



Corbar

traiteur

cd/mj

# *La Maison Combaz vous souhaite la bienvenue*

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre boutique, où tradition et savoir-faire se rencontrent pour vous offrir le meilleur des produits de qualité. Nous mettons un point d'honneur à vous proposer des délices faits maison, élaborés avec passion et expertise.

Nos associés, Marc et Julien, partagent la même passion pour l'excellence.

Ensemble, nous sélectionnons avec soin des produits locaux et de saison pour vous garantir des saveurs authentiques. Que ce soit pour un repas en famille, un événement spécial ou simplement pour vous faire plaisir, nous sommes à votre service pour vous conseiller et vous accompagner dans vos choix.

Découvrez notre large gamme de charcuteries artisanales ainsi que nos plats traiteurs cuisinés et nos spécialités régionales que nous sommes fiers de partager avec vous.

Merci de votre confiance et au plaisir de vous servir.

*cd/mj*



*Amitiés gastronomiques, Christophe, David, Marc, Julien et l'équipe COMBAZ*

*Cocktails, Pains surprises, Plateaux gourmands et Tapas*



# Nos Cocktails

*Nos cocktails seront susceptibles de changer, suivant la saison*

## "Juliéna's"

**10.00€**

6 pièces salées par personne (froides)

Commande minimum 6 personnes

Verrine de pana cotta de St Jacques, gelée d'agrumes aux épices douces

Verrine d'émulsion d'asperges, chips de chorizo et graines de pavots

Profiterole de thon mayonnaise

Mini wrap au jambon blanc/tomate/salade sauce aïoli

Briochine Bretzel à la chiffonnade de jambon cru, noisette de beurre et tomates confites

Verrine de tartare de tomates au basilic et pesto

## "Morgon"

**12.00€**

8 pièces salées par personne (froides)

Commande minimum 6 personnes

Verrine de pana cotta de St Jacques, gelée d'agrumes aux épices douces

Profiterole de thon mayonnaise

Mini wrap au jambon blanc/tomate/salade sauce aïoli

Briochine Bretzel à la chiffonnade de jambon cru sur noisette de beurre et tomates confites

Verrine de tartare de tomates au basilic et pesto

Mini sablé au coulis de fruits rouges et ganache de foie gras

Verrine de tartare de saumon à la mousse de pétoncles et menthe douce

Blini au pavé de saumon fumé sur mousseline citronnée

## "Saint-Amour"

**14.00€**

10 pièces salées par personne (froides)

Commande minimum 6 personnes

Verrine de pana cotta de St Jacques, gelée d'agrumes aux épices douces

Verrine d'émulsion d'asperges et chips de chorizo et graines et pavots

Profiterole de thon mayonnaise

Mini wrap au jambon blanc/tomate/salade sauce aïoli

Briochine Bretzel à la chiffonnade de jambon cru sur noisette de beurre et tomates confites

Verrine de tartare de tomates au basilic et pesto

Macaron chocolat à la ganache de foie gras

Verrine de pana cotta aux champignons, chantilly St Moret et pignons de pins grillés,

Verrine de tartare de saumon à la mousse de pétoncles et menthe douce

Blini au pavé de saumon fumé sur mousseline citronnée



# Nos pains surprises, plaques de quiches et pizzas et Tapas

Assortiment d'amuses bouches : Feuilletés jambon, saumon, olives, fromages, etc.....3.20€ les 100g

## Les pains surprises...

Le Fromager (environ 10pers) : chèvre-miel / fromage ail et fines herbes aux noix.....	38.00€/p
Le Charliendin (environ 10pers) : rosette / jambon blanc / jambon de pays.....	40.00€/p
Le Scandinave (environ 10pers) : rillette de thon / saumon fumé beurre.....	40.00€/p
Le Périgourdin (environ 10pers) : ganache de foie gras / rillette d'oie.....	45.00€/p

## Les plaques Quiches et Pizzas: "Environ 75 morceaux"...

Plaque de quiche : jambon /gruyère.....	30.00€/p
Plaque de quiche : saumon / asperges et ricotta.....	32.00€/p
Plaque de pizzas : tomate, mozzarella / andouillette, olives.....	30.00€/p
Plaque de pizzas (3 fromages) : tomate, mozzarella / chèvre / bleu d'auvergne.....	32.00€/p
Plaque de quiche végétarienne : poivron / courgette / tomate, champignon et pesto.....	32.00€/p
Plaque de quiche : fruits de mer à la crème au curry.....	32.00€/p

