



49 RUE EDOUARD HERRIOT
TEL 03 84 40 04 92

70300 LUXEUIL LES BAINS
traiteur@rallye70.fr



www.rallye70.fr

POUR VOS APERITIFS :

MINIS NAVETTES GARNIES (50 pièces)	45,00
MINIS FEUILLETES CUMIN PAVOT SESAME OLIVE	20,00
MINI QUICHE X30	25,00
MINI PIZZA X30	20,00
PLATEAU DE CANAPES TOASTS SALEES (env. 80 pièces)	38,00
MICHE SURPRISE (pour 10 pers. Mini. 75 sdw)	30,00
ASSORTIMENT DE VERRINE 6X10	55,00

NOS ENTREES FROIDES :

CRUDITES VARIEES	4.50
TERRINE MAISON :	
DE ST JACQUES (Mayonnaise +3 crudités)	7.50
DE COCHON COMTOIS (3 crudités + Cornichons)	6.50
DE PATE DE TETE (3 crudités + Cornichons)	4.50
DE SANDRE AU SAVAGNIN Mayonnaise (3 crudités)	7.50
DE SAUMON (Mayonnaise +3 crudités)	7.50
JAMBON DE LUXEUIL (beurre et cornichons)	7.50
SALADE PLEINE MER (garniture tiède)	7.50
COCKTAIL DE CREVETTES AU PAMPLEMOUSSE	7.00
TABOULE IMPERIAL	4.50
SALADE SUD OUEST (magret fumé, foie gras)	8.50
SALADE LANDAISE (gésier , jambon cru et foie gras)	7,50
SALADE VOSGIENNE (garniture tiède)	6,50
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	6.50
ASSIETTE TERRE ET MER (magret, foie gras, verrine)	11,00
FOIE GRAS DE CANARD MAISON +/- 90 G	12,00

NOS ENTREES CHAUDES :

FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	6,50
BOUCHEE A LA REINE A LA VOLAILLE	7,50
PATE LORRAIN AU RIESLING ET SES CRUDITES	6,50
FEUILLETE AUX MORILLES ET PARIS FRAIS	9,50
FEUILLANTINE D'ESCARGOTS	7,50
RIS DE VEAU AU MARC DU JURA	10,00
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE (6)	6,00
SOUPE DE MOULES POULETTE OU AU SAFRAN	6,00
MEDAILLONS DE SANDRE AU CHAMPLITTE	8,50
MEDAILLONS DE SANDRE AU VIN JAUNE	9,50
SAUMON A L'OSEILLE OU AU CHAMPAGNE	10,00

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE OU MAYO (en saison) 9,50
Asperges fraîches accompagnées d'une sauce au beurre et citron

NOS POISSONS FROIDS :

SAUMON BELLEVUE SAUCE COCKTAIL (10 pers. Mini.) 8,50
SAUMON DE FONTAINE nc

La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter. Seule la signature d'un devis nous engage.

NOS POISSONS CHAUDS : (PLAT)

DOS DE CABILLAUD SUR FONDUE DE POIREAUX	nc
FILET DE SANDRE LIBERTINE OU AU SAVAGNIN	12,00
FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE	13.00
FILET DE TRUITE AU CHAMPLITTE ROUGE	9.00
FILET TRUITE BEURRE BLANC	9.50
FILET DE SAINT PIERRE A L'ANIS	12.50
CASSOLETTE DE ST JACQUES	
AU SAFRAN / PROVENCALE	14.50
AU CURRY	14.50
A LA FONDUE DE POIREAUX	14.50
FILET SAUMON	
A L'OSEILLE OU A L'ESTRAGON	13.00
AU BEURRE BLANC OU SAUCE CHAMPAGNE	13.00

Si vous souhaitez un poisson qui ne figure pas dans cette liste contactez nous car ceux ci sont les plus couramment demandés mais il nous est possible de vous préparer tous les poissons.

