CHEZ ÉPICURE SOLUTIONS



www.chezepicure.fr

A PROPOS DE NOUS

Une histoire familiale alliant gastronomie, authenticité et innovation

Fondée en 2015 par la famille Bettiol, créatrice d'un des plus grands traiteurs du Puy-de-Dôme, Chez Épicure est née de la passion pour la bonne cuisine et la convivialité. Chez Épicure s'est développée aux abords de Clermont-Ferrand pour créer un lieu novateur autour d'un concept qui l'est tout autant, la restauration en bocaux !

Aujourd'hui, Chez Épicure met son savoir-faire au service de vos événements, avec une large gamme de solutions de restauration pensées pour chaque occasion.

Notre engagement éco-responsable

Parce qu'une cuisine d'exception se doit d'être vertueuse, nous avons placé la réduction de notre empreinte écologique au centre de notre modèle :

- Bocaux en verre consignés et réemployables
- Emballages réduits au strict minimum
- Circuits courts et Saisonnalité
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lavage éco-efficient

Rigueur et haute capacité de production

Derrière la simplicité et la gourmandise de nos bocaux se cache une organisation industrielle de pointe garantissant une sécurité alimentaire absolue :

- Laboratoire de production à Saint-Beauzire : un outil moderne conçu selon es normes HACCP les plus exigeantes.
- Agrément Sanitaire Européen : une traçabilité et une hygiène garanties à chaque étape.
- Puissance de production : une capacité à produire plus de 15 000 repas par mois

PAUSES CAFÉ

Nos formules

Le classic

8,90 € TTC en vaisselle jetable
9,90 € TTC en porcelaine

Café et thé (thermos)
Jus d'orange et pomme (1 L/6pers)
Eau de source (1 L/6pers)
Mini croissant et mini pain au chocolat (2/pers)
Cookies choco-noisette (2/pers)

La pause goûter

9.90 € TTC en vaisselle jetable
10.90 € TTC en porcelaine

Café et thé (thermos)
Jus d'orange et pomme (1 L/6pers)
Eau de source (1 L/6pers)
Financier aux noisettes (1/pers)
Madeleine au miel d'Auvergne (1/pers)
Cookie choco-noisette (1/pers)

Le brunch

16.90€ TTC en vaisselle jetable
17.90 € TTC en porcelaine

Café et thé (thermos)
Jus d'orange et pomme (1 L/6pers)
Eau de source (1 L/6pers)
Mini croissant et mini pain au chocolat (2/pers)
Cookies choco-noisette (2/pers)
Assortiment de charcuteries et fromages (jambon, saucisse sèche d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, assortiment pains et de condiments)

Option

Salade de fruits exotiques +2 €/pers
Café dosette en machine +1.5 €/pers

Minimum de commande 30 pers / Commande 48 h à l'avance / TVA 5.5%

PLATEAUX GOURMANDS

Nos formules



L'Épicurien Fromager

- Saint Nectaire Fermier AOP
- Cantal Entre deux AOP
- Fourme d'Ambert AOP



L'Épicurien Charcutier

- Jambon sec d'Auvergne
- Chorizo d'Auvergne
- Saucisse Sèche d'Auvergne
- Terrine du moment
- Pâté en croûte maison



L'Épicurien Indécis

Assortiment complet de Charcuteries et Fromages d'Auvergne



L'Épicurien Fraîcheur

Assortiment de légumes croquants

BOXES L'ÉPICURIEN FROMAGER, CHARCUTIER ET INDÉCIS

400g (2/3pers) - 22€ TTC

800g (4/6pers) - 40 € TTC

Pains et condiments compris

BOX L'ÉPICURIEN FRAÎCHEUR

400g - 15 € TTC

800g - 25 € TTC

Nos tartinables (130g)

5€ TTC

- Rillettes de saumon, tomates confites
- Terrine de campagne à la moutarde de Charroux
- Terrine au Cantal AOP et abricots secs

Minimum de 4 boxes / commande 48 h à l'avance / TVA 5.5%

PIÈCES COCKTAILS

Pièces salées

Mini burger de magret fumé, mousse de châtaigne et miel d'Auvergne
Tartelette forestière : champignons, poire au Birlou et noix
Palette de Volaille, copeaux de Salers AOP
Mini croq'Auvergnat (jambon et Saint-Nectaire fermier AOP)
Mini pâté en croûte “tout cochon” de l’Allier
Rillettes de saumon, perles de citron vert et blinis maison
Focaccia à l’huile de noisette d'Auvergne et légumes confits
Tacos de crevettes, sauce yaourt aux agrumes et oignons croustillants
Wrap Auvergnat, mousse de Saint-Nectaire et herbes fraîches
Tartelette forestière : champignons, poire au Birlou et noix
Foie gras de canard français et compotée d'oignons (+0.70€TTC)

