

## REPAS POUR ASSOCIATION 2026

Suite à votre demande veuillez trouver ci joint les tarifs :

**200 pers et plus**

**de 100 à 200 pers plus 10 %**

**moins de 100 pers plus 10 % et livraison uniquement**

Menu à 14,00€/pers. entrée /plat chaud/fromage/dessert

Menu à 12,80€/pers. entrée /plat chaud/fromage/

Menu à 11,50€/pers. plat chaud /fromage/dessert

Faire un choix pour l'entrée, le plat chaud et le dessert

Le tarif comprend : nappe, serviettes, vaisselle (1 verre à pied, 3 assiettes, 1 jeu de couverts, 1 tasse)

1 pers en cuisine pour dresser les assiettes min 100 pers

Mise en place du couvert réalisée par l'association

**SUPPLÉMENT/**

Service en salle 2,50€ par pers

Pain 0,35€ par pers

Flûte à champagne 0,40€ l'unité

Pichet 1 litre 1,00€ l'unité

Salade composée (lyonnaise ou pêcheur)

ou

Ballottine de volaille

ou

Assiette de crudités

\*\*\*

Bœuf bourguignon pâtes

ou

Poulet Basquaise pomme vapeur

ou

Estouffade de porc à la provençale pâtes

ou

Fricassée de volaille à la crème pâtes

ou

Choucroute garnie 4 charcuteries

ou

Poule au riz

ou

Jambon braisé au Madère gratin dauphinois

ou

Saucisson beaujolais gratin dauphinois

ou

Rougail saucisse riz

\*\*\*

Fromage blanc

\*\*\*

Tarte aux pommes

ou

Salade de fruits

ou

Moelleux chocolat crème anglaise

ou

Nougat glacée coulis de fruits rouges

\*\*\*

Café

**REPAS A THEME POUR ASSOCIATION**

MENU SAVOYARD 11,50 €

Salade verte

Assortiment de charcuteries  
Jambon cru, jambon à l'os, saucisson

Tartiflette

Fromage blanc

Tarte myrtilles chocolat blanc  
Ou  
Tarte citron vert framboise

Café

MENU ITALIEN 13,00 €

Jambon de Parme et légumes confits

sur lit de salade verte

Lasagnes bolognaise

Gorgonzola ou fromage blanc

Tiramisu

Café

**REPAS A THEME POUR ASSOCIATION**

**MENU ANTILLAIS 12 €**

Acras de morue sur lit de salade

Colombo de poulet

Riz

Fromage blanc

Carpaccio d'ananas

Glace coco

Café

**MENU ESPAGNOL 10.50 €**

Paella

Fromage blanc

Salade de fruits frais

ou

Crème catalane

ou

Tarte aux pommes

Café

**Le tarif comprend :** Nappes, serviettes, vaisselle (1 verre à pied, 3 assiettes, 1 jeu de couverts, 1 tasse)

1 pers en cuisine pour dresser les assiettes

Mise en place du couvert réalisée par l'association

**SUPPLÉMENTS :**

Service en salle 2,50€ par pers

Pain 0,35€ /pers

Flûte à champagne 0,40€ l'unité

Pichet 1 litre 1,00€ l'unité

## REPAS A THEME POUR ASSOCIATION

### MENU ORIENTAL 10.50 €

Couscous poulet merguez  
ou  
Tajine de poulet aux fruits secs et semoule

Fromage blanc

Salade d'oranges

Café

### MENU U.S. 13,00€

Salade western

Poulet tex-mex  
pommes de terre rissolées

Fromage blanc

Brownies glace noix de pécan

Café

### MENU MEXICAIN 12,00€

Guacamole cocktail de crevettes sur lit de salade

Chili con-carne riz

Fromage blanc

Salade de fruits frais

Café

**Le tarif comprend :** Nappes, serviettes, vaisselle (1 verre à pied, 3 assiettes, 1 jeu de couverts, 1 tasse)

1 pers en cuisine pour dresser les assiettes

Mise en place du couvert réalisée par l'association

#### **SUPPLÉMENTS :**

Service en salle 2,50€ par pers

Pain 0,35€ /pers

Flûte à champagne 0,40€ l'unité

Pichet 1 litre 1,00€ l'unité

# Terre d'Italie

Traiteur — Tarare

Terrenoire Christelle  
30 rue Anna Bibert  
69 170 TARARE

Tel : 04 74 05 26 95  
contact.terreditalie@gmail.com

## REPAS A THEME POUR ASSOCIATION

### MENU IRLANDAIS 9,50 €

Bœuf à la bière

Écrasé de pommes de terre

Fromage blanc

Trio de mini muffins

Café

### PASTA PARTY 9,50 €

Service en buffet obligatoire

Pâtes : penne, spaghetti, tortellini viande

Sauce : bolognaise, carbonara, cèpes, pesto

Parmesan râpé

Fromage blanc ou toast gorgonzola

Tiramisu fruits ou café

Café

**Le tarif comprend** : nappe, serviettes, vaisselle (1 verre à pied, 3 assiettes, 1 jeu de couverts, 1 tasse)

1 pers en cuisine pour dresser les assiettes

Mise en place du couvert réalisée par l'association

#### **SUPPLÉMENTS :**

Service en salle 2,50€ par pers

Pain 0,35€ /pers

Flûte à champagne 0,40€ l'unité

Pichet 1 litre 1,00€ l'unité