



Olivier Claix
Traiteur - Organisateur de réceptions

Place de Pipaix 6
7904 PIPAIX
Tél / Fax : 069/66.69.36

www.traiteur-claix.com
e-mail : olivier@traiteur-claix.com

Carte des plats pour un service à table

Voici un aperçu des différents plats que nous pouvons réaliser pour vous ; servez-vous en pour composer vos menus, mais n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement, conseil ou changement que vous désireriez. Bien sûr, nous sommes à l'écoute de toutes vos suggestions.

Attention qu'il nous est impossible d'être approvisionnés de certains produits en petites quantités.

D'autre part, contrairement à un restaurant, il est indispensable de choisir le même menu pour tous vos convives.

Contactez-nous pour un devis gratuit et sans engagement !

Cette carte peut bien entendu varier en fonction des produits de saison ou manquelement de l'un ou l'autre produit, et les prix peuvent devoir être adaptés en fonction des fluctuations importantes des prix du marché.

ATTENTION : pour différentes raisons (manque à gagner, garantie d'hygiène, ...) nous n'assurons en aucun cas le service de plats ne provenant pas de notre établissement (zakouski, fromage, dessert, ...) Merci de votre compréhension.

Prix au 01/01/2026. Ce tarif annule le précédent.

Ces prix sont garantis sauf erreurs d'impression ou fluctuation importante du marché.

Les prix s'entendent hors service et hors tva (6%, sauf si service de notre part, alors 12% ; la tva est par contre de 21% sur les boissons)

Les entrées froides

❖ La tranche de terrine aux noix de St Jacques et saumon « au vert »	
- Sauce grelette aux fines herbes	12,00 €
❖ Rillettes de colin et petits légumes - Sauce Aurore au Whisky - chips de légumes	12,00 €
❖ Escalope de saumon fumé maison - Boulgour à la libanaise	
- Bavarois à la moutarde, jus de citron et aneth	14,00 €
❖ Tartare de gambas - Jambon -Avocat - Mangue - Ananas ; Vinaigrette aux agrumes	14,50 €
❖ Trilogie de saumons et salade multicolore aux fruits exotiques :	
(en médaillasson cuit à basse température, fumé maison, en rillettes)	15,00 €
❖ Crèmeux de chou-fleur au curry sauvage - Homard et crevettes grises	16,00 €
❖ Le duo de saumon et homard en « Belle-Vue » à ma façon (version 3.0) (servi dans un verre)	20,00 €
❖ Soupe glacée de tomate, légumes croquants et râpures de lard fumé- Burrata au pesto vert -	
« Tartine » aux tapenades de légumes	12,00 €
❖ Tartare de veau à la truffe - Coulis moutardé. Crème de Balsamique	
- Chips de céleri rave et de betterave	14,50 €
❖ Foie gras et magret fumé maison « comme un Lucullus »	
- Chutney de mangue, ananas, vanille et balsamique blanc	15,00 €
❖ Assiette « Sud-Ouest » :	
autour d'une salade croquante multicolore aux noix :	
compressée de confit de canard aux pommes, praliné de foie gras au pain d'épices,	
lardons de magret de canard fumé	16,50 €
❖ La grande assiette de dégustation "Prestige"	
(Assiette composée selon les inspirations et selon les produits du moment de 5 préparations différentes à base de produits de luxe	
(selon saison : foie gras, homard, crevettes grises, St Jacques, truffe, ris de veau, ...)	22,00 €

Les potages

* Velouté de tomate au cerfeuil	4,00 €
* Crème de courgette	4,00 €
* Crème de céleri rave aux petits légumes	4,00 €
* Crème de chicons (en saison)	4,00 €
* Crème de chou-fleur aux bouquets de brocoli	4,00 €
* Velouté aux 6 herbes du jardin	4,00 €
* Velouté de volaille aux petits légumes « façon Waterzooï »	5,00 €
* Crème de tomate et ses ravioles du Royans	5,00 €
* Le velouté aux champignons blonds et allumettes de lardons fumés	5,00 €
* La crème aux asperges bicolores (en saison)	5,00 €
* Velouté aux 2 saumons et ciboulette	7,00 €
* Velouté aux girolles et ris de veau	9,00 €

