



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

100% MAISON FABRICATION ARTISANALE



NOS FORMULES
ENTREPRISES



Boutique : Rue Datas - 03000 Moulins - T. 04 70 44 07 50

Siège social : Z.C. Cap Nord - 03000 Avermes - T. 04 70 44 33 47

www.auxfinspalais-traiteur.fr -  Aux-fins-Palais - contact@aux-finspalais.com

6,80€
/pers.

PETIT-DÉJEUNER
ACCUEIL CAFÉ

incluant les gobelets, le nappage des buffets et les serviettes cocktail

2 viennoiseries / pers.

Croissant / Pain au chocolat

Evian / Jus d'orange / Café / Thé

Option Service à l'heure : 24 € / serveur

8,80€
/pers.

COLLATION
PAUSE

2 au choix

Madeleine / Cookies / Moelleux au chocolat
Tuiles aux amandes / Brioche

Soft

Évian / Coca / Jus d'orange / Café / Thé

Incluant les gobelets, le nappage des buffets
et les serviettes cocktail

Option Service à l'heure : 24 € / serveur

15,50 €
/pers.

PLATEAUX-REPAS **FROID**

*incluant le pain + les couverts jetables
+ eau 50 cl et les serviettes cocktail*

Duo avocat / crevette sauce cocktail
ou Coquille (poire, bleu, noix)
ou Salade de choux à la Parisienne

—
Pâté en croûte de volaille
ou Terrine de lapin aux noisettes
ou Terrine de Saint-Jacques,
mayonnaise aux homards

—
Chiffonnade de bœuf Charolais
ou Mœlleux de pintade
aux champignons
ou Suprême de chapon
ou Médaille de saumon
ou Magret de canard rôti

—
Salade de pomme de terre échalotes
ou Terrine de légumes

—
Fromages affinés d'Auvergne

—
Coupe Mont-Blanc
ou Tarte Poire Chocolat
ou Pannacotta caramel beurre salé

15,50 €
/pers.

PLATEAUX-REPAS **FROID VÉGÉTARIEN**

*incluant le pain + les couverts jetables
+ eau 50 cl et les serviettes cocktail*

Betterave rouge
ou Coquille bleu et noix
ou Champignons à la grecque
ou Tartare de ratatouille et vinaigre
balsamique

—
Terrine de poisson
ou Tarte tomate / chèvre
ou Cube de saumon mariné à l'aneth
ou Quiche végétarienne aux poireaux

—
Chips et salade verte
ou Terrine de légumes

—
Salade de pomme de terre échalotes
ou Terrine de légumes

—
Fromages affinés d'Auvergne

—
Flan pâtissier
ou Tarte aux fruits frais
ou Pannacotta fruits rouges
ou Mousse au chocolat

Option en supplément : Plateau en pulpe végétale compostable : 2 € TTC

Valable à partir de 6 plateaux-repas.
Menu unique pour tous les participants
Livraison tous les jours sauf le dimanche

Barrer les plats non retenus

20,00€
/pers.

PLATEAUX-REPAS
AVEC PLAT CHAUD

Salade de choux blanc
ou Salade de Pâtes au surimi
ou Assortiment de Charcuterie

Joue de bœuf confite
ou Blanquette de veau à l'ancienne
ou Lasagne maison et salade verte
ou Dos de cabillaud à l'oseille

Gratin dauphinois
ou Riz
ou Haricots verts

Fromages affinés d'Auvergne

Flan pâtissier
ou Tarte aux fruits
ou Pannacotta caramel beurre salé
ou Riz au lait

Barquette micro-ondable

Valable à partir de 6 plateaux-repas
Menu unique pour tous les participants
Livraison tous les jours sauf le dimanche

Barrer les plats non retenus

24,00€
/pers.

BRUNCH
DÉJEUNATOIRE DEBOUT

3 mini clubs / pers.

Mini club pain bagnat
Mini club mortadelle truffée
Mini club Jambon blanc à l'os cuit au torchon

Mini salade César :
Poulet / Tomate confite / Croûtons

Saumon gravlax mariné à l'aneth
Crevettes marinées

Assortiments de charcuterie + condiments

Jambon blanc à l'os cuit au torchon / Rosette
Jambon sec d'Auvergne / Terrine Grand-mère

Fromages affinés d'Auvergne façon Cocktail

3 mignardises / pers.

Tartelette caramel beurre salé / Sablé fruits frais
Verrine Tiramisu

Ne nécessite pas de vaisselle

FOOD-TRUCK

Forfait : location : 800 €
(hors frais de déplacement)

incluant :
I cuisinier
+ 30 burgers/frites

En supplément (*facturé au réel*)

Burger : **9,90 €**

Frites : **3 €** la barquette

Formule Burger/Frites : **12 €**

Hot-dog : **4,50 €**

Planche de charcuterie
3-4 pers. : **18 €**

Planche de charcuterie + fromages
3-4 pers. : **20 €**

Muffins : **3,80 €** / Flan pâtissier : **3 €**

3 mignardises/pers. : **3,60 €**

Devis plus précis sur demande
(minimum pour 30 personnes)

23,50 €
/pers.

FORMULE REPAS ÉTÉ

extérieur - incluant le pain

Assortiment de hors-d'œuvre

Salade de quinoa, dés de brebis
Tomate mozza basilic

Salade de pâtes au saumon
Caponata

Plancha de viandes

Mini brochettes de bœuf Charolais

Mini brochettes de volailles
marinées thym et citron

Échine et porc Tex Mex

Légumes confits

Fromages d'Auvergne affinés
façon cocktail

Brochettes de fruits frais

Nécessite un cuisinier 24 € / heure
(ce tarif inclus le matériel de cuisson)

Option service à l'heure : 24 € / serveur
Option vaisselle complète : 3,50 € / pers.
Option nappes et serviettes intissées :
2,90 € / pers.

Valable à partir de 20 convives
Contenant jetable

28,90 €
/pers.

COCKTAIL DINATOIRE DEBOUT

incluant le pain tranché

3 canapés / pers.

Wrap poulet César

Pain pita crabe et herbes

Lobster roll Pti Damet et jambon sec

Rémoulade d'écrevisses au curry

Salade de pâtes fregula sarda, mozza
et tomate confite

Ardoise du Mareyeur

Saumon mariné à la betterave

Rillettes de bulots aux aromates

Carpaccio de Saint-Jacques au paprika

Planche de Charcuterie

Mortadelle à la truffe

Lomo / Coppa / Jambon sec d'Auvergne

Jambon à l'os « Maison » cuit au torchon

Gravlax de magret de canard aux épices

Chiffonnade de faux-filet Charolais sauce béarnaise

Fromages affinés d'Auvergne façon Cocktail

4 mignardises / pers.

Rocher praliné

Cheese cake myrtilles et thé matcha

Tartelette aux figues et crème de nougat

Verrine gourmandises d'agrumes
et chocolat praliné

Valable à partir de 6 convives

Contenant jetable

Ne nécessite pas de vaisselle



Fins Palais

Geoffroy Traiteur

NOS RESTAURANTS



CAFÉ BRASSERIE CNCS

Ouvert tous les midis suivant les expositions
Quartier Villars - 03000 Moulines
T. 06 41 43 28 88



LE PTI RESTO

28 rue Datas - 03000 Moulines
T. 04 70 44 07 50