Cabillaud, lieu jaune, merlu, congre, thon, truite de mer, saumon de fontaine, omble, sandre, brochet, turbot, sole, lotte, raie, bar, St Pierre, rouget, dorade, rascasse, mulet, julienne, tacaud, flétan, espadon, haddock, limande...

NOS VIANDES :

ESCALOPE JURASSIENNE	11.00
EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME OU AU COMTE	9.00
COQUELET AUX MORILLES ET CEPES	14.00
POULET FERMIER AU VIN DU JURA	nc
MAGRET DE CANARD MYRTILLES	nc
MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTINES	nc
CUISSE DE CANETTE AU POIVRE VERT / A L'ORANGE	nc
SUPREME DE PINTADE AUX MORILLES	nc
SUPREME DE PINTADE AU VIN JAUNE	nc
SAUTE DE PORC FORESTIERE	10.00
FILET MIGNON AU ROQUEFORT / AUX GRIOTTINES	11.00
FILET MIGNON AUX MORILLES	14,00
FILET DE VEAU AUX HERBES	15.00
FILET MIGNON DE VEAU AUX MORILLES	18.00
FILET DE BOEUF AU MORILLES	24.00
COTES D'AGNEAU AU JUS DE THYM	nc
SELLE D'AGNEAU ROTIE A L'AIL	nc

*TOUTES LES SAUCES PEUVENT ETRE MODIFIEES ET REMPLACEES PAR : moutarde , chasseur, marchand de vin, échalote, forestière, poivre vert, coulis de tomate, aux herbes, curry, cèpes, morilles... CONSULTEZ NOUS
TOUTES NOS VIANDES SONT GARNIES DE LEGUMES AUX CHOIX Gratin de pomme de terre, pomme dauphine, roesti, tomate provençale, fagots de haricots verts, flan de légumes, poêlée de légumes, poêlée de paris, spaezzle...**

La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter Seule la signature d'un devis nous engage.

PLATS TRADITIONNELS : **à partir de 20 personnes 10 €**

(Tarifs dégressifs sur demande en fonction du nombre de convives)

POULE AU RIZ*
BOEUF BOURGUIGNON*
NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE
BLANQUETTE DE VEAU
PETIT SALE AUX LENTILLES*
CIVET DE LAPIN
LAPIN A LA MOUTARDE
JAMBON AU MADERE*
PALETTE A LA DIABLE*
COTES DE PORC CHARCUTIERE*
DAUBE AU CAROTTES*
POULET SAUCE COMTE/MUNSTER/MONT D OR*
POULET AUX MORILLES
POULET A L'AMERICAINE*
POULET COCOTTE GRAND MERE*
POULET A L'ESTRAGON*
POULET AU CURRY*
COQUELET AUX MORILLES
COQUELET A L'ANCIENNE
COQ AU VIN BLAN OU ROUGE*

CUISSE OU SUPREME DE PINTADE FORESTIERE
PINTADEAU ROTI SUR CANAPE
CANARD A L'ORANGE
CANARD AU POIVRE VERT
CANARD AUX NAVETS*
OSSO BUCCO
COUSCOUS
LANGUE SAUCE PIQUANTE*
LANGUE FORESTIERE*
GOULASH*
MIGNON DE PORC AU ROQUEFORT/FORESTIERE*

Gibiers en saison nous consulter
en saison demandez nos suggestions gibiers
(Biche, sanglier, lièvre, faisan, Perdreau...)

PLATS UNIQUES **(à partir de 40 personnes)**

PAELLA 11
CHOUCROUTE 11
COUSCOUS 11

• disponible dans buffet Ferrari

La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter Seule la signature d'un devis nous engage.

