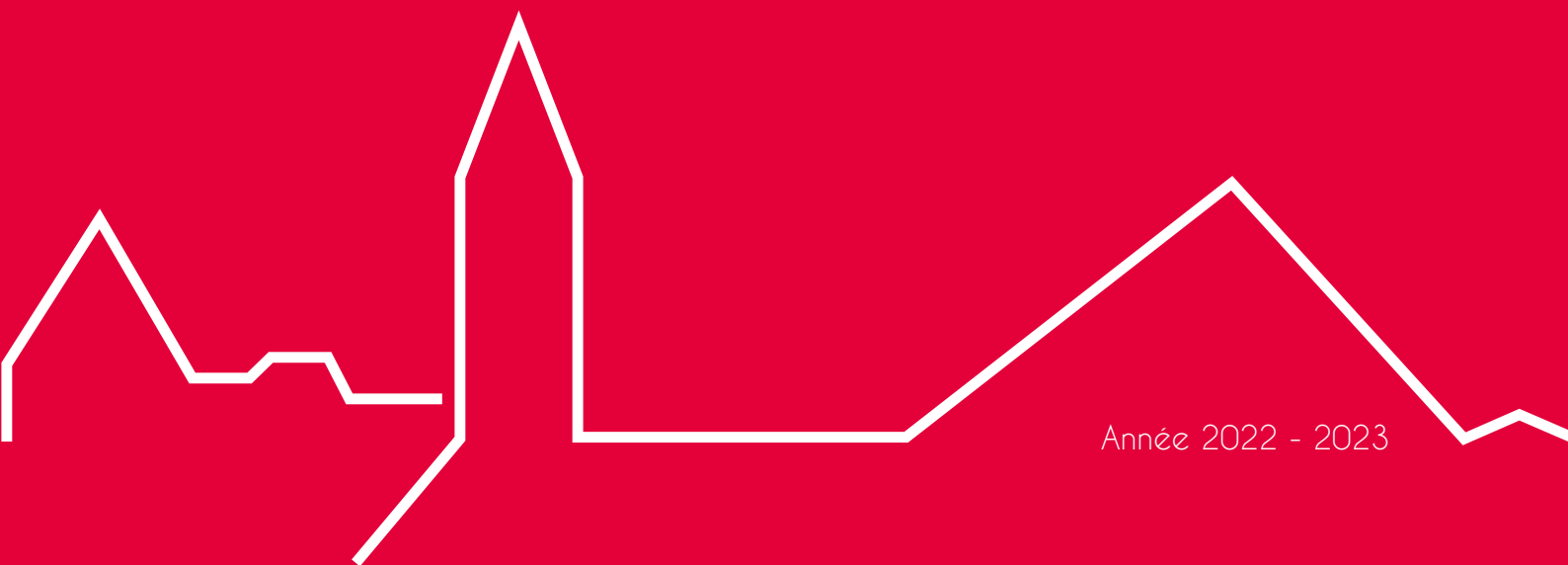


Corbier

maison



Année 2022 - 2023

COMBAZ

Depuis Octobre 2000, nous mettons notre expérience à votre service.
Notre Carte magasin évolue au fil des années, comme une collection.

C'est pour cela que nous innovons en valorisant les produits du terroir et de la mer, tout en respectant les grandes traditions culinaires, autant d'efforts déployés par notre équipe afin de donner du goût à vos idées.

Amour des produits bien faits, saveurs, qualité supérieure et régulière, sens du client, exigence, ...
voici les valeurs de notre Maison.

Tous mobilisés pour vous offrir le meilleur.
Et aujourd'hui encore plus qu'hier, nous ferons notre possible pour le respecter.