## Plateau Végétarien

**5.50€/pers**

*Commande minimum 4 personnes*

Cassolettes : Caviar de tomate/ Houmous au curry/ tapenade d'olives noires et petits croutons grillés

## Plateau de Tapas du Terroir

**6.50€/pers**

*Commande minimum 4 personnes*

Caviar de tomate  
1 saucisse sèche tranchée  
Chiffonnade de Jambon de pays  
Tapenade d'olives noires  
Minis fromages bouchon apéritif  
Accompagné de petits croutons grillés

## Plateau de Tapas de la mer

**8.00€/pers**

*Commande minimum 4 personnes*

Tranchettes de saumon fumé  
Brochette de crevettes 'Pil-Pil' ail et fines herbes  
Rillette de crabe et minis blinis  
Cuillère de Tartare de thon à l'huile d'olive et zeste de citron et aneth  
Accompagné de petits croutons grillés



# Entrées à la carte

## Nos entrées froides

Assiette : Terrine de Délice Charliendine au cœur de foie gras, petit pain Maïs, compotée d'oignons.....	7.00€
Assiette : Médaillon de saumon, mayonnaise, crevette, sur nid de gelée, petit pain Maïs.....	7.00€
Dôme de Tartare de saumon à la mousse de pois et St jacques.....	7.50€
Assiette : Médaillon de sandre, mayonnaise, crevette, sur nid de gelée, petit pain Maïs.....	7.50€
Terrine de saumon aux petits légumes, mayonnaise, crevette, nid de gelée, pain Maïs.....	7.80€
Buche de mousseline de cabillaud 'cœur de bisque de homard', mayonnaise, crevette, petit pain maïs.....	8.50€
Assiette de Saumon Fumé, noisette de beurre, bouquet de crevettes, petit pain Maïs.....	12.00€
Assiette de demie queue de langouste de cuba, mayonnaise aux truffes, petit pain Maïs.....	Prix suivant cours

## Nos assiettes et déclinaison de foie gras

Assiette : Eclair à la ganache de foie gras et caviar de poires à la cannelle , pistaches hachées.....	7.50€
Assiette de foie gras de canard au 'Gewurztraminer', chantilly aux figues et son pain aux Maïs.....	13.00€
Assiette de foie gras de canard aux truffes du Périgord, chantilly aux figues et son pain aux Maïs .....	14.00€

## Terrines et pâtés en croûte à la coupe

**de 13€ à 25€ le kg**

Terrine de lapin aux carottes .....	Prix au kg
Terrine de canard aux pistaches.....	Prix au kg
Terrine de campagne à l'ancienne .....	Prix au kg
Pâté croûte traditionnel .....	Prix au kg
Pâté croûte grand-mère .....	Prix au kg

## Crudités

**de 14€ à 16€ le kg**

Macédoine mayonnaise.....	Prix au kg
Museau de bœuf.....	Prix au kg
Tagliatelles au saumon.....	Prix au kg
Choux au comté.....	Prix au kg
Lentilles aux lardons.....	Prix au kg
Quinoa aux légumes.....	Prix au kg
Riz au thon.....	Prix au kg
Niçoise.....	Prix au kg
Piémontaise.....	Prix au kg
Carottes râpées, vinaigrette citronnée.....	Prix au kg
Taboulé à l'orientale.....	Prix au kg
Betterave, pomme de terre, œuf, vinaigrette..	Prix au kg