Les entrées chaudes

☛ Duo de limande et scampi - Nage bisquée - Timbale de riz noir aux échalotes et carottes	13,50 €
☛ Filet de sébaste poêlé - Légumes asiatiques - Curry rouge au lait de coco	13,50 €
☛ Brochette de scampis sur poêlée de champignons et fèves de soya - Sauce Champagne	13,50 €
☛ Rouget snacké - Panais et carottes croquants- Beurre blanc aux agrumes	14,50 €
☛ Filet St Pierre poêlé - Brunoise de courgettes, oignons rouges, céleri - Crème surette en marinier de jus de moules	14,50 €
☛ Escalope de saumon rôtie - Sauce veloutée au saumon fumé et pomme de terre - Gaufre feuilletée - Chantilly aux herbes - Pickles de légumes multicolores	15,00 €
☛ Limande farcie aux crevettes grises - Faux couscous de légumes - Beurre blanc aux carcasses de crevettes	16,00 €
☛ Raviole ouverte de poulet jaune, noisettes et jeunes oignons - Crème de maïs - Popcorn au paprika fumé	13,00 €
☛ Noisettes de volaille et/ou scampis (l'un ou l'autre ou les 2) - Légumes-bouillon thaï au thé Matcha et citronnelle	13,50 €
☛ Risotto crémeux aux champignons - Sot-l'y-laisse de poulet - Croquant de Parmiggiano	13,50 €
☛ Pastilla de confit de canard, crème de cèpes - mosaïque de légumes	15,00 €
☛ Tatín d'oignons caramélisés- Aiguillettes de canard et escalope de foie gras poêlés -Jus au Cognorange et Amer Gervin (Distillerie Gervin)	16,50 €
☛ Médallons de ris de veau en crème aux asperges et fèves des marais	19,00 €

Les sorbets et « trous normands »

✖ Sorbet aux fraises, thé vert et jasmin	4,50 €
✖ Sorbet à la rhubarbe et aux framboises	4,50 €
✖ Sorbet à la rose	4,50 €
✖ Sorbet à la violette	4,50 €
✖ Sorbet au vin de Muscat	4,50 €
✖ Sorbet au vin rouge et crème de cassis	4,50 €
✖ Sorbet aux agrumes et Limoncello	4,50 €
✖ Sorbet au vin de Maury et épices	4,50 €
✖ Sorbet « Mojito »	4,50 €
✖ Sorbet au Curaçao bleu et bonbon d'orange séché	4,50 €
✖ Sorbet à la framboise et betterave rouge et Vodka	4,50 €

Les plats principaux

❖ « Tonnelet » de dinde - Crème de cèpes - Girolles en persillade	16,50 €
❖ Saltimbocca de dinde au jambon Serrano, tomate séchée, olives - Crème de lard fumé	17,50 €
❖ Blanc de poulet jaune farci aux petits légumes et jambon d'Ardennes - Jus court au beurre fumé	18,00 €
❖ Médaillons de filet pur de porc - Sauce au vin de Madère et cacao - Flan de patate douce au gingembre et zestes d'orange	17,00 €
❖ Filet pur de porc et sauce « Remariage » de la Bush de Nuits (Brasserie Dubuisson) et vin de Bourgogne	17,00 €
❖ Suprême de pintadeau - Poêlée de champignons de saison ; jus concentré	18,00 €
❖ Suprême de pintade à la nougatine chaude (au miel du Rucher des Moukes à miel de Pipaix)	18,00 €
❖ Caille (désossée) farcie mijotée aux figues, Porto et thym	19,00 €
❖ Caille (désossée) farcie aux fines herbes - Jus de volaille « comme un pistou »	19,00 €
❖ Magret de canard - Tajine de légumes aux abricots - Jus au miel et Raz El-Hanout	18,00 €
❖ Médaillasson de magret de canard - Pickles de raisin au vinaigre balsamique blanc, miel, et verjus	18,00 €
❖ Emincé de bœuf aux 1001 parfums (spécialité maison)	22,00 €
❖ Emincé de bœuf - Jus de viande corsé à la réduction de vinaigre de tomate et tomate séchée	22,00 €
❖ Tournedos de bœuf - Fondue d'échalotes flambées à la Bush 42 (distillerie Gervin) - Sauce à la Bush ambrée (Brasserie Dubuisson)	25,00 €
❖ Tournedos de bœuf - Crème de champignons des bois - Raviole croquante parfumée à la truffe	25,00 €
❖ Noisettes d'agneau poêlées - Crème de moutarde ancienne et tomate séchée	20,00 €
❖ Emincé de veau - Ratatouille méditerranéenne - Crème d'ail fumé	22,00 €
❖ Tournedos de filet de veau - Jus de veau aromatisé à l'ail fermenté - Céleri rave confit au beurre de ferme	22,00 €
❖ Tournedos de veau - Jus corsé au vinaigre balsamique, petits légumes et truffe	23,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre et légumes sélectionnés selon saison
Possibilité de gibier en saison : renseignez-vous !