Amitiés gastronomiques Christophe, David et l'équipe COMBAZ



Notre carte

Cocktails, pains gourmands et tapas	p.04
Entrées à la carte	p.07
Plats chauds et accompagnements à la carte	p.10
Menus	p.12
Soirées à thème	p.14
Buffets	p.16

Nous faisons partie de la confrérie des faiseurs d'andouille de Charlieu

Cocktails, pains gourmands et tapas



Nos cocktails

Un moment chaleureux avant de passer à table

L'Abbaye

9.00€

5 pièces salées par personne (froides)
Commande minimum 6 personnes

- Mini sablé ganache de foie gras et caviar de poires à la cannelle, pistache hachée
- Verrine de tartare de saumon sur crème fouettée citronnée
- Briochine de jambon cru de pays sur noisette de beurre
- Verrine panna cotta de St Jacques sur coulis de tomates aux épices douces
- Mini wrap au poulet sauce césar

Le Convent des Cordeliers

11.00€

7 pièces salées par personne (froides)
Commande minimum 6 personnes

- Verrine panna cotta de St Jacques sur coulis de tomates aux épices douces
- Verrine d'asperges et chips de chorizo
- Mini sablé ganache de foie gras et caviar de poires à la cannelle, pistache hachée
- Mini wrap à la rilette de saumon sauce césar
- Verrine de velouté de champignons frais sur chantilly fumée et graines de sésames
- Briochine de jambon cru de pays sur noisette de beurre
- Mini blini de saumon fumé sur crème fouettée citronnée

La Tour Philippe Auguste

13.00€

7 pièces salées par personne (froides)
2 pièces salées par personne (chaudes)
Commande minimum 6 personnes

- Verrine panna cotta de St Jacques sur coulis de tomates aux épices douces
- Verrine d'asperges et chips de chorizo
- Verrine de tartare de saumon sur crème fouettée citronnée
- Mini sablé ganache de foie gras et caviar de poires à la cannelle, pistache hachée
- Mini wrap à la rilette de saumon sauce césar
- Verrine de velouté de champignons frais sur chantilly fumée et graines de sésames
- Briochine de jambon cru de pays sur noisette de beurre
- *****
- Mini quiche au ris de veau flambé sauce crème
- Mini clafoutis tomates confites et basilic



Nos pains gourmands, pains surprises

Assortiment d'amuses bouches : Feuilletés jambon, saumon, olives, fromages, etc.....	3.00€ les 100g
Le Savoyard (environ 10 pers.) : Rosette, jambon blanc et jambon de pays, tomme de savoie	34.00€ la pièce
Le Scandinave (environ 10 pers.) : Saumon fumé, beurre, rillette de saumon	38.00€ la pièce
Le Périgourdin (environ 10 pers.) : Ganache de foie gras, magret de canard fumé	38.00€ la pièce

Nos plaques de quiches et pizzas

environ 75 morceaux

Plaque de quiche : jambon, gruyère	28.00€
Plaque de pizza : tomate, mozzarella, jambon, olives	28.00€
Plaquette de pizza 3 fromages : tomate, mozzarella, chèvre, bleu d'auvergne.....	30.00€
Plaque de quiche végétarienne : aubergine, poivron, courgette, champignon, sauce pesto.....	30.00€
Plaque de quiche au poisson : miettes de thon, dés de saumon, crevettes	30.00€

Palette de Tapas

5.50€ / personne

Présentation sur petite palette en bois,
« Tapas et charcuteries »
Commande minimum 4 personnes

Cassolette au caviar de tomates
Fines tranches de Rosette
Fines tranches de Chorizo
Chiffonnade de Jambon de pays
Fines tranches de Coppa
Cassolette de tapenade aux olives noires
Accompagnement de petits croutons

7.00€ / personne

Présentation sur petite palette en bois,
« Tapas et poissons »
Commande minimum 4 personnes

Cassolette à la rillette de saumon
Tranchette de saumon fumé et noisette de beurre
Cassolette de Houmous à l'huile d'olive
Cassolette de tapenade aux olives noires
Accompagnement de petits croutons