## Nos entrées chaudes

Quiche lorraine : jambon, emmental.....	2.20€
Feuilleté : saucisse de francfort .....	3.20€
Crêpe au jambon et emmental.....	3.30€
Feuilleté : jambon, champignons, .....	3.50€
Friand à la viande. ....	3.80€
Roulé au fromage .....	3.00€
Croque Monsieur.....	3.50€
Croque pizza .....	3.50€
Saucisson brioché.....	4.00€
Croustade d'escargots ail et fines herbes .....	4.00€
Bouchée à la reine : jambon, champignons, béchamel.....	5.00€
Bouché saumon sauce oseille.....	5.50€
Tourte aux morilles et jambon.....	5.80€
Bouchée à la reine Prestige : Quenelle, ris de veau, champignons, béchamel.....	6.50€
Tourte périgourdine : canard confit, dés de foie gras et pomme de terres persillées.....	7.50€
Tourte de la mer: 'Noix de St jacques, queues de gambas persillées, fruits de mer.....	7.60€
Tourte de cuisses de grenouilles sauce chablis à la persillade.....	8.50€
La douzaine : Escargots de bourgogne au beurre persillé et échalote .....	8.60€
Millefeuille au jambon, emmental.....	Prix au kg

## Snacking

<u>Assiette Végan</u> : Mesclun de légumes, courgette, concombre, tomate, raisin sec, poivron, pignon de pin, oignon, sauce fromage blanc.....	6.00€
<u>Assiette Atlantique</u> : Mesclun de légumes, saumon fumé, dés de saumon frais rôties, tomate, oignon rouge, sauce aïoli.....	6.80€
<u>Assiette Périgourdine</u> : Mesclun de légumes, foie gras, magret de canard fumé, gésier de volaille, tomate, oignon, sauce césar.....	9.00€
<u>Wrap végétarien</u> : Salade verte, concombre, tomate, pignon de pin, raisin sec, œuf, oignon, sauce fromage blanc.....	4.50€
<u>Wrap au jambon blanc</u> : Salade verte, jambon blanc, tomate, pignon de pin, oignon rouge, œuf, sauce césar.....	5.00€
<u>Wrap à la volaille</u> : Salade verte, tomate, filet de dinde au curry, œuf, sauce césar.....	5.00€
<u>Wrap norvégien</u> : Salade verte, cabillaud pané, tomate, cheddar, sauce fromage blanc à l'aneth'.....	5.00€
<u>DIVERS PANINIS CHAUDS</u> : au Jambon cru, jambon blanc, trois fromages, volaille pesto.....	de 6.00€ à 7.00€
<u>Burger Charolais</u> : Salade verte, tomate, oignon confit à la sauce tomate, Steak Charolais, cornichon, cheddar ou tome de Savoie.....	8.00€

## Les desserts...

Flan caramel.....	2.20€
Tarte aux pommes.....	2.50€
Tarte abricot et crème pâtissière.....	2.70€
Flan pâtissier.....	2.80€
Mousse au chocolat.....	2.80€
Pana Cotta aux fruits rouges: .....	3.00€
Chocolat Liégeois: .....	3.00€

# Plats chauds et accompagnements à la carte



## Côté Mer et Eau Douce

**Pour certains poissons suivant arrivage**

Moules - sauces aux choix : Marinière, curry, provençale.....	7.00€
Dos de lieu noir sauce normande et moules flambées.....	7.50€
Pavé de Saumon « norvégien » à l'oseille.....	8.00€
Pavé de Sandre sauce citron.....	8.50€
Coquille de la mer - St Jacques aux fruits de mer à la fondue de poireaux.....	8.50€
Pavé de Cabillaud en croûte de parmesan, sauce citron.....	8.50€
Filet de Dorade royale sauce aneth.....	9.00€
Filet de Sole et quenelle « en cocon » sauce chablis.....	9.00€
Panier de St Jacques et gambas flambées sauce champagne .....	10.00€
Filet de Lotte sauce américaine.....	14.00€
Demie queue de langouste de cuba flambée sauce américaine.....	Prix suivant cours



## Côté Basse-cour

Cuisse de poulet basquaise.....	6.50€
Blanquette de dinde à l'ancienne crème, champignons, carottes.....	6.50€
Cuisse de poulet aux écrevisses.....	7.50€
Suprême de pintade façon Salmi.....	7.50€
Gâteau de foie de volaille sauce financière et quenelle.....	7.50€
Coq au vin.....	7.50€
Cuisse de canard aux olives.....	8.50€
Cuisse de canard aux cèpes.....	9.00€
Suprême de poulet sauce champagne.....	9.00€
Suprême de poulet aux écrevisses sauce homardine.....	9.00€
Cuisse de lapin à la moutarde de Dijon.....	9.00€
Magret de canard du Sud-Ouest sauce morilles.....	10.00€
Caille désossée farcie sauce trompette.....	12.00€

