



# BN COOKING TRAITEUR

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS,  
CLUBS, ENTRE AMIS



LA BOUTIQUE BN COOKING  
TRAITEUR ET EPICERIE  
234, GRAND RUE 38680  
SAINT-JUST-DE-CLAIX

04 75 48 36 79 OU 06 70 34 14 66

[LA-BOUTIQUE-BN-COOKING.COM](http://LA-BOUTIQUE-BN-COOKING.COM)



# BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,  
ENTRE AMIS

## ENTREES FROIDE

### **Salade Composée :**

*Une salade rafraîchissante composée de tomates, œufs, maïs et jambon.*

*ou*

### **Assiette Savoyarde :**

*Une délicieuse assiette de salade verte, jambon cru de Savoie et rosette.*

*ou*

### **Assiette Lyonnaise :**

*Une assiette gourmande de salade, cervelas chaud et poitrine de pomme de terre tiède.*

*ou*

### **Assiette Campagnarde :**

*Une assiette rustique de salade, terrine maison, rosette et poitrine roulée.*

*ou*

### **Salade Paysanne :**

*Une salade copieuse avec des lardons, œufs, croutons, tomate et fromage.*

*ou*

### **Terrine de Poisson Maison :**

*Notre terrine de poisson maison, servie avec une macédoine de légumes.*

*ou*

### **Assiette Bn Cooking :**

*Une assiette spéciale avec des aspics de jambon et œuf, terrine maison et un duo de crudités maison.*

*ou*

### **Trio de Crudités Maison :**

*Un trio de crudités maison (betteraves, piémontaise, céleri) accompagné de notre terrine maison.*

*ou*

### **Feuilleté de Saumon à l'Oseille :**

*Un feuilleté de saumon à l'oseille, servi avec sa verdure  
**(disponible uniquement pour les salles équipées d'un four).***

*Chaque plat est préparé avec soin pour vous offrir une expérience culinaire inoubliable. Bon appétit !*



# BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,  
ENTRE AMIS

## VIANDES

### **Jambon Rôti à la Sauce Madère :**

*Un jambon rôti délicieusement arrosé d'une sauce madère riche.*

### **Estouffade de Bœuf à la Bourguignonne :**

*Un bœuf mijoté lentement dans une sauce bourguignonne robuste.*

### **Bœuf Provençale :**

*Un bœuf savoureux préparé à la manière provençale.*

### **Paleron de Bœuf Braisé :**

*Un paleron de bœuf tendre, braisé à la perfection.*

### **Sauté de Porc à la Sauce Légère au Poivre Vert :**

*Un sauté de porc léger, relevé par une sauce au poivre vert.*

### **Rôti de Porc Échine Façon Charcutière :**

*Un rôti de porc échine, préparé à la manière charcutière.*

### **Rôti de Porc Filet au Jus :**

*Un rôti de porc filet juteux, servi avec son jus.*

### **Civet de Porc Paysan :**

*Un civet de porc rustique, préparé à la manière paysanne.*

### **Blanquette de Veau à l'Ancienne :**

*Une blanquette de veau traditionnelle, préparée à l'ancienne.*

### **Épaule de Veau Rôti Forestière :**

*Une épaule de veau rôtie, servie avec une sauce forestière.*

### **Cuisse de Canard Sauce Poivre Vert ou Forestière :**

*Une cuisse de canard savoureuse, servie avec votre  
choix de sauce poivre vert ou forestière.*

### **Filet de Volaille à la Crème :**

*Un filet de volaille tendre, nappé d'une sauce crémeuse.*

### **Poulet Basquaise :**

*Un poulet savoureux, préparé à la manière basquaise.*

### **Poule au Pot Sauce Suprême et ses Petits Légumes :**

*Une poule au pot traditionnelle, servie avec une sauce suprême et accompagnée  
de petits légumes.*

### **Coq au Vin :**

*Un coq mijoté dans du vin, préparé à la manière traditionnelle.*



# BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,  
ENTRE AMIS

## GARNITURES

### **Riz pilaf aux légumes de saison :**

*Un riz pilaf savoureux avec une sélection de légumes de saison.*

*ou*

### **Polenta crémeuse aux champignons forestiers :**

*Une polenta douce et crémeuse garnie de champignons forestiers.*

*ou*

### **Pâtes fraîches maison :**

*Des pâtes fraîchement préparées, servies avec une sauce de votre choix.*

*ou*

### **Gratin dauphinois traditionnel :**

*Un classique français, préparé avec des pommes de terre et de la crème.*

*ou*

### **Gratin de Crozet aux épinards et à la crème :**

*Un gratin savoureux de Crozet, avec des épinards frais et une touche de crème.*

*ou*

### **Gratin ardéchois authentique :**

*Un gratin traditionnel de l'Ardèche, préparé avec des ingrédients locaux.*

*ou*

### **Gratin de chou-fleur à la béchamel :**

*Un gratin de chou-fleur savoureux, nappé d'une sauce béchamel maison.*

*ou*

### **Gratin de courgettes au fromage :**

*Un gratin de courgettes léger, garni de fromage gratiné.*

*ou*

### **Printanière de légumes frais :**

*Un mélange de légumes frais de saison, préparés à la façon d'une printanière.*

*ou*

### **Petits pois à la française avec lardons :**

*Des petits pois frais cuits avec des lardons pour une touche de saveur supplémentaire.*