Entrées à la carte



Nos entrées froides

Poissons et charcuteries fines

Assiette : terrine de délice Charliendine aux copeaux de foie gras, petit pain maïs	6.50€
Verrine : panna cotta de St Jacques sur coulis de tomates aux épices douces	7.00€
Assiette : médaillon de sandre, mayonnaise, brochette de crevettes, sur nid de gelée, petit pain maïs	7.00€
Assiette : terrine de saumon aux petits légumes, brochette de crevettes, sur nid de gelée, petit pain maïs	7.00€
Assiette : briochine de saumon fumé à la rilette de crabe, sur nid de gelée et mesclun de verdure, tomate cerise	7.00€
Assiette : éclair à la ganache de foie gras et caviar de poires à la cannelle, pistaches hachées	7.50€
Dôme : St jacques aux gambas, brochette de crevettes, sur nid de gelée, petit pain maïs	7.50€
Dôme : tartare de truite et St Jacques à la mousse de pois et menthe douce	8.00€
Assiette : saumon fumé, noisette de beurre, crème fouettée citronnée à l'aneth, petit pain maïs	10.00€
Assiette de demie queue langouste de cuba, mayonnaise aux truffes, petit pain maïs	prix suivant cours

Terrines et pâtés en croute

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 richelieu	prix au kg
Ballotine de porcelet aux truffes	prix au kg

Crudités

de 13 à 15€ 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, œuf vinaigrette	prix au kg

Snacking

Assiette Vegan	
Mesclun de légumes, courgette, concombre, tomate, raisin sec, poivron, pignon de pin, oignon, sauce fromage blanc	5.00€
Assiette Atlantique	
Mesclun de légumes, saumon fumé, surimi, tomate, crevette, oignon, sauce César	6.00€
Assiette Périgourdine	
Mesclun de légumes, foie gras, magret de canard fumé, gésier de volaille, tomate, oignon, sauce César	6.50€



Wrap végétarien	
Salade verte, concombre, tomate, pignon de pin, raisin sec, pomme, œuf, sauce fromage blanc	4.50€
Wrap à la volaille	
Salade verte, tomate, filet de dinde au curry, raisin sec, œuf, sauce César	5.00€
Wrap norvégien	
Salade verte, concombre, tomate, poisson, saumon fumé, raisin sec, sauce fromage blanc à l'aneth	5.00€
Burger Charolais	
Salade verte, tomate, oignon confit à la sauce tomate, Steak Charolais, cornichon, tome de Savoie	8.00€
Panna Cotta aux fruits rouges	3.00€
Mousse au chocolat	3.00€
Flan caramel	2.20€

Nos entrées chaudes

Quiche lorraine : jambon, emmental	2.00€
Crêpe au jambon et emmental	2.80€
Feuilleté jambon, champignons, béchamel	2.80€
Friand à la viande	3.00€
Roulé au fromage	3.00€
Croque Monsieur	3.50€
Saucisson brioché	4.00€
Croustade d'escargots ail et fines herbes	4.00€
Bouchée à la reine jambon, champignons, béchamel	4.50€
Tourte aux morilles et jambon	5.50€
Croustillant de truite sauce oseille	5.50€
Bouchée à la reine Prestige quenelle, ris de veau, champignons, béchamel	6.00€
Tartelette de boudin noir, pommes caramélisées, foie gras poêlé au sel de Guérande	6.00€
Tourte de foie gras de canard et pomme de terre au sel de Camargue	6.50€
Croustillant de cuisses de grenouilles sauce chablis à la persillade	6.80€
Escargots de bourgogne au beurre persillé et échalote	7.00€ la douzaine
Millefeuille jambon, emmental	prix au kg