Les fromages

❖ L'assiette de 3 fromages (avec fruits secs, brioche, salade composée, et vinaigrette du moment)	8,50 €
❖ L'assiette de 4 fromages (avec fruits secs, brioche, salade composée, et vinaigrette du moment)	9,50 €
❖ L'assiette de 5 fromages (avec fruits secs, brioche, salade composée, et vinaigrette du moment)	10,50 €
❖ Le buffet de fromages (125 grs par personne) <u>uniquement servi en fin de repas</u>	14,50 €

Le buffet est accompagné de salades composées, vinaigrettes différentes, fruits frais, fruits secs, lardons, croutons, beignets,... et petits pains spéciaux (**minimum 20 personnes**)

❖ La tartelette de Brie sur fondue d'oignons à la moutarde de Meaux (chaud)	9,00 €
❖ La croustade au Camembert et pommes sur salade au vinaigre de cidre (chaud)	9,00 €
❖ Le toast au chèvre, salade au vinaigre de miel de lavande, allumettes de lardons fumés (chaud)	9,00 €

Les desserts

❖ La petite assiette gourmande (3 variétés + coulis et décos)	9,00 €
❖ La grande assiette gourmande (5 variétés+ coulis et décos)	12,00 €
❖ Le gâteau de circonstance glacé ou génoise ou bavarois (différents goûts possibles) (décor de circonstance inclus)	9,00 €
❖ La tartelette tiède à la cassonade sur crème anglaise et glace vanille	9,00 €
❖ Le gâteau de sorbets, meringue et coulis multicolores	9,00 €
❖ La bombe mousseuse aux 3 chocolats sur sa crème anglaise	9,00 €
❖ La verrine de duo de mousses au chocolat blanc et noir, crumble de Spéculoos, petites pipettes de coulis de framboise et de fruits exotiques	10,00 €
❖ Le buffet de desserts (réductions de pâtisseries, macarons, panna cotta, cannelés bordelais, verrines, mousses au chocolat blanc et noir, salade de fruits, glaces et sorbets, ...) Décor personnalisé inclus (minimum 20 personnes)	14,50 €

Supplément possible pour le buffet de desserts :

* Option «échoppe du berger» : toasts de pains différents (blanc, gris, brioché,) et fromages traditionnels (exemple : Brie, Fourme d'Ambert, Munster, Brillat à la truffe, ...) **+ 5,00 €/personne**

Si nous livrons le dessert et si le service est assuré par nos soins, le buffet café et infusions vous est offert

Prix au 01/01/2026. Ce tarif annule le précédent.

Ces prix sont garantis sauf erreurs d'impression ou fluctuation importante du marché.

Les prix s'entendent hors service et hors tva (6%, sauf si service de notre part, alors 12% ; la tva est par contre de 21% sur les boissons)