Menu à 14 €

*Terrine de cochon et ses crudités
ou Terrine de poisson et ses crudités
ou Pâté de tête et ses crudités*

*Émince de blanc de poulet au Comté
ou Filet Mignon de porc à la graine de moutarde*

*Salade de fruits
ou Mousse au chocolat
ou Tartelette au caramel beurre salé*

Menu à 20 €

*Salade Franc Comtoise
ou Clafoutis Comtois et sa petite salade folle*

*Suprême de Poulet jaune au Savagnin
ou Coq au vin blanc ou rouge*

Assortiment de 3 fromages

*Soufflé glacé au fruit
ou Printanière maison*



Menu à 25 €

*Terrine de poisson du marché
ou Jambon de Luxeuil*

*Lapin sauce cancoillotte
ou Cassolette du pêcheur*

Assortiment de fromages

*Fraisier ou Printanière
ou Tartelette aux fruits
ou Mousse aux fruits*



La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter. Seule la signature d'un devis nous engage.

Menu à 32 €

*Jambon de Luxeuil
ou Salade Nordique ou du pêcheur
ou Terrine de St Jacques*

*Filet de Dorade Provençale
ou Croûte Forestière
ou Saucisson Brioché Maison Sauce Porto*

*Coq au vin du Jura
ou Mignon sauce Forestière
ou Coquelet à l'Ancienne ou aux Griottines
ou Escalope Jurassienne*

Assortiment Légumes et Gratin de pomme de terre

Assortiment de fromages Comtois

*Soufflé Glacé Framboise
ou Entremet aux fruits
Ou Délice chocolat
Ou Vacherin glacé*



Menu à 37 €

*Salade Pleine Mer
ou Cocktail de Crevettes
ou Salade Sud Ouest
ou Salade Franc Comtoise*

*Feuilleté aux Cèpes, trompettes et Morilles
ou Filet de Sandre au Champlitte rouge
ou Feuillantine de Fruits de Mer
ou Ris de Veau au Marc du Jura (+ 3 €)*

*Magret de canard aux Griottines ou au poivre vert
ou Noisettes d'Agneau à l'infusion de Thym
ou Médallions de Veau aux Cèpes
ou Trésor Luxovien sauce cancoillotte*

Assortiment Légumes et Gratin de pomme de terre

Plateau de Fromages

*Soufflé Glace Framboisines Maison
ou Feuillantine de Fruits Frais
ou Nougat Glace Maison
ou Gâteau au choix de la sélection*

Menu à 46 €

*Terrine de Homard et St Jacques
ou Terrine de foie gras et ses Toasts*

*Pavé de Sandre au Vin Jaune
ou Escalope de foie gras poêlée aux Griottines*

Trou Jurassien ou Fougerollais

*Suprême de pintade aux Griottines
ou Filet de veau aux morilles*

Assortiment de légumes et Gratin de pomme de terre

Plateau de fromages

*Assiette gourmande
ou Craquant aux fruits frais*



Tous nos menus sont modifiables

*Nous vous invitons à prendre rendez-vous
pour composer votre menu*

*Vous pouvez goûter le menu choisi
au restaurant avant votre prestation*

La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter. Seule la signature d'un devis nous engage.



BUFFET FORMULE 1

A 15 €uros



CRUDITES VARIEES

(carottes rapées, tomate, betterave, choux, pomme de terre)

TABOULE ROYAL

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

ROTI DE PORC et POULET ROTI

TARTE AUX FRUITS

PRINTANIERE AUX FRUITS

SALADE DE FRUITS

• LES BUFFETS SONT DISPONIBLES A PARTIR DE 40 PERSONNES

BUFFET LANCIA

A 20 €uros

ASPIC DE SAUMON FRAIS

CRUDITES VARIEES

SALADE DE RIZ AU SAUMON FUME

TABOULE ROYAL

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

POISSON EN GELEE RECONSTITUE

ROTI DE PORC ET POULET ROTI

PLATEAU DE FROMAGES

PRINTANIERE AUX FRUITS

SALADE DE FRUITS

MOUSSE AU CHOCOLAT

MOUSSELINE AUX FRAMBOISES

TARTE AUX FRUITS



• LES BUFFETS SONT DISPONIBLES A PARTIR DE 40 PERSONNES

La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter. Seule la signature d'un devis nous engage.