## Côté du Terroir

Langue de bœuf sauce madère.....	7.00€
Bœuf bourguignon, champignons, lardons et petits oignons.....	7.00€
Estouffade de bœuf à la provençale.....	7.00€
Rôti de veau sauce provençale.....	7.50€
Jambon en croûte sauce madère.....	8.00€
Blanquette de veau à l'ancienne 'crème, champignons, carottes'.....	8.00€
Sauté de veau aux cèpes.....	8.80€
Mignon de porc en croûte sauce moutarde à l'ancienne.....	9.00€
Gigot d'agneau glacé au miel.....	11.00€
Pavé de veau champagne.....	11.00€
Tournedos de bœuf 'Charolais' en croûte sauce truffes.....	15.00€
Escalope de Cœur de ris de veau braisé et flambé au cognac sauce morilles.....	21.00€

## Côté Jardin

Quenelle pur beurre.....	1.30€
Bavaroises aux choix : potirons, haricots verts ou brocolis.....	3.50€
Bavaroise crémeuse aux asperges vertes.....	4.00€
Pommes dauphines natures pur beurre (7 pièces).....	4.00€
Bavaroise aux cèpes et persillade.....	4.20€
Tartelette croustillante aux légumes de saison.....	4.20€
Ratatouille aux légumes frais façon provençale.....	4.20€
Gratin dauphinois à la crème et ail fraîche.....	4.20€
Pommes dauphines aux truffes pur beurre (7 pièces).....	5.00€
Risotto Forestier - riz, oignons, crème, parmesan, emmental, champignons, vin blanc, bouillon de volaille.....	5.00€
Poêlée d'été : courgettes grillées, tomates, oignons, poivrons, huile d'olive, ail et fines herbes.....	5.00€
Assortiment à la provençale : Haricots verts, ½ tomate et champignons à la persillade.....	5.80€
La truffade auvergnate : pommes de terre, tomme de Savoie, crème, lardons.....	5.80€
Poêlée Risotto parmesan, mascarpone aux St jacques persillées.....	5.80€
Panier de pommes de terre à la crème 'cœur de morilles flambées'.....	6.50€

# Nos Menus



## Le Mont Blanc

**20.00€**

*Choix de l'entrée :*

Tourte périgourdine : canard confit aux dés de foie gras et pomme de terres persillées  
**OU** Assiette : Médaillon de sandre, mayonnaise, crevette, sur nid de gelée, petit pain Maïs

*Choix du plat chaud :*

Cuisse de canard aux olives  
**OU** Pavé de Cabillaud en croûte de parmesan, sauce citron

*Légumes :*

Bavaroise crémeuse aux asperges vertes et Pommes dauphines nature pur beurre (4pièces)

## *Le Kilimandjaro*

**22.00€**

*La douzaine : Escargots de bourgogne au beurre persillé et échalotes*  
**OU** *Tourte de cuisses de grenouilles sauce chablis à la persillade*

---

*Choix du plat chaud :*

*Suprême de poulet français aux écrevisses sauce homardine*  
**OU** *Filet de Sole et quenelle « en cocon » sauce chablis.*

---

*Légumes :*

*Assortiment à la provençale : « Haricots verts, ½ tomate et champignons à la persillade »*

## *Le Mont Fuji*

**25.00€**

*Choix de l'entrée :*

*Assiette de foie gras de canard au 'Gewurztraminer', chantilly aux figues et son pain aux Maïs*  
**OU** *Assiette de Saumon Fumé, noisette de beurre, bouquet de crevettes, petit pain Maïs*

---

*Choix du plat chaud :*

*Magret de canard sauce morilles*  
**OU** *Panier de St Jacques et gambas flambées sauce champagne*

---

*Légumes :*

*Panier de pommes de terre à la crème, cœur de morilles flambées*

## *L'Everest*

**35.00€**

*Choix de l'entrée :*

*Assiette : Terrine de Délice Charliendine aux copeaux de Foie Gras, petit pain maïs, compotée d'oignons*  
**OU** *Tourte de la mer : Noix de St jacques, queues de gambas persillées, fruits de mer*

