



Gourmet Fiolant
Traiteur de toutes vos envies

TRAITEUR - PLATEAUX FROIDS - OFFRE CHAUDE - COCKTAILS & ANIMATIONS

Des produits de qualité, du terroir et une cuisine généreuse, pensée pour les bons moments qui réunissent.

NOTRE SIGNATURE

Nous accompagnons les entreprises au quotidien avec une cuisine généreuse, **locale** et sans contrainte.

Pour la pause déjeuner de vos salariés, nos plateaux froids et nos bocaux chauds gourmands **s'adaptent** parfaitement aux réunions, formations et repas d'équipe.

Et pour vos réceptions, nous livrons vos cocktails d'entreprise ou orchestrons vos événements de **A à Z** avec service et animations culinaires sur mesure.

Depuis 1998, de nombreuses entreprises et collectivités auvergnates nous accordent leur **confiance** pour l'organisation de leurs séminaires, cocktails, repas de fin d'année et événements privés.

ILS NOUS FONT CONFIANCE...

SDIS 03 POMPIERS DE L'ALLIER

TotalEnergies

Maître CoQ Le Volailler

RENAULT TRUCKS

Crédit Mutuel

CRÉDIT AGRICOLE

LVMH MOËT HENNESSY • LOUIS VUITTON

PiLeJe INDUSTRIE

ALUK

APRR

POUR TOUS LES MOMENTS DE L'ENTREPRISE

Des formats pensés pour s'adapter à vos rendez-vous professionnels







Petit - déjeuner & accueil café, une arrivée gourmande pour bien commencer une réunion

Déjeuner d'équipe – plateaux froids ou bocaux généreux, simples à organiser

Réunion & formation – des formules faciles à servir et adaptées aux contraintes horaires

Cocktails clients – une offre élégante qui valorise votre entreprise et vos invités

Afterwork – box à partager, pièces cocktail et animations conviviales.
Inauguration & portes ouvertes – une réception sur mesure avec service et animations.

Séminaire – de la livraison simple à la prestation complète sur une ou plusieurs séquences

Fêtes de fin d'année – un cocktail généreux et chaleureux, avec animations culinaires.

LA RESTAURATION

Des formules déjeuner **adaptées** à toutes réunions, séminaires et **repas d'équipes**





PLATEAUX DÉJEUNER

Des plateaux repas **gourmands** à partager entre collègues, pour faire de **chaque pause déjeuner** un vrai moment de **convivialité.**

Nos plateaux

Pour toutes vos envies

Le Traditionnel — 12,72€ HT
Salade piémontaise, salade de chou blanc à l'indienne
Rosette du pays, terrine maison
Rosbif, rôti de porc
Terrine aux trois légumes, chips
Fromage d'Auvergne
Tarte

Le Campagnard — 14,55€ HT
Salade auvergnate
Ballotine de volaille, terrine de lapin à la moutarde de Charroux
Rosbif, rôti de veau (sauce verte)
Terrine aux trois légumes, chips
Fromage d'Auvergne
Gâteau aux fruits

Le Gourmet — 16,82€ HT
Terrine de foie gras aux girolles
Merrine de Saint-Jacques (sauce verte)
Magret de canard
Terrine aux trois légumes
Fromage d'Auvergne
Opéra craquant chocolat caramel au beurre salé

Le Nature & Bio — 16,82€ HT
Salade de lentilles aux échalotes, carottes râpées
Terrine de campagne, rosette
Rôti de porc
Terrine aux trois légumes
Fromage d'Auvergne
Salade de fruits frais

Le Végétarien — 14,10€ HT
Salade coleslaw, salade de betteraves aux œufs durs
Flancs brocolis-carottes
Terrine aux trois légumes
Fromage d'Auvergne
Salade de fruits frais

Tous nos plateaux comprennent une bouteille d'eau de 50 cl, ainsi que le pain, une serviette et les couverts jetables.

BOCAUX GOURMANDS

Des recettes mijotées et **généreuses**, pensées pour conserver toute leur **qualité** avec la **simplicité** du bocal.

LES RECETTES DU TERROIR

La qualité traiteur directement au bureau.

LES RECETTES DE SAISON

Des produits **frais** et de qualité, privilégiant les **circuits courts** et le savoir-faire des producteurs locaux.

FORMULES

(min 6 personnes)

Bocal seul
à partir de 6€ HT

(Le plat chaud, prêt à servir)

Formule complète
à partir de 11,5€ HT

Bocal
+
dessert

Formule déjeuner
à partir de 14€ HT

Entrée ou salade
+
bocal
+
dessert

Entrées – 4€ HT
Tartare de légumes du soleil
Tartare de Tomates et Stracciatella
Taboulé libanais
Lentilles du Puy aux échalotes

Salades – 5€ HT
Salade de gambas mandarine (supp +1€)
Salade Auvergnate aux lardons et graine de moutarde a l'ancienne
Salade de pâtes au Pesto (supp +1€)
Salade de lentilles à la saucisse de Montbéliard
Salade catalane au thon chorizo, penne et compotée de poivrons
Salade de pate aux légumes grilles
Salade de riz au thon
Salade Thaï au Poulet et Crevettes
Salade Grecque

Plats principaux – 6€ HT
Parmentier de canard (supp +2€)
Parmentier de charolais (supp+1€)
Bœuf provençal, riz ratatouille (supp +1€)
Risotto au poulet et ses champignons

Blanquette de la mer, risotto de petit épeautre (supp +1€)
Parmentier de Cabillaud et Poireaux (supp +1€)
Pavé de saumon aux légumes verts (supp +1€)

