

TRAITEUR



Zomely

Le plaisir de bien manger et vous faire plaisir.



COCKTAILS

MENU

DESSERT

BOISSONS



TRAITEUR



Cette carte est sur commande uniquement
Délai de réservation 72h minimum
au 06.48.75.24.02 ou www.zomely-traiteur.fr
Retrait au local ou livraison sur demande
La validation de la commande est définitive après
encaissement d'un acompte.

Besoin de conseils ou d'idées pour l'organisation de votre
repas, contactez nous directement par téléphone, nous vous
conseillerons avec plaisir.

Sommaire

- *Apéritif et cocktails dinatoires à la carte*
 - *Les pièces individuelles3*
 - *Les pièces à partager4*
- *Buffet assis ou debout 5*
- *Menu à la carte.....6*
- *Les plats uniques.7*
- *Desserts.....8*
- *Boissons.....9*
- *Location de matériel.....10*

Cocktails apéritifs et dinatoires

COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL SELON VOS ENVIES :

Apéritif : 4 à 5 pièces/pers

Dinatoire : 10 à 12 pièces/pers

Minimum 10 pièces par variété



Les Minis Feuilletés

- > Parmesan et graines de pavot
- > Chèvre, miel et thym
- > Aumônière Reblochon et confit de figues (chaud)

10€ les 10 pièces



Les Minis Verrines

- > Guacamole & petit beurre aux graines, crevette
- > Tiramisu saumon fumé & wasabi
- > Cappuccino aux carottes, chèvre frais et graines de cumin

15€ les 10 pièces



Les Minis Bun's

- > Effiloché de Porc, Sauce Barbecue, Cheddar (chaud)
- > Saumon fumé, fromage frais à l'aneth
- > Légumes, olive, fromage frais

15€ les 10 pièces



Les Minis Tartelettes

- > Echalotes confites au miel
- > Quich'tiflette : lardon, Reblochon, crème
- > Abondance & oignons rôtis

12€ les 10 pièces



Les Minis Navettes

- > Mousse de tomates séchées
- > Poulet curry
- > Jambon fromage frais ail et fines herbes

15€ les 10 pièces

A partager

Les pains surprises : 50€/pièce

Tranché en 48 pièces pour 6 variétés

> Le végétarien

Houmous, chèvre miel, Abondance, crudités locales fromage frais, tapenade, délice d'avocat

> Le terroir

Jambon de Savoie, Abondance, Saucisson, crudités locales fromage frais, oignons confits, beurre à l'ail des ours

Les planches à partager

Planche à découper selon vos besoins, 50 petites pièces environ

> Quiche feuilletée savoyarde à l'Abondance et Jambon Sec 45€

> Tarte feuilletée aux légumes de saison et crème de moutarde 40€

Bar à Charcuteries

4€/pers

60g / personne

Jambon Blanc, Jambon Sec, Coppa, Saucisson
Condiments

Bar à Crudités à Croquer

2,50€/pers

80g / personne

Crudités de saison avec sauce fromagère

Bar à Fromages

3,50€/pers

60g / personne

Abondance, le "Cré-Meuh", chèvre frais et bleu des Neiges

Confit d'oignons ou figues & graines

Envie d'une touche sucrée ? Consulter la page 8

Les Buffets assis/debout

A composer selon vos envies

Formule 2 garnitures + 2 plats 14€

Formule 3 garnitures + 3 plats (à partir de 15 personnes) 17€

Supplément bar à fromages : +3€

Supplément pain : +1€

Supplément sucré : cf carte de desserts

A partir de
10 personnes

Assortiment de garnitures

250g/pers

- > Méli-mélo de légumes de saison en vinaigrette
- > Salade savoyarde aux pépinettes Alpina, olives & Abondance
- > Taboulé libanais au boulghour
- > Salade de lentilles, poire et chèvre ou œufs lardons échalotes
- > Poireaux mimosa
- > Tarte oignons & chèvre
- > Cakes maison

Plats de consistance

- > Cuisse de poulet rôti
- > Langue de bœuf sauce gribiche (FROID) ou sauce piquante cornichons (CHAUD)
- > Effiloché de porc mariné (CHAUD)
- > Bœuf froid mariné au sésame
- > Truite à l'aïoli
- > Crevettes au piment d'Espelette
- > Crumble saumon poireaux
- > Charcuterie locale & condiments
- > Tarte feuilletée aux légumes de saison et crème de moutarde

**En cas de buffet debout dans des contenants individuels,
supplément de 1€/pers**

Les tarifs ci-dessus sont indiqués hors nappages, hors vaisselle, hors service.