---

*1er plat chaud :*

*Coquille de St Jacques aux fruits de mer flambés à la fondue de poireaux*

---

*2ème Plat chaud :*

*Tournedos de bœuf Charolais en croûte sauce truffes*

---

*Légumes :*

*Pommes dauphines aux truffes pur beurre...(7 pièces)*



# Autour d'un Plat



## Plats uniques

Purée, saucisse.....	6.00€
Brandade de Morue à la crème et aux oignons.....	6.50€
Hachis Parmentier bœuf haché charolais et mozzarella.....	6.50€
Lasagne pur bœuf Charolais.....	6.50€
Poule au riz, mayonnaise.....	8.00€
Andouille de Charlieu sauce au vin et pommes vapeurs.....	8.00€
Moussaka : Aubergines, agneau, bœuf, tomates, béchamel.....	8.00€
Tête de veau, légumes assortis au bouillon, sauce gribiche.....	8.50€
Cuisse de poulet façon YASSA aux épices, miel, citron, oignons frits, olives vertes et sa semoule à l'orientale.....	9.00€
Choucroute façon Alsacienne - Choux aux lardons, saucisson, saucisse fumée, poitrine de porc pommes de terre.....	9.00€
Paëlla andalouse 1 cuisse de poulet, riz safrané, moules, crevette, chorizo, citron, fruits de mer.....	8.50€
Cassoulet : Haricots blancs à la tomate, saucisse fumée, poitrine de lard cuit, saucisson cuit et pommes vapeurs.....	9.00€
Potée auvergnate : paleron, poitrine de porc, saucisse fumée, légumes assortis, pommes de terre, mayonnaise aioli.....	9.00€
Choucroute de la mer : Chou au court bouillon, pavés de saumon et de cabillaud ou poisson fumé (suivant arrivage), queues d'écrevisses, moules, crevettes, pommes vapeurs.....	10.00€
Couscous 2 viandes, 1 cuisse de poulet, 1 merguez, semoule, légumes, sauce piquante harissa.....	10.00€
Couscous royal 1/2 cuisse de poulet, 1 merguez, 1 cote d'agneau, semoule, légumes, sauce piquante harissa.....	12.00€

## Nos plats à base de Pâtes

Tortellini : ricotta-épinards au saumon rôti sauce marinère.....	8.50€
Fagottini : jambon cru sauce Carbonara.....	8.50€
Tortelli Mozzarella-Pesto aux noix de pétoncles sauce aneth.....	9.00€
Raviole aux écrevisses et pointe d'asperges sauce citron.....	9.00€
Tortelloni au gruyère AOP, boulettes de viande rôties sauce provençale.....	9.00€

# Soirées à Thème

## Soirée Raclette

Présentation dans boîte traiteur.....	10.00€
150g de charcuteries : jambon cru, jambon Blanc, rosette, coppa, Bacon	
150g d'assortiment de 2 sortes de fromage à raclette	

## Soirée Pierrade

Présentation dans boîte traiteur: Formule 3 Viandes: 220g/pers 'Canard, Dinde, Bœuf.....	10.00€
En accompagnement différentes sauces: 'Mayonnaise, Bourguignonne, Aïoli'	

### Avec supplément :

-Plateau de légumes crus coupés en lamelles : Courgettes, champignons, Aubergines, poivrons.....	4.00€
-Poêlée de légumes cuite à l'huile d'olives et herbes de Provence : courgettes, tomates, champignons, poivrons, HV ect.....	4.00€
-Plat de potatoes aux fines herbes et ail fraîche .....	4.00€

## Soirée Fondue Bourguignonne

Présentation dans boîte traiteur : Formule 100% Bœuf Français - 220g/pers.....	12.00€
En accompagnement différentes sauces : Mayonnaise, Bourguignonne, Aïoli	

### Avec supplément :

-Poêlée de légumes cuite à l'huile d'olive et herbes de Provence : courgettes, tomates, champignons, poivrons, HV ect .....	4.00€
-Plat de Potatoes aux fines herbes et ail fraîche.....	4.00€

## Soirée Tartiflette

Belle Tartiflette au reblochon - 450g - aux lardons, oignons, crème.....	8.00€
Présentation dans boîte traiteur - charcuteries fines : Jambon cru, jambon blanc, rosette, salade verte et vinaigrette.....	5.00€