Tourtes pour 4 personnes

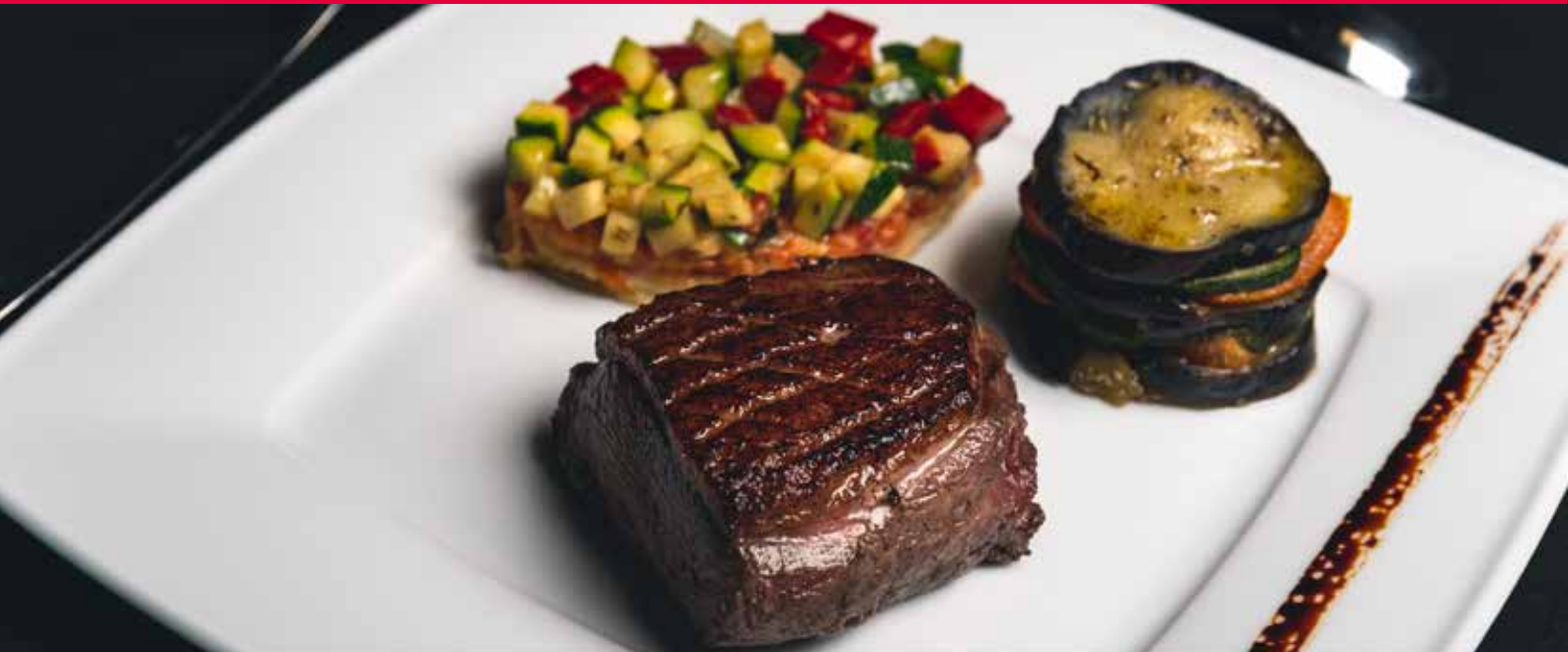
Tourte Charliendine : andouille de Charlieu, pommes de terre coupés, sauce vin rouge aux échalotes	16.00€
Tourte de foie gras : farce fine aux truffes et pistaches, pommes de terre au sel de Camargue	22.00€

Nos assiettes de foie gras

Assiette de foie gras de canard au « Gewurztraminer », chantilly aux figues et son pain de maïs	9.00€
Assiette de foie gras de canard aux truffes, chantilly aux figues et son pain de maïs	10.00€