A la Carte

A partir de 10 personnes
En dessous, consulter les plats de la semaine

Entrées

Tarifs à la Part

- > Tarte tatin aux oignons & chèvre, crudités locales, vinaigrette au miel 6,00€
- > Tartare de Truite, Pamplemousse, Poivre Timut et son blini 7,00€
- > Tataki de boeuf au soja, crème de carottes, mousse au yuzu 6,00€
- > Foie Gras de canard maison, gelée au Porto & confit du moment 12,00€

Viandes

- > Surprise de porc mariné aux oignons et aux épices 9,00€
- > Merlan de bœuf basse température compotée d'échalotes 10,00€
- > Suprême de volaille farci aux champignons crème à l'estragon 10,00€

Poissons

- > Truite en croûte d'herbes aux noix de Pécan 12,00€
- > Crevettes marinées aux épices thaï 12,00€

Plat Végétarien

- > Gratin de raviole aux poireaux et Abondance 12,00€
- > Curry de légumes végétal aux pois chiches et lait de coco 10,00€








Les Garnitures : 3,50€/part

- > Mousseline aux herbes
- > Crumble carottes aux noisettes
- > Pommes de Terre Grenaille Rôties
 - > Flans de Légumes de Saison
 - > Mélange 3 riz
 - > Gratin de crozets
 - > Gratin dauphinois
 - > Légumes de Saison Rôtis au Four

Les Plats Uniques

Minimum 10 personnes
En dessous, voir carte de la semaine

Tarifs à la Part

 Tartiflette ou Croziflette Option salade verte +1€/pers	8€
 Paella	12€
 Couscous 3 Viandes (Poulet, Bœuf ou Agneau, Merguez, légumes, semoule)	13€
 Tajine de poulet aux Olives/Citrons confits ou Abricots/Amandes, semoule aux raisins secs	11€
 Diots ou pormonier et crozets à la crème	10€
 Choucroute	12€
 Potée Savoyarde	12€

TRAITEUR



Zomely

Carte des desserts

Dessert/Pâtisserie	En mini (3 à 4 pièces/pers)	En maxi
<ul style="list-style-type: none">> Mousse choco éclats de noisettes> Mousse de fruits de saison> Tartelette aux pommes vigneronne> Tartelette citron meringuée> Tartelette crème brûlée> Financier pistache framboises> Moelleux chocolat noisette tonka> Fondant au caramel> Cookie> Canelés (mini uniquement)> Macarons (mini uniquement)	Tarif unique : 1€/pièce	Tarif unique : 3,50€/pièce

Les planches à partager

Planche à découper selon vos besoins, jusqu'à 50 petites pièces ou 15 grandes parts

- > Brownie 45€
- > Flan pâtissier 35€
- > Financier du moment 35€

Bar à fruits à croquer 3,00€/pers

120g / personne

Selon arrivages et disponibilités, présentation conviviale de fruits prêts à croquer, avec sa sauce chocolat.

Option : location fontaine à chocolat

Les Boissons

Minimum 10 personnes



Forfait Eaux

33cl/pers

Eau plate Evian - Eau gazeuse Badoit

1,20€/pers



Forfait Eaux & Softs

25cl/pers

Eau plate Evian / Eau gazeuse Badoit / Jus de fruits locaux / Coca-Cola

2,00€/pers



Cocktails avec et sans alcool

(estimer 1L pour 4 personnes)

Framboisine.....15€/L

Punch.....11,50€/L

Sangria blanche ou rouge.....9,00€/L

Citronnade.....6,50€/L

Thé froid aux fruits de saison.....7,00€/L



Forfait Vins Sélection traiteur

25cl/pers

Vin blanc et/ou rouge IGP du Gard

5,00€/pers



Nos boissons locales

Bières, soft, vins, votre traiteur peut vous proposer une sélection de boissons fabriquées localement, sur devis.

Location de matériel

<i>Matériel</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif casse</i>
MATÉRIEL DE SERVICE		
Chaffing-dish électriques	15€	100€
Appareil à raclette 1/2 meule	10€	150€
Appareils à fondue	10€	60€
Fontaine à chocolat	15€	75€
Percolateur 120 tasses	30€	150€
Percolateur 160 tasses	40€	250€
Conteneur réfrigéré ou chaud électrique	25€	300€
MATÉRIEL DE CUISINE		
Kit paëlla 40 personnes	25€	150€
Plancha	25€	250€
VAISSELLE		
Assiettes ovales	0.25€	5€
Assiettes rondes ordinaires	0.20€	3€
Fourchettes	0.15€	1€
Couteaux	0.15€	1€
Cuillères à soupe	0.15€	1€
Cuillères à dessert	0.15€	1€
Cuillères à café	0.15€	1€
Cuillères de service	0.15€	1€
Pincettes de service	0.20€	1€
Tasses à café	0.20€	2,50€
Verres à pied 15cl	0.25€	2.50€
Verres ordinaires 25cl	0.20€	2€
Flûtes à champagne 15cl	0.25€	2.50€
Panières à pain	0.15€	3€
Saladiers	0.30€	4€
Plats de présentation	0.30€	4€
NAPPAGES		
Nappe blanche 140x250	10€	25€
Nappe blanche 140x300	10€	25€
Serviette blanche	1€	4€
Housse mange-debout blanche	5€	15€
Housse de chaise blanche	2€	5€