

*au choix...*

CUISINIER - TRAITEUR



**2015