



Années 2026-2027

cd/mj

La Maison Combaz vous souhaite la bienvenue

La Maison COMBAZ est heureuse de vous accueillir.

Au cœur de notre boutique, tradition et savoir-faire s'unissent pour vous proposer des produits de grande qualité, élaborés avec exigence, passion et authenticité.

Chaque jour, nous mettons un point d'honneur à sélectionner des matières premières locales et de saison afin de vous offrir des créations gourmandes aux saveurs justes et sincères.

Associés et artisans passionnés, Marc et Julien partagent la même exigence d'excellence.

Ensemble, nous imaginons et préparons pour vous des charcuteries artisanales, des plats traiteur faits maison et des spécialités régionales que nous sommes fiers de vous faire découvrir.

Que ce soit pour un repas en famille, une réception, un événement particulier ou simplement pour le plaisir de bien manger, notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller et vous accompagner dans vos choix.

Nous vous remercions de votre confiance et serons ravis de vous servir.



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

Cocktails, Pains surprises, Plateaux gourmands



Nos Cocktails

Nos cocktails seront susceptibles de changer, suivant la saison

"Rully"

10.00€

6 pièces salées par personne (froides)

Sablé à la ganache de foie gras, caviar de poire et pistache
Mini tartelette salée tomate/basilic, fromage frais aux fines herbes

Choux thon mayonnaise citronnée

Foccacia à la rillette d'oie et pistache

Wrap de volaille tomate, salade verte à aïoli

½ Bretzel: jambon cru Serrano

*Nouveaux
cocktails !*

"Chablis"

13.00€

8 pièces salées par personne (froides)

Verrine de tartare de saumon, crème de mousse de pois et menthe douce

Sucette de foie gras au Sauternes, graines de pavots et pain d'épice

Choux thon mayonnaise citronnée

Foccacia à la rillette d'oie et pistache

Verrine de pana cotta de langoustine, gelée de crustacé

½ Bretzel: jambon cru Serrano

Mini pâté croute de canard et abricot

Mini macaron chocolat à la ganache de foie gras

"Montagny"

15.00€

10 pièces salées par personne (froides)

Verrine de tartare de thon aux agrumes, compotée de mangue

Sucette de foie gras au Sauternes, graines de pavots et pain d'épice

Choux thon , mayonnaise citronnée

Foccacia à la rillette d'oie et pistache

Verrine de pana cotta de langoustine, gelée de crustacé

½ Bretzel: jambon cru/beurre et rosette/beurre

Mini macaron chocolat à la ganache de foie gras

Verrine tiramisu salé mascarpone/parmesan aux champignons

Mini cake à la St Jacques crème de Yuzu

(Pour la période été): Verrine de tartare de tomate, chantilly de fromage frais/ciboulette

(Pour la période hivernale) : Verrine de patate douce chorizo/lard fumé

Possibilité: Supplément de pièces chaudes pour vos cocktails :

Mini cannellé poivron/chorizo : 1.50€/pièce

Mini quiche escargots à la persillade : 1.50€/pièce



Nos pains surprises, plages de quiches et pizzas

Assortiment d'amuses bouches : Feuilletés jambon, saumon, olives, fromages, etc.....3.50€ les 100g

Les pains surprises... (environ 10 personnes)

Le Fromager : chèvre-miel / fromage frais ail et fines herbes aux noix.....40.00€/p
Le Charliendin : rosette / jambon blanc / jambon de pays, beurre.....42.00€/p
Le Scandinave : rillette de thon / saumon fumé, beurre.....42.00€/p
Le Périgourdin : ganache de foie gras / rillette d'oie / magret de canard fumé.....46.00€/p

Les plaques Quiches et Pizzas... (environ 75 morceaux)

Plaque de quiche : jambon / gruyère.....30.00€/p
Plaque de quiche végétarienne : poivron/courgette/tomate/champignon et pesto.....32.00€/p
Plaque de quiche : thon, saumon fumé.....34.00€/p
Plaque de quiche : fruits de mer et St Jacques, crème au curry.....34.00€/p