1,60 € TTC/pièce

Assortiment de charcuteries d'Auvergne
Assortiment de fromages d'Auvergne

4,80 € TTC (équivalent à 3 pièces)

Pièces sucrées

Tartelette citron et meringue légère
Choux praliné amande-noisette
Financier myrtille, mousse légère à la Pastille de Vichy
Finger chocolat et cacahuète torréfie
Pompe aux pommes et vanille revisitée
Mini-flan pâtissier au thym frais
Entremets pistache et framboise
Tarte fine aux pommes caramélisées : 2,70 € TTC
Tarte crumbles fruits rouges 4 € TTC

1,60 € TTC/pièce

Pour un cocktail dînatoire, nous vous conseillons un sélection de charcuteries, fromage, 7 pièces salées et 4 pièces sucrées.

Commande 48 h à l’avance / TVA 5.5%





















NOS BOCAUX

Nos tartinables 5 € TTC

Terrine au Cantal AOP, abricot sec
Rillette de saumon, compotée de tomates confites
Terrine de campagne à la moutarde de Charroux

Nos entrées 6 € TTC

Salade fraiche de lentilles forestières (V)*
Taboulé de perles, vinaigrette au Safran des Volcans (V)
Soupe de carottes, gingembre, coco et légumes (V)
Salade de pâtes, chorizo d'Auvergne
Soupe de lentilles vertes du Puy et mirepoix de légumes

Nos plats 9 € TTC

Effiloché de canard en parmentier de patate douce
Lasagne de saumon et légumes d'été
Poulet Basquaise et riz de camargue
Tartiflette façon Auvergnate
Sauté de poulet grand-mère, purée à la tome
Lasagne de bœuf
Chou farci de cochon
Chili sans carne (V)*
Dahl de lentilles vertes, épices et fricassée de légumes (V)

Nos desserts 5 € TTC

Crémeux chocolat brownie
Crémeux chocolat au lait et cookie cacahuètes
Tiramisù au café
salade d'ananas façon mojito (V)
Panna-cotta pomme tatin et pastille de Vichy
Baba au rhum

- Entrée/plat ou Plat/dessert (pain et couverts bois): 14 € TTC
- Menu complet (pain et couverts bois): 19,00 € TTC
- Pain Indiv: 0,60 € TTC

Commande 48 h à l'avance / TVA 5.5%





















NOS BUFFETS

Le Sancy

Assortiment de charcuteries
+ 3 pièces salées au choix parmi :

- Sablé au Cantal AOP, moutarde de Charroux et mousse de lentilles ; (V)
- Focaccia à l'huile de noisette d'Auvergne et légumes confits ;
- Tartelette forestière : champignons, poire au Birlou et noix ;
- Rillettes de saumon, perles de citron vert et blinis maison ;
- Wrap Auvergnat, mousse de Saint-Nectaire et herbes fraîches.

Plat chaud en bocal (peut être remplacé par 2 pièces froides)

- Effiloché de saumon au Timut, poireaux fondants et riz de Camargue ;
- Parmentier de bœuf au vin d'Auvergne ;
- Dahl de lentilles vertes, épices et fricassée de légumes. (V)

3 pièces sucrées au choix parmi :

- Pompe aux pommes et vanille revisitée ;
- Financier myrtille, mousse légère à la Pastille de Vichy ;
- Finger chocolat et cacahuète torréfiée
- Mini-flan pâtissier au thym frais
- Entremets pistache et framboise

Buffet Sancy 22.50 € TTC
Option : nappage masseline, vaisselle porcelaine, pain : +2 €

20 pers minimum / Commande 96 h à l'avance / TVA 5.5%

NOS BUFFETS

Le Pariou

Assortiment de charcuteries
+ 4 pièces salées au choix parmi :

- Sablé au Cantal AOP, moutarde de Charroux et mousse de lentilles ;
- Focaccia à l'huile de noisette d'Auvergne et légumes confits ; (V)
- Tartelette forestière : champignons, poire au Birlou et noix ;
- Rillettes de saumon, perles de citron vert et blinis maison ;
- Foie gras de canard et compotée d'oignon au miel d'auvergne
- Mini burger de magret fumé, mousse de châtaigne et miel d'Auvergne

Plat chaud en bocal (peut être remplacé par 2 pièces froides)