Risotto de petit épeautre et légumes
Risotto aux légumes verts
Gratin de Butternut et Châtaignes

Accompagnements – 3€ HT
Gratin dauphinois
Verrine d'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Poellée maraîchère

Desserts – 4€ HT
Tiramisu
Tiramisu fruits rouges
Verrine façon Banoffee
Panna cotta
Fraisier
Framboisier
Forêt Noire
Salade de fruits frais
Sablé citron meringué
Riz au lait caramel au beurre salé

Plateau de fromages sur demande
Prix sans frais de livraison

Les buffets

Traditionnels

Crudités (3 choix) : **19€ HT**

Salade piémontaise
Salade de carottes râpées
Salade Auvergnate
Salade coleslaw
Céleri rémoulade
Taboulé
Betteraves rouges en vinaigrette
Salade de lentilles à l'échalote
Salade de riz au thon

Charcuterie (3 choix) :

Terrine maison
Rosette du pays
Rillettes de porc
Langue de porc en gelée
Ballotine de volaille forestière
Saucisson à l'ail

Viande froide (2 choix) :

Rôti de porc
Rosbif
Poulet rôti (en morceaux)
Rôti de dinde

Légumes :

Terrine de légumes et chips

Fromage d'Auvergne

Assortiment de fromages (2 morceaux)

Buffet de desserts

Tarte aux fruits
Tarte aux pommes
Salade de fruits frais

Nos buffets sont personnalisables selon vos envies et vos besoins

Les buffets

Prestiges

Crudités & salades composées (3 choix) : **33,5€ HT**

Concombre à l'aneth et menthe
Tartare de tomates fraîches et confites
Poulet rôti et brocolis
Pâtes aux légumes grillés.
Chutney de crevettes exotique.
Cœur de blé au miel — Poulet au vinaigre balsamique.
Tartare de légumes du soleil
Taboulé libanais

Salade à l'indienne
Salade de gambas et mandarine
Salade catalane
Salade auvergnate
Salade croquante au concombre
Salade Marco Polo
Salade sicilienne

Charcuterie (3 choix) :

Terrine de foie gras aux girolles
Rillettes de poulet rôti à l'ancienne ou de porc
Terrine de lapin à la moutarde de Charroux
Terrine de campagne
Jambon d'Auvergne
Terrine de joue et de langue de porc persillée
Rosette de pays
Chorizo
Coppa
Jambon blanc
Jambon blanc à la truffe

Viande (2 choix) :

Magret de canard au sel de Guérande
Rosbif charolais
Rôti de porc
Rôti de filet de poulet au thym
Poulet rôti
Gigot d'agneau
Rôti de veau

Poisson (1 Choix) :

Saumon en bellevue — Farci aux truitelles et légumes, accompagné de sa garniture.
Opéra de Saint-Jacques et homard — Velouté d'asperges vertes.
Opéra de saumoumé — Crème au mascarpone et chutney de crevettes.
Colin farci à la provençale
Assiette du pêcheur aux trois poissons — Sauce verte (sandre, saumon et terrine de Saint-Jacques).

Légumes

Terrine de légumes et chips

Fromage

Plateau de fromages d'Auvergne

Buffet de desserts (3 choix) :

Opéra craquant chocolat et caramel au beurre salé
Gâteau exotique mangue et fruit de la passion
Verrine de salade de fruits frais

Chaque viande est accompagné d'une sauce verte

LES PACKS COCKTAIL LIVRÉS

Packs cocktail – sélections de pièces froides, box et douceurs, pensées pour etre livrées directement en entreprise

Pack Essentiel à partir de 12,5€ HT par personne

- Pain surprise
- Wraps variés
- Madeleine salé
- Canapés variés
- Brioche & pizza
- Mignardises sucrées...

5 Pièces salées
2 Pièces sucrées

Pack Gourmand à partir de 17.5€ HT par personne

- Verrines
- Ardoise à partager
- Pièces chaudes
- Canapés prestiges
- Mignardises sucrées...

8 Pièces salées
3 Pièces sucrées

Pack Réception sur mesure

- Cocktail complet
- Mise en bouche
- Box charcuterie/fromage/légumes
- Pièces chaudes & froides
- Gamme sucrée

Nombre de pièces à définir selon vos envies

Choisissez votre experience, n'hésitez pas à nous contacter pour créer le cocktail qui VOUS ressemble. Le détail des pièces peut évoluer selon les saisons.

L'EXPERIENCE HAUT DE GAMME AVEC SERVICE

Prestation d'un cocktail haut de gamme assurée par notre **personnel expérimenté** : (inauguration, soirée d'entreprise, portes ouvertes, anniversaire)

- Service et animations : Pôles culinaires avec préparation et service directement sur place

Le cocktail

- Pièces froides
- Pièces chaudes
- Pièces sucrées

Les animations culinaires

- Pôle plancha terre & mer
- Pôle crêpes et gaufres
- Pôle animation wok
- Pôle découpe
- Pôle animation poke bowl
- Pôle du terroir

Cocktail sur mesure

Le budget de votre cocktail **dépend de la durée**, du nombre de personnes et des **animations choisies.** Nos commerciaux vous proposeront différentes formules adaptées à vos besoins.



L'experience entreprise

LIVRAISON EN ENTREPRISE MISE EN PLACE - SERVICE & ANIMATIONS

Téléphone	04 70 32 53 07
Email	commercial@gourmet-fiolant.fr
Site web	gourmet-fiolant.fr
Lieu	ZA Chamboirat, 03450 Ebreuil

Nous nous occupons de la cuisine, vous profitez de vos invités