Plats chauds et accompagnements à la carte



Côté mer et eau douce

Pour certains poissons suivant saison

Pavé de Saumon « norvégien » à l'oseille	6.80€
Pavé de Sandre sauce citron	7.00€
Panier de St Jacques sauce champagne	7.80€
Filet de Sole et quenelle « en Cocon » sauce chablis	8.00€
Pavé de Cabillaud en croûte de parmesan, sauce vin blanc citron	8.50€
Filet de Dorade royale sauce normande	9.00€
Pavé de Truite sauce beurre blanc	9.00€
Panier de Loup aux dè de Langoustes sauce américaine	10.00€
Filet de Lotte sauce américaine	11.00€
Bouquet de crevettes entières Black Tiger « 5 pièces » flambées sauce champagne	14.00€
Demie queue de langouste de cuba flambée sauce champagne	prix suivant cours



Côté basse cour

Cuisse de poulet basquaise	6.50€
Le gâteau de foie de volaille sauce financière et quenelle	6.50€
Blanquette de dinde à l'ancienne crème, champignons, carottes	6.50€
Cuisse de poulet aux écrevisses	7.50€
Cuisse de canard aux olives	7.50€
Suprême de pintade façon Salmis	7.50€
Coq au vin	7.50€
Cuisse de canard aux cèpes	8.50€
Suprême de poulet fermier sauce champagne	8.80€
Cuisse de lapin à la moutarde de Dijon	8.80€
Tournedos de magret de canard sauce vin jaune à la crème et mousserons	9.00€
Caille désossée farcie sauce trompette	10.00€
Volailles de Bresse : poulet, pintade, poularde, oie, canard, chapon, dinde « Farcis aux truffes sauce morilles »	Tarif nous consulter

Côté terroir

Langue de bœuf sauce madère	6.50€
Bœuf bourguignon, champignons, lardons et petits oignons	6.50€
Estouffade de bœuf à la provençale	6.80€
Rôti de veau sauce provençale	7.00€
Jambon en croûte sauce madère	7.50€
Blanquette de veau à l'ancienne, crème, champignons, carottes	7.50€
Sauté de veau aux cèpes	8.50€
Mignon de porc en croûte sauce moutarde à l'ancienne	8.80€
Gigot d'agneau glacé au miel	9.50€
Tournedos de veau champagne	9.80€
Faux-Filet d'agneau d'Écosse, réduction de jus glacé au miel	12.00€
Tournedos de bœuf français en croûte sauce truffes	13.00€
Escalope de coeur de ris de veau braisé et flambé au cognac sauce morilles	13.00€

Côté jardin

Légumes suivant saison

Quenelle pure beurre	1.20€
Bavaroises aux choix : potirons, haricots verts ou brocolis	3.20€
Bavaroise crémeuse aux asperges vertes	3.50€
Bavaroise aux cèpes	4.00€
Tartelette croustillante aux légumes de saison	4.00€
Cube purée de pommes de terre cœur coulant aux truffes	5.80€
Ratatouille aux légumes frais façon provençale	13.00€ le kg
Gratin dauphinois à la crème et ail frais	13.00€ le kg
Assortiment à la provençale : haricots verts, une demi tomate, champignons à la persillade	13.00€ le kg
Risotto Forestier : riz, oignons, crème, parmesan, emmental, champignons, vin blanc, bouillon de volaille	15.00€ le kg
Poêlée d'été : courgettes grillées, tomates, oignons, poivrons, huile d'olive, ail et fines herbes	15.00€ le kg
Gratin Charliendin : pommes de terre, andouille de Charlieu en dés, champignons des bois, crème	15.00€ le kg
La truffade auvergate : pommes de terre, tomme de Savoie, crème, lardons	17.00€ le kg
Poêlée Risotto : parmesan, mascarpone aux St Jacques persillées	20.00€ le kg
Pomme dauphine nature pur beurre	24.00€ le kg
Pomme dauphine aux truffes pur beurre	32.00€ le kg