*ou*

### **Duo de flan à l'échalote et champignons persillés :**

*Un duo de flans savoureux, l'un à l'échalote et l'autre aux champignons persillés.*

***“Veuillez noter que certains produits peuvent être modifiés en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité.”***



# BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,  
ENTRE AMIS

## DESSERT AU CHOIX

*Tarte au pommes*  
ou  
*moelleux chocolat maison et sa crème anglaise*  
ou  
*vacherin vanille framboise et son coulis*  
ou  
*entremet aux 3 chocolats*  
ou  
*crème caramel maison et son biscuit*  
ou  
*salade de fruits*  
ou  
*tarte au flan*  
ou  
*brownie et sa crème Anglaise*  
ou  
*éclair chocolat ou café*

## FROMAGE

*fromage sec*  
Ou  
*Fromage blanc crème*

**PRIX /PERS : 13.00€**

**REPAS SIMPLEMENT LIVRE CHAUD EN CONTAINER (mini 30 personnes)**

**PRIX /PERS : 14.00€**

**SANS SERVICE NI VAISSELLE MAIS SERVICE EN CUISINE (mini 60 personnes)**

**PRIX /PERS : 15.50€**

**AVEC SERVICE EN CUISINE ET VAISSELLE (mini 60 personnes)**

**PRIX /PERS : 16.50€**

**AVEC SERVICE EN SALLE EN CUISINE ET VAISSELLE (mini 60 personnes)**



# BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,  
ENTRE AMIS

## CONDITIONS DE VENTE

*Livraison dans un secteur de 10 km de Saint-Just-de-Claix au-delà frais de livraison.*

*En dessous de 60 personnes supplément de 2.00 € / personne*

*Tarif par personne TTC*

*et sous réserve d'une importante augmentation de nos fournisseurs.*

*Nous vous garantissons des produits frais de qualités et de fabrication maison  
ainsi que des plats chauds. Un service rapide.*

*LA MISE EN PLACE DE LA SALLE N EST PAS COMPRISE DANS LE TARIF*

*Pour tous renseignements ou modifications n'hésitez pas à nous contacter.*



# BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,  
ENTRE AMIS

## BN COOKING TRAITEUR, VOUS PROPOSE DES MENUS POUR VOS REPAS ASSOCIATIFS À PRIX ATTRACTIFS !

Nos prix s'entendent à la part pour au minimum 20 pers,  
récupéré au magasin et livré a partir de 80 personnes dans un rayons de  
20km autour de St-Just-de-Claix

ou

frais déplacement à prévoir en supplément si moins de 80 personnes

**PRIX /PERS : 7.80€**

Menu 1:

Salade verte

Lasagne

Crème caramel

Menu 2:

Terrine Maison

Cote de porc charcutière

Purée de pomme de terre maison

Menu 3:

Assiette de crudités

Bœuf bourguignon avec coquillettes

Menu 4:

Salade d'endives avec une vinaigrette

légère.

Rôti de porc et ses épinards à la crème

Menu 5:

Salade piémontaise

Cuisse de poulet aux herbes avec gratin  
dauphinois

**PRIX /PERS : 8.80€**

Menu 5:

Jambon rôti à la sauce madère

Gratin dauphinois

Menu 6:

Salade verte

Diot de Savoie au vin blanc avec polenta

Menu 7:

Terrine maison

poulet Basquaise et

son riz pilaf

Menu 8:

pâté croute maison

Civet de porc et ses

tagliatelles fraiche

Menu 9:

Choucroute garnie (4 viandes)

avec pommes de terre



# BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,  
ENTRE AMIS

BN COOKING TRAITEUR, VOUS PROPOSE DES MENUS  
POUR VOS REPAS ASSOCIATIFS À PRIX ATTRACTIFS !

**PRIX /PERS : 9.80€**

Menu 10:

Salade verte  
Paella au poulet et chorizo  
Crème caramel

Menu 11:

Salade verte  
Charcuterie de Savoie (2)  
Tartiflette

Menu 12:

Salade verte aux lardons  
Coq au vin et  
ses pâtes fraîches

Menu 13:

Salade de jambon et noix  
Poule au pot sauce suprême  
Riz et ses légumes

Menu 14:

Sauté de dinde colombo  
tarte aux fruits de saison

**PRIX /PERS : 10.50€**

Menu 15:

Salade verte  
Cassoulet

Menu 16:

Paella aux poulet et gambas  
dessert de saison

Menu 17:

Couscous aux 3 viandes  
dessert de saison

Menu 18:

Crudité de saison  
Sauté de porc au poivre vert  
gratin dauphinois

## LES SUPPLEMENTS A LA PERSONNE

fromages sec Tomme de Savoie, saint Marcellin, camembert, gruyère de Savoie 1,20€

fromage blanc fromage blanc à la crème 1,20€

Dessert Crème caramel maison, tarte au pomme, tarte à l'abricot, éclair café ou chocolat 1,60€

Supplément pain 0.50€