BUFFET LOTUS

A 27 €uros

SALADE DE CREVETTES AU BLE
CRUDITES VARIEES
SALADE DU FROMAGER
SALADE FRANC COMTOISE
ASSORTIMENT DE S CHARCUTERIES
ASPIC DE SAUMON FRAIS
TERRINE DE POISSON
POISSON EN GELEE RECONSTITUE
CREVETTES ROSES
ROTI DE PORC OU POULET ROTI
ROSBEEF
PLATEAU DE FROMAGES
SOUPE DE FRUITS ROUGES
MOUSSELINE DE FRAMBOISES
TARTE AUX FRUITS
PRINTANIERE AU FRUITS
ENTREMET AUX TROIS CHOCOLATS



BUFFET FERRARI

A 35 €uros

SALADE DE CREVETTES AU BLE
CRUDITES VARIEES
SALADE STRASBOURGEOISE
SALADE DU FROMAGER
SALADE FRANC COMTOISE
ASSORTIMENT DES CHARCUTERIES
TERRINE DE ST JACQUES
POISSON EN GELEE RECONSTITUE
CREVETTES ROSES

PLAT CHAUD AU CHOIX (suivant sélection *)

PLATEAU DE FROMAGE SEC
SALADE DE FRUITS
MOUSSELINE DE FRAMBOISES
PRINTANIERE AUX FRUITS
DELICE TROIS CHOCOLATS
VERRINES ET MIGNARDISES

• **LES BUFFETS SONT DISPONIBLES A PARTIR DE 40 PERSONNES**

• **LES BUFFETS SONT DISPONIBLES A PARTIR DE 40 PERSONNES**

La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter Seule la signature d'un devis nous engage.

Composez vous même votre buffet et soumettez nous le pour un devis personnalisé :

RAYEZ LES PLATS QUE VOUS NE VOULEZ PAS

ASPIC DE SAUMON FRAIS
SALADE DE CREVETTES AU BLE
CRUDITES VARIEES AU CHOIX :
CAROTTES RAPEES / CELERI REMOULADE/ POMME DE
TERRE/CHOUX /BETTERAVE/MELON/ MAIS/MACEDOINE/TOMATE/RADIS/
SALADE DE RIZ AU SAUMON FUME
SALADE EXOTIQUE(base riz, ananas, surimi, crevettes)
SALADE DE POMME DE TERRE ET HARENG
SALADE DE FETA ET POIVRON
SALADE DE GRAS DOUBLE
SALADE DE MUSEAU (museau en vinaigrette)
SALADE DE COCHONAILLES (salade de gras double et museau de porc au vinaigre)
SALADE DE CHOUX PAYSAN (émincé de choux et lardons étuvés)
SALADE DU FROMAGER(salade, assortiment de fromages en dés)
SALADE FRANC COMTOISE (salade verte, jambon , Comté, noix, saucisse)
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES (jambon blanc, jambon cru ou Luxeuil, pâté de tête,
terrines maison,
Rosette, chorizo, roulade olives, pistache, jambon, ballotine de volaille, cervelas , saucisson
à l'ail, andouille...)
POISSON EN GELEE RECONSTITUE (saumon ou saumon de fontaine sandre en saison)
CREVETTES
SAUMON FUME
TERRINE DE SAUMON OU ST JACQUES OU AUTRES
ROTI DE PORC
ROTI DE DINDE
POULET ROTI OU FUME
ROSBEEF
PLATEAU DE FROMAGE SEC
FROMAGE BLANC
CERVELLE DES CANUTS (fromage blanc aux herbes)
SOUPE DE FRUITS ROUGES
SALADE DE FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT
MOUSSELINE DE FRAMBOISES
TARTE AUX FRUITS
POIRE AU VIN
PUDDING
PIECE MONTEE
GATEAU GROSSE PIECE (FRAMBOISIER/ 3 CHOCOLATS ,PRINTANIERE...)