Nos menus

commande minimum 4 personnes



Orchidée

16.00€

L'entrée

Croustillant de cuisses de grenouilles sauce chablis à la persillade

ou

Terrine de Délice Charliendin à l'andouille de Charlieu et copeaux de Foie Gras

Plat chaud

Cuisse de canard aux cèpes

ou

Pavé de Saumon « norvégien » à l'oseille

Légume

Bavaroise crémeuse aux asperges vertes



Rose

18.00€

Choix de l'entrée

La douzaine : Escargots de bourgogne au beurre persillé et échalotes

ou

Médailon de sandre, mayonnaise, brochette de crevettes, sur nid de gelée, petit

pain maïs

Choix du plat chaud

Suprême de poulet fermier sauce champagne

ou

Pavé de Cabillaud en croûte de parmesan, sauce citron

Choix du légume

Pommes dauphines pur beurre

ou

Risotto forestier

Tulipe

20.00€

Choix de l'entrée

Dôme: Tartare de truite et St Jacques à la mousse de pois et menthe douce

ou

Assiette : Eclair à la ganache de foie gras et caviar de poires à la cannelle, pistaches hachées

Choix du plat chaud

Tournedos de Magret de canard sauce vin jaune à la crème et mousserons

ou

Pavé de truite sauce beurre blanc

Légume

Tartelette croustillante aux légumes de saison

Lilas

35.00€

L'entrée

Assiette de Foie gras de canard au Gewurztraminer, chantilly aux figues et son pain maïs

ou

Assiette de Saumon Fumé, noisette de beurre, crème fouettée citronnée à l'aneth, petit pain maïs

1er plat chaud

Panier de St Jacques sauce champagne

2ème plat chaud

Tournedos de bœuf français en croûte sauce truffes

ou

Ris de veau braisé et flambé au cognac sauce morilles

Légume

« Cube » purée de pommes de terre Cœur coulant aux truffes

ou

Poêlée Risotto : parmesan, mascarpone aux St jacques persillées



Autour d'un plat

commande minimum 4 personnes



Autour d'un plat

Purée, saucisse	5.50€
Lasagne pur bœuf charolais	6.00€
Moules sauces au choix : marinière, curry ou provençale	7.00€
Poule au riz, mayonnaise	7.00€
Fagottinis jambon cru, fromage, sauce carbonara	7.00€
Tortillonis 4 fromages, épinard, sauce provençale	7.00€
Andouille de Charlieu sauce au vin et pommes vapeurs	7.00€
Moussaka aubergines, agneau, tomates, béchamel	7.50€
Choucroute façon alsacienne choux aux lardons, saucisse fumée, poitrine de porc, pomme de terre	7.50€
Paëlla andalouse 1 cuisse de poulet, riz safrané, moules, crevette, chorizo, citron, fruits de mer	8.00€
Cassoulet haricots blancs à la tomate, saucisse fumée, poitrine de lard cuit, saucisson cuit et pommes vapeurs	8.00€
Potée auvergnate : paleron, poitrine de porc, saucisse fumée, légumes assortis, pomme de terre, mayonnaise aioli	8.00€
Paëlla « de la mer » filet de saumon, filet de sandre, crevettes, moules, chou au court bouillon, pomme de terre	9.00€
Choucroute de la mer : Chou au court bouillon, pavés de truite et de cabillaud ou poisson fumé suivant saison, queue d'écrevisses, moules, crevettes, pommes vapeurs	9.00€
Couscous royal : 1/2 cuisse de poulet, 1 merguez, 1 côte d'agneau, semoule, légumes, sauce piquante, harissa	9.00€



Soirées à thème

commande minimum 4 personnes / prix affiché par personne

Présentation dans boîte traiteur	10.00€
150g de charcuteries : jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, pommes de terre	
150g de 2 sortes de fromages secs : fromage de Savoie - Morbier	

Présentation dans boîte traiteur	
Formule 4 Viandes, 200g/pers : bœuf français, canard, dinde, veau	10.00€
Formule 3 Viandes, 200g/pers : canard, dinde, veau	8.50€