- Effiloché de saumon au Timut, poireaux fondants et riz de Camargue ;
- Parmentier de bœuf au vin d'Auvergne ;
- Potée Auvergnate ;
- Dahl de lentilles vertes, épices et fricassée de légumes. (V)

Assortiment de fromages d'Auvergne

- Cantal entre-deux AOP
- Saint-Nectaire fermier AOP
- Fourme d'Ambert AOP

3 pièces sucrées au choix parmi :

- Pompe aux pommes et vanille revisitée ;
- Financier myrtille, mousse légère à la Pastille de Vichy ;
- Finger chocolat et cacahuète torréfiée
- Mini-flan pâtissier au thym frais
- Entremets pistache et framboise

Buffet Pariou 29.50 € TTC
Option : nappage masseline, vaisselle porcelaine, pain : +2 €

20 pers minimum / Commande 96 h à l'avance / TVA 5.5%

NOS BOISSONS

Boissons froides

ALCOOLISÉES (75 cl) *TVA 20%

Terre & Lave Rouge (75 cl) 14 € TTC
Terre & Lave Blanc (75 cl) 14 € TTC
Terre & Lave Rosé (75 cl) 14 € TTC
Pinot noir Rouge Les Cerises - St Verny - IGP Puy de Dôme (75 cl) 16€ TTC
Chardonnay Blanc Les Poires -St Verny- IGP Puy de Dôme (75 cl) 16 € TTC
Côte des Roses - Rosé-IGP Pays d'Oc (75 cl) 15 € TTC
Champagne Haton Blancs de blanc (75 cl) 30 € TTC
Pétillant Prosecco (75 cl) 15 € TTC

SOFTS *TVA 5.5%
Coca cola, Coca cola zéro, Ice Tea, Orangina (33CL) 3 € TTC
Badoit Verte, Volvic (50CL) 2,50 € TTC
Badoit Verte, Volvic (1 L) 4,50 € TTC
Jus de fruits Pomme/Orange (1 L) 6 € TTC

Boissons chaudes

Thermos café (1 L) 14 € TTC
Thermos thé vert menthe (1 L) 15 € TTC
Thermos thé noir (1 L) 15 € TTC

Option Café dosette en machine :
+1,60 € TTC/pers

Nous pouvons également répondre à toute demande plus spécifique.

NOS BOISSONS

Nos formules



L'Éruption Volcanique 10.50 € TTC

AOP Côtes d'Auvergne Terre & Laves blanc ou rouge, Desprat Saint-Verny (1 bte/4 au total)

Eaux minérales Volvic et Badoit (1 bte/3)



Formule Champagne 16.90 € TTC

Champagne Veuve Pelletier (1 bouteille pour 4)**

Jus de fruits et sodas

Eaux minérales Volvic et Badoit



Formule pétillante 13.50 € TTC

Pétillant ou Chardonnay avec choix de crèmes (1 bouteille pour 4)*

Jus de fruits et sodas

Eaux minérales Volvic et Badoit

LOGISTIQUE

Livraison

Dans un rayon de 20km autour de Saint-Beauzire (63)

COMMANDE (€)	TARIF LIVRAISON
<90 € TTC	Pas de livraison
De 90 € TTC à 170 € TTC	25 € TTC**
+150 € TTC	OFFERT

Dans un rayon de +20km, nous consulter

Vaisselle et matériel

Certaines de nos prestations vous sont livrées avec de la vaisselle ainsi que du matériel non-jetable. Cette vaisselle est à nous restituer dans notre boutique de Saint-Beauzire.
Pour une récupération par nos soins, celle-ci peut être effectuée à l'issue d'une nouvelle commande (dans les 3 jours ou bien vaisselle rendue propre).
Autrement, des frais de récupération s'applique : 25 € TTC** (dans un rayon de 20km)

ARTICLE MANQUANT / CASSÉ
Bocal : 1 € TTC*
Plateau : 3€ TTC*
Conteneur isotherme : 240 € TTC*
Thermos : 45 € TTC*
Chafing dish : 200 € TTC*

*TVA 20 % **TVA 5.5 %

Nos offres de repas sont également déclinables pour toutes vos manifestations de 10 à 2000 personnes (repas de Gala, déjeuners d'affaires, paniers repas etc.)

Nous proposons des solutions de restauration pensées pour les hébergements touristiques, hôtels, parcs et bases de loisirs, lieux de réception, domaines et autres établissements accueillant du public.

13 Rue Champ de Garay
63360 Saint-Beauzire
04 63 85 84 66
commandes@chezepicure.fr