Plaque de pizza : tomate, jambon blanc, olives noires.....31.00€/p
Plaque de pizza : tomate, mozzarella, cheddar, bœuf haché, olives.....34.00€/p
Plaque de pizza «3 fromages» : tomate, mozzarella, reblochon, fourme d'Ambert.....34.00€/p



Plateau de nos campagnes 7.00€/pers

Commande minimum 5 personnes
Caviar de tomate
1 saucisse sèche tranchée
Terrine de campagne à l'ancienne
Chiffonnade de Jambon de pays
Tapenade d'olives noires
Minj fromages 'bouchon apéritif'
Accompagné de petits croutons grillés

Plateau Océan 8.50€/pers

Commande minimum 5 personnes
Cake au thon/écrevisses et ciboulette
Bouquet de crevettes cuites et aïoli
Cassolette de rillette de saumon et mini blinis
Roulé de saumon fumé, mascarpone aux baies roses et aneth
Accompagné de petits croutons grillés

Plateaux Signature 130€/plateau - 10 personnes 180€/plateau - 15 personnes

Nouveau!

Coppa, chiffonnade de jambon cru de Serrano, chorizo, saucisson sec, jambon blanc à la truffe 1.20%,
Caviar de tomates, houmous au curry, tapenade d'olives noires et petits croutons, mélange d'olives provençales,
Noix de cajou grillées, pétales de fromage italien, camembert, comté AOP affiné 12 mois, gressin au sésame
Suivant saison : Carottes en bâtonnet, radis, raisins, figues, fraises, tomates cerises, abricots secs, etc..

Entrées à la carte

Nos entrées froides - Poissons et charcuteries fines:

Assiette : Pâté croute de canard aux abricots, petit pain maïs, compotée d'oignons.....	6.20€
Assiette : Terrine de Délice Charliendine au cœur de foie gras, petit pain Maïs, compotée d'oignons.....	7.00€
Assiette : Médaillasson 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 : Médaillasson de sandre, mayonnaise, crevette, sur nid de gelée, petit pain maïs.....	7.50€
Assiette : Terrine de saumon aux petits légumes, mayonnaise, crevette, nid de gelée, pain maïs.....	7.80€
Assiette : Buche de cabillaud « cœur de bisque de homard », mayonnaise, crevette, petit pain maïs.....	8.50€
Assiette : Saumon fumé, noisette de beurre, bouquet de crevettes, petit pain maïs.....	12.00€
Assiette : Demie queue de langouste de cuba, mayonnaise aux truffes, petit pain maïs.....	Prix suivant cours

Nos assiettes et déclinaison de foie gras

Eclair à la ganache de foie gras et caviar de poires à la cannelle , pistaches hachées.....	6.50€
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€

Nos entrées chaudes

Quiche lorraine : jambon, emmental.....	2.40€
Roulé au fromage.....	3.00€
Feuilleté : saucisse de francfort	3.20€
Crêpe au jambon et emmental.....	3.30€
Friand à la viande.....	3.50€
Croque Monsieur.....	3.50€
Croque pizza	4.00€
Feuilleté : jambon, champignons.....	4.00€
Saucisson brioché.....	4.00€
Crustade 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	8.50€
Millefeuille au jambon, emmental.....	Prix au kg



Snacking Froid

<u>Wrap végétarien</u> : Salade verte, concombre, tomate, pignon de pin, raisin sec, œuf, oignon, sauce fromage blanc.....	5.00€
<u>Wrap au jambon blanc</u> : Salade verte, jambon blanc, tomate, pignon de pin, oignon rouge, œuf, sauce césar.....	5.50€
<u>Wrap à la volaille</u> : Salade verte, tomate, filet de dinde au curry, œuf, sauce césar.....	5.50€
<u>Wrap norvégien</u> : Salade verte, cabillaud pané, tomate, cheddar, sauce fromage blanc à l'aneth.....	5.50€

Snacking chaud

<u>Tacos Savoyard ou bœuf haché cheddar ou Napolitain</u>	de 4.00€ à 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

<u>Flan caramel</u>	2.00€
<u>Tarte aux pommes</u>	2.20€
<u>Tarte abricot et crème pâtissière</u>	2.20€
<u>Flan pâtissier</u>	2.80€
<u>Mousse au chocolat</u>	2.80€
<u>Pana Cotta aux fruits rouges</u>	2.80€
<u>Chocolat Liégeois</u>	2.80€
<u>Fondant chocolat</u>	2.80€

Large choix de produits artisanaux à venir découvrir dans notre magasin...