En accompagnement différentes sauces : Mayonnaise, Bourguignonne, Aioli

Avec supplément	
Plateau : « Légumes crus coupés en lamelles » : courgettes, champignons, aubergines, poivrons	3.50€
Poêlée de légumes cuite à l'huile d'olive et herbes de Provence : courgettes, tomates, champignons, poivrons, haricots vert etc	4.00€
Plat de potatoes aux fines herbes et ail frais	3.00€

Présentation dans boîte traiteur	
Formule 100% bœuf français, 200g/pers	10.00€
Formule 2 Viandes, 200g/pers : bœuf français, dinde	8.50€

En accompagnement différentes sauces : mayonnaise, bourguignonne, aioli

Avec supplément	
Poêlée de légumes cuite à l'huile d'olive et herbes de Provence : courgettes, tomates, champignons, poivrons, haricots vert etc.	4.00€
Plat de potatoes aux fines herbes et ail frais	3.00€

Belle tartiflette au reblochon, 450g : lardons, oignons, crème	7.00€
Présentation dans boîte traiteur : charcuteries fines jambon cru, jambon blanc, rosette, salade verte et vinaigrette	3.00€



Nos buffets

commande minimum 8 personnes



Palombaggia 13.00€

Trois crudités
Trois charcuteries
Deux viandes froides
Condiments compris

Santa Giulia 14.00€

Trois crudités
Trois charcuteries
Deux poissons ou verrines
Condiments compris

Lotu 17.00€

Trois crudités
Trois charcuteries
Un poissons ou une verrine
Deux viandes
Condiments compris

Lavezzi 20.00€

Quatre crudités
Trois charcuteries
Deux poissons ou verrines
Deux viandes
Condiments compris



Jardin de crudités (suivant saison)

Nos salades végétariennes

- Salade Sombbrero « Haricots rouges, carottes, céleri, petits pois, poivrons rouges et verts, haricots verts, maïs, vinaigrette »
- Salade de Taboulé à l'orientale
- Salade de betteraves rouges vinaigrette
- Salade macédoine mayonnaise
- Salade de carottes râpées vinaigrette
- Salade de choux au comté
- Salade Automne « Salades mêlées, croûtons, œufs, brisures de noix, sauce césar »
- Salade Romaine « Tomates, haricots verts, mozzarella, olives noires, basilic
- Salade de l'Empereur « Pois chiches, maïs, haricots verts, vinaigrette tomateé»

Nos salades à base de poissons

- Salade de Tagliatelles au saumon et aneth
- Salade de riz au thon et olives vertes
- Salade de perles exotique « 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, 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 .

Viandes et volailles de nos près 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

Charcuterie fine

- 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

Mer et rivière poissons froids / verrines

- Terrine de Truite au poivre vert /Terrine de saumon persillée aux gambas / Darne de sandre citronnée / Verrine de Panna Cotta aux St jacques sur gelée de tomates aux épices douces / Verrine de tartare de saumon aux petits légumes / Verrine à la rillette de saumon et mousse de pois et menthe douce.

Avec supplément

- Boîte surprise de chez Mons différents fromages secs affinés, 8 à 10 personnes 29.00€
- Fromages blancs de la ferme 1.40€ par personne
- Pain tranché de campagne 1.30€ par personne
- Gâteaux Prestige au chocolat et framboisier, coulis aux fruits rouges 5.60€ par personne
- Farandole de mignardises sucrées, 3 par convive 4.80€ par personne
- Tartes au choix pommes, abricots 2.30€ la pièce



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
Site internet : www.maison-combaz.fr

Numéro Siret : 43318826500014 - Code NAF: 5621Z- Numéro de TVA Intracommunautaire: FR 32433188265

Les photos présentées sur cette carte sont utilisées à caractère d'ambiance, elles sont non contractuelles.