### Avec supplément :

Présentation dans boîte traiteur - charcuteries fines : « Jambon cru, jambon blanc, rosette ».....	4.00€
--	-------



# Buffet

Commande minimum 8 personness



## Madagascar

**10.00€**

2 crudités  
3 charcuteries **OU** 2 viandes froides  
Condiments compris

## Mexique

**14.00€**

2 crudités  
3 charcuteries  
2 viandes froides  
Condiments compris

## Ile Maurice

**18.00€**

3 crudités  
3 charcuteries  
1 poisson ou une verrine  
2 viandes  
Condiments compris

## Maldives

**20.00€**

4 crudités  
3 charcuteries  
1 poisson ou verrine  
2 viandes  
Condiments compris



# Composition de votre buffet !

## **Nos salades végétariennes :**

Salade Sombbrero : haricots rouges, carottes, petits pois, poivrons rouges et verts, haricots verts, maïs, vinaigrette  
Salade de Taboulé à l'orientale  
Salade de betteraves et pommes Granny Smith  
Salade macédoine mayonnaise  
Salade de carottes râpées vinaigrette  
Salade vendéenne : duo de choux et comté noisette d'huile de noix  
Salade Romaine : tomates, haricots verts, mozzarella, olives noires, basilic  
Salade auvergnate : haricots verts, pommes de terre, bleu, noix, poivrons, champignons  
Salade de pois chiches, carottes et raisins à l'orientale

## **Nos salades à base de poissons :**

Salade de Tagliatelles au saumon et aneth  
Salade de riz au thon et olives vertes  
Salade de perles exotiques : gambas, ananas, poivrons  
Salade niçoise : tomates, œufs, maïs, miettes de thon, olives, vinaigrette  
Salade Catalane : riz rouge aux fruits de mer sauce normande  
Salade de tomate Mirabeau : tomates, thon, mayonnaise, fromage blanc

## **Nos salades à base de viandes :**

Salade de cervelas pommes de terre, mayonnaise  
Salade de pieds de veau et pommes de terre sauce César  
Salade de Lentilles Alsacienne : Lentilles, lardons, vinaigrette  
Salade Piémontaise au jambon et cornichon  
Salade de museau de bœuf échalotes-mayonnaise persil

## **Charcuteries fines :**

Jambon blanc, Jambon de Pays, Terrine de campagne, Terrine de canard aux pistaches  
Mini pâté croute, Andouille de Charlieu, Jésus, Rosette  
Ballotine de porcelet aux trompettes, Terrine Charliendine aux copeaux de foie gras

## **Viandes et volailles - Rôties et grillées :**

Cuisse de poulet rôtie aux fines herbes, Cuisses de poulet rôtie façon Tex-mex, Rôti de porc cuit nature  
Rôti de veau farci aux olives, Rôti de bœuf, Rôti de dinde.

## **Mer et Rivière - Poissons froids / verrines :**

Mini médaillon de sandre citronné à l'aneth, terrine de saumon aux petits légumes  
Buche de mousseline de cabillaud - cœur de bisque de homard  
Verrine de pana Cotta aux St jacques, gelée de tomates aux épices douces  
Verrine de tartare de saumon, verrine rilette de saumon et mousse de pois et menthe

## **Avec supplément :**

Boîte surprise de chez Mons - différents fromages secs affinés - 15 personnes : 38.00€  
Fromages blancs de la ferme : 1,70€/pers  
Pain tranché de campagne : 1.40€/pers  
Gâteaux : Prestige au chocolat et framboisier, coulis aux fruits rouges : 6.00€/pers  
Farandole de mignardises sucrées (3 par convive) : 5.00€/pers





# Combaz

## traiteur

Les différentes propositions sont des suggestions modulables  
Nous restons à votre écoute pour élaborer avec vous un projet personnalisé  
Nos prix sont affichés TTC, s'entendent hors service et hors livraison

Délai de commande : 72h avant  
Restant à votre service et au plaisir de vous servir

Pour nous contacter : 04 77 60 06 02  
Adresse mail : [combazcetd@wanadoo.fr](mailto:combazcetd@wanadoo.fr)  
Site internet : [www.maison-combaz.fr](http://www.maison-combaz.fr)



*Nous faisons partie de la confrérie des faiseurs d'Andouille de Charlieu*

*cd/mj*