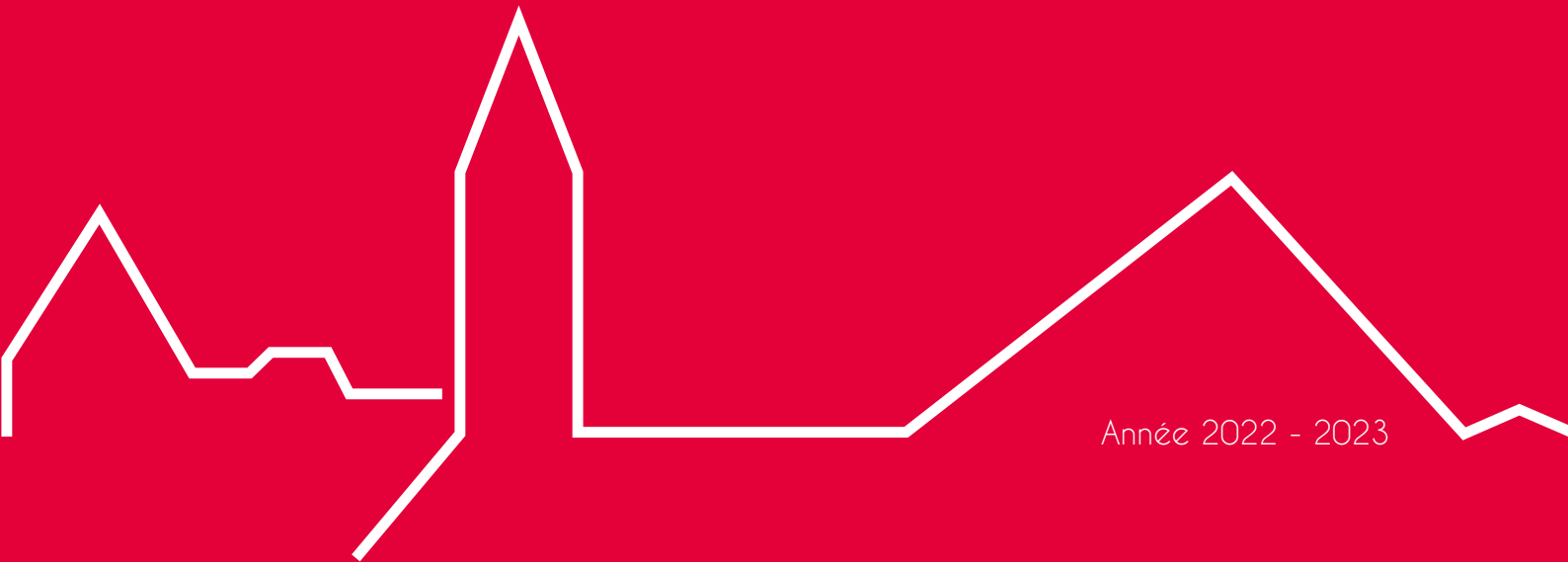


# Corbarz

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 Couvent 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, rilette 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 rilette 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 .....	<b>prix suivant cours</b>

### Terrines et pâtés en croûte

Terrine de lapin aux carottes .....	<b>prix au kg</b>
Terrine de canard aux pistaches .....	<b>prix au kg</b>
Terrine de campagne à l'ancienne .....	<b>prix au kg</b>
Pâté croûte traditionnel .....	<b>prix au kg</b>
Pâté croûte richelieu .....	<b>prix au kg</b>
Ballotine de porcelet aux truffes .....	<b>prix au kg</b>

### Crudités

de 13 à 15€ le kg

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

### Snacking

<b>Assiette Vegan</b>	
Mesclun de légumes, courgette, concombre, tomate, raisin sec, poivron, pignon de pin, oignon, sauce fromage blanc .....	5.00€
<b>Assiette Atlantique</b>	
Mesclun de légumes, saumon fumé, surimi, tomate, crevette, oignon, sauce César .....	6.00€
<b>Assiette Périgourdine</b>	
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 .....	<b>prix au kg</b>

### Tourtes pour 4 personnes

Tourte Charliendine : andouille de Charlieu, pommes de terre coupées, 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 dès 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 .....	<b>prix suivant cours</b>



## 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 » .....	<b>Tarif nous consulter</b>

## 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

Médailillon 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 de volaille, 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

### Soirée raclette

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

### Soirée pierrade

Présentation dans boîte traiteur ..... 10.00€

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€

### Soirée Fondue Bourguignonne

Présentation dans boîte traiteur ..... 10.00€

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€

### Soirée Tartiflette

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

## Lotu 17.00€

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

## Santa Giulia 14.00€

Trois crudités  
Trois charcuteries  
Deux poissons ou verrines  
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 tomate »

#### 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 / Cuisse 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](mailto:combazcetd@wanadoo.fr)  
Site internet : [www.maison-combaz.fr](http://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.