NOM

PRENOM

DATE DE LA PRESTATION

*Le Rallye Gourmand Depuis 28 Années
au service de vos événements*

www.rallye70.fr

SARL LE RALLYE 49 RUE EDOUARD HERRIOT

70300 LUXEUIL LES BAINS TEL FAX 03 84 40 04 92

Email : traiteur@rallye70.fr SARL AU CAPITAL DE 7 622 €

SIRET 41325119000018 NO APE 5610A

COCKTAIL

PRIX SANS SERVICE TTC

Base 100 à 200 personnes

COCKTAIL Cooper 500 €

600 Canapés Assortis
1 Miches Surprises
1 Hérisson de fromages Comtois
olives préparées

COCKTAIL Maserati 650 €

200 Canapés Assortis
2 Miches Surprises
olives préparées
2 Hérisson de fromages Comtois
200 Réductions Sucrées

COCKTAIL Lamborghini 800 €

600 Canapés Assortis
300 Feuilletés assortis Comté, sésame, pavot, saucisse, olive
3 Miches Surprises
olives préparées
300 Réductions Sucrées
50 Petits fours



COCKTAIL SPECIAL 1000 €

300 Canapés Assortis
3 Miches Surprises
300 Feuilletés assortis Comté, sésame, pavot, saucisse, olive
100 Mini Quichettes
100 Mini Pizza
olives préparées
300 Réductions Sucrées

LE REGIONAL 1300 €

500 Canapés Assortis
2 Miches Surprises
100 Pâtés chauds
300 Feuilletés assortis Comté, sésame, pavot, saucisse, olive
100 Mini Friands
100 Mini Quichettes
100 Mini Pizza
olives préparées
2 Hérissons de fromages Comtois
400 Réductions Sucrées

La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter. Seule la signature d'un devis nous engage.



La crise mondiale qui sévit actuellement nous impacte directement sur le prix de nos matières premières, nous ne pouvons vous garantir les prix de cette proposition, pensez à nous consulter, vous rappelant que seule la signature du devis bloquera le tarif client

Mention nc nous consulter

Nous pouvons également prendre en charge l'ensemble de l'organisation de votre réception :
Personnel, Matériel, Décoration, Animation, Boissons...

Service

Tarif horaire cuisinier serveuses	25.00 €
Déplacement à + de 50 km nous consulter	

Vos nappages

Nappe tissu Blanche fleurie 200 x 200	18.00
Serviette tissu blanche rendue sale 40x40	1,50
Nappe jetable peau de pêche 50 m x 120	55.00
Nappe jetable peau de pêche 25 m x 120	40.00
Serviettes Linstyle couleurs 50 pièces	15.00
Serviettes papier (100)	8.00

Vaisselle (sous réserves d'approvisionnement)

Tasse à café plastique 14cl par 50 pièces	nc
Assiette fibre 100 % recyclable 18 cm par 50 pièces	8,00
Assiette fibre 100 % recyclable 23 cm par 50 pièces	13,00
Assiette fibre 100 % recyclable 23 cm par 50 pièces	15,00

Vaisselle non jetable : à titre indicatif de 5 € à 6 € / personne

A l'unité, rendue sale Nous consulter

Livraison / reprise Nous consulter

Décoration florale

Centre de table moyen Nous consulter

La guerre en Ukraine, l'inflation, la crise alimentaire mondiale, la crise de l'énergie, nous sommes impactés directement sur le prix de nos matières premières. L'ensemble de nos tarifs peut être modifié à la hausse comme à la baisse sans préavis en fonction des augmentations de nos fournisseurs.

Nous vous invitons à nous consulter Seule la signature d'un devis nous engage.