domicile)

La Potinière

13, place Jean-Jaurès Saint-Etienne

Tél. 04 77 32 22 55

www.patisserie-la-potiniere.fr

contact@patisserie-la-potiniere.fr

APÉRITIFS ET COCKTAILS

SALÉS FROIDS

Canapés 1.10 € pièce

Petits pains briochés 1.10 € pièce

Mini-brochettes 1.20 € pièce
(légumes, fromage, charcuterie)

Toasts sur pain de mie

- assortis 1.10 € pièce
- saumon 1.10 € pièce
- magret de canard 1.10 € pièce
- foie gras 1.20 € pièce

GROS TOASTS SUR PAIN DE CAMPAGNE

pour cocktail dinatoire

- charcuterie 1.90 € pièce
- viande 1.90 € pièce
- saumon 2.00 € pièce
- magret de canard 2.00 € pièce
- foie gras 2.30 € pièce
- fromage 1.90 € pièce

PAIN MARQUISE

45 toasts

- charcuterie 34.00 €
- poisson 38.00 €
- saumon 44.00 €
- fromage 40.00 €

PLATEAU DE MINI TOASTS ASSORTIS

- 40 pièces 38.00 €
- 60 pièces 55.00 €
- 100 pièces 75.00 €

VERRINES

- saumon guacamole 2.00 €
- taboulé maison tomates cerises 2.00 €
- tartare de saumon à l'anèth 2.00 €
- foie gras et son Chutney 2.00 €

SALÉS CHAUDS

Quiches et pizzas 1.10 € pièce

Minis croq monsieur chèvre pesto 1.10 € pièce

Roulade de chèvre au jambon cru 1.10 € pièce

Escargot en brioche 1.10 € pièce

Mini-Croq 1.10 € pièce

Fours feuilletés salés 55.00 € le kilo

Plaque pizza (assortis) 42.00 € pièce

Plaque quiche poireau 42.00 € pièce

Plaque quiche lorraine 45.00 € pièce

Plaque quiche saumon 48.00 € pièce

Plaque quiche fromage 42.00 € pièce

Demi-plaque (Quiche ou Pizza) 28.00 € pièce

SUCRÉS

Gâteaux de soirée 1.30 € pièce

Mignardises 0.90 € pièce

Fours glacés 50.00 € le kilo

Fours sucrés 55.00 € le kilo

Glaces cocktail assorties 1.20 € pièce

Verrines sucrées assorties 2.00 € pièce

Suivant la saison et sur commande
Nous vous proposons les bandes
et les plaques de tartes

Pomme / Poire / Abricot /
Citron / Framboise / Fraise...

REPAS À LA CARTE

ENTRÉES

NOTRE SPÉCIALITÉ : Les feuilletés

Feuilleté Jambon-Champignons 5.00 €

Feuilleté Saumon 6.00 €

Feuilleté Escargots 6.00 €

Feuilleté Coquilles St-Jacques 7.00 €

Feuilleté Morilles 8.00 €

ENTRÉES FROIDES DE POISSONS

Médaille de saumon en gelée 5.00 €

Saumon fumé (80 g) 6.00 €

Saumon mayonnaise 6.00 €

Brochettes de crustacés 7.00 €

ENTRÉES CHARCUTERIE

Terrine de volaille 5.00 €

Pâté croûte 30.00 € le kilo

PLATS COMPLETS

Plat de crudités 4.00 €

SALADE

• Niçoise 5.00 €

• Landaise 5.00 €

• Nordique 5.00 €

• Périgourdine 6.00 €

Taboulé 4.00 €

Plat de charcuterie 5.00 €

Plat de viandes froides 3 tranches 5.00 €

Assortiment de 3 fromages secs 4.00 €

BOISSONS

Champagne Paul Dangin 27.00 € la bouteille

Champagne Philipponnat 38.00 € la bouteille

APÉRITIFS MAISON

• Sangria 7.00 € le litre

• Kir 7.00 € le litre

• Punch 7.00 € le litre

PLATS CUISINÉS*

POISSONS CUISINÉS (la part)

Gratin de poisson 7.00 €

Gratin fruits de mer 7.00 €

Gratin Coquilles St-Jacques 9.00 €

Dorade au beurre blanc 7.00 €

Sandre grillé *sauce safranée* 8.00 €

Dos de loup de mer *sauce royale* 10.00 €

Saumon *sauce oseille* 8.00 €

Filet de rouget *sauce safranée* 9.00 €

VIANDES CUISINÉES (la part)

Jambon *sauce mère* 6.00 €

Filet mignon de porc *sauce St-Joseph* 9.00 €

Suprême de pintadeau forestier 7.00 €

Pavé de selle d'agneau *jus aux herbes de Provence* 9.00 €

Poulet écrevisses 8.00 €

Sauté de canard aux olives ou aux cèpes 7.00 €

Sauté de Pintade *sauce forestière* 7.00 €

Grenadin de veau aux morilles 8.00 €

Jambon cuit à l'os 9.00 € le kilo

Légumes (2 au choix) 5.00 €

* Plats cuisinés non disponibles semaines 50 à 52

Si vous souhaitez un devis
N'hésitez pas à nous contacter !

Tél. 04 77 32 22 55
contact@patisserie-la-potiniere.fr

Tous les prix sont donnés à la part

MINIMUM
6 personnes