Crudités

Charcuteries à la coupe

Plats cuisinés

Boucheries (Viandes et volailles de nos régions)



Plats chauds et accompagnements à la carte



Côté Mer et Eau Douce Suivant arrivage

Quenelle de brochet sauce Nantua.....	5.00€
Moules - sauces aux choix : Marinière, curry, provençale.....	7.50€
Dos de lieu noir sauce normande et moules flambées.....	7.50€
Pavé de Saumon « norvégien » à l'oseille.....	8.50€
Pavé de Cabillaud en croûte de parmesan, sauce citron.....	8.50€
Pavé de Sandre sauce citron.....	8.80€
Coquille de la mer - St Jacques aux fruits de mer à la fondue de poireaux.....	9.00€
Filet de Sole et quenelle « en cocon » sauce chablis.....	9.00€
Filet de Dorade royale sauce aneth.....	9.50€
Panier de St Jacques et gambas flambées sauce champagne	10.00€
Dos de Lotte sauce américaine.....	14.00€
Tentacules de poulpes grillées sauce crustacés.....	18.00€
Demie queue de langouste de cuba flambée sauce américaine.....	Prix suivant cours



Côté Basse-cour

Cuisse de poulet basquaise.....	6.50€
Gâteau de foie de volaille sauce financière et quenelle.....	6.50€
Blanquette de dinde à l'ancienne crème, champignons, carottes.....	7.00€
Cuisse de poulet aux écrevisses.....	7.50€
Suprême de pintade façon Salmi.....	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€

Côté du Terroir

Langue de bœuf sauce madère.....	7.00€
Bœuf bourguignon, champignons, lardons et petits oignons.....	7.50€
Estouffade de bœuf à la provençale.....	7.50€
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.....	9.00€
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 'Français' en croûte sauce truffes.....	18.00€
Escalope de Cœur de ris de veau braisée et flambée au cognac sauce morilles.....	24.00€
Tournedos de bœuf 'Français' façon Rossini sauce morilles.....	25.00€

Côté Jardin

Quenelle pur beurre.....	1.30€
Bavaroises aux choix : potirons, haricots verts ou brocolis.....	4.00€
Clafoutis chorizo/tomates confites.....	4.20€
Clafoutis de patates douces aux éclats de marrons.....	4.20€
Pommes dauphines natures pur beurre (7 pièces).....	4.50€
Tartelette croustillante aux légumes de saison.....	4.50€
Gratin dauphinois à la crème et ail fraîche.....	4.50€
Poêlée de risotto Forestier: riz, oignons, crème, parmesan, emmental, champignons, vin blanc.....	5.00€
Pommes dauphines aux truffes pur beurre (7 pièces).....	5.00€
Poêlée d'été : courgettes grillées, tomates, oignons, poivrons, huile d'olive, ail et fines herbes.....	5.50€
Panier de pommes de terre à la crème 'cœur de morilles flambées.....	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€

Nos Menus

Commande minimum 4 personnes



Nouveaux Menus !

Menu Hortensia

15.00€

Entrée:

Croustillant d'escargots à la persillade

Plat chaud:

Pavé de saumon sauce oseille

Légume:

Pommes dauphines 7 pièces (pur-beurre)



Menu Violette

18.00€

Entrée:

Médaillon de sandre, mayonnaise, crevette, sur nid de gelée, petit pain Maïs

Plat chaud:

Jambon en croute sauce madère

Légume:

Gratin dauphinois à la crème et muscade



Menu Camélia

20.00€

Entrée:

Assiette: Terrine de Délice Charliendine au cœur de foie gras, petit pain Maïs, compotée d'oignons

Plat chaud:

Cuisse de canard confite aux cèpes

Légume:

Poêlée de risotto Forestier: (riz, oignons, crème, parmesan, emmental, champignons, vin blanc)

Menu Tulipe

22.00€

Entrée:

Buche de mousseline de cabillaud 'œur de bisque de homard', mayonnaise, crevette, petit pain maïs

Plat chaud:

Pavé de veau sauce champagne

Légume:

Tartelette croustillante aux légumes de saison



Menu Lilas

34.00€

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:

Tournedos de bœuf 'Français' en croûte sauce truffes

Ou: Tentacules de poulpes grillées sauce crustacés

Légume:

Panier de pommes de terre à la crème 'œur de morilles flambées'



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, boeuf, 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.....	9.00€
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 aïoli.....	9.00€
Couscous 2 viandes : 1 cuisse de poulet, 1 merguez, semoule, légumes, sauce piquante harissa.....	10.00€
Choucroute de la Mer : Chou au court bouillon, pavé de saumon et de cabillaud ou poisson fumé (suivant arrivage), queues d'écrevisses, moules, crevettes, pommes vapeurs.....	10.00€
Paëlla de la Mer : Pavé de saumon, pavé de sandre, riz safranée, moules, crevettes, citron, fruits de mer.....	11.00€
Couscous Royal : 1/2 cuisse de poulet, 1 merguez, 1 cote d'agneau, semoule, légumes, sauce piquante harissa.....	12.00€
Tentacules de Poulpe à Lagareiro (recette portugaise), pommes de terre grenailles, persillade, huile d'olive, coriandre, ail, paprika.....	20.00€

Nos plats à base de Pâtes

Nouilles chinoises sauté de porc laqué soja et gingembre	8.50€
Tortellini : ricotta-épinards au saumon rôti sauce marinière.....	8.50€
Fagottini : jambon cru sauce Carbonara.....	8.50€
Tortelli Mozzarella-Pesto aux noix de pétoncles sauce aneth.....	9.00€
Tortelloni au gruyère AOP, boulettes de viande rôties sauce provençale.....	9.00€

Soirées à Thème

Boîte gourmande La Raclette

Présentation dans jolie boîte en bois - **Formule 4 personnes** 60.00€

Avec une farandole de charcuteries : jambon cru, jambon Blanc, rosette, coppa, bacon

Avec 600g d'assortiment de 2 sortes de fromages à raclette à choisir: nature, Morbier, Ails des Ours, Fumé, Chèvre

Pommes de terre crues

Boîte gourmande Mont d'Or

Présentation dans jolie boîte en bois - **Formule 4 personnes** 60.00€

1 Mont d'Or de 600g avec une farandole de charcuteries :

jambon cru, jambon Blanc, rosette, coppa, bacon

Pommes de terre crues

Soirée Pierrade

Présentation dans boîte traiteur - formule 3 Viandes - 220g/pers Canard, Dinde, Bœuf 10.00€

En accompagnement différentes sauces : Mayonnaise, Bourguignonne, Aioli

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, poivrons 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, Aioli

Avec supplément :

-Poêlée de légumes cuite à l'huile d'olive et herbes de Provence : courgettes, tomates, poivrons 4.00€

-Plat de Potatoes aux fines herbes et ail fraîche 4.00€

Soirée Tartiflette

Belle Tartiflette au reblochon - 450g - aux lardons, oignons, crème et sa tranche de jambon cru 8.50€



Nos Buffets

Commande minimum 8 personnes



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

Île 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 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



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 de tomate Mirabeau : tomates, thon, mayonnaise, fromage blanc

Nos salades à base de viandes :

Salade de cervelas pommes de terre, mayonnaise

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, cuisse 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 et poivre vert

Bûche de mousseline de cabillaud

Verrine de pana cotta St jacques à la gelée de tomates aux épices douces

Verrine de tartare de saumon aux agrumes et aneth

Avec supplément :

Boîte surprise de chez Mons - différents fromages secs affinés - 15 personnes : 40.00€

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 : 6.50€/pers

Farandole de mignardises sucrées (3 par convive) : 5.40€/pers





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



Nous faisons partie de la confrérie des faiseurs d'Andouille de Charleu

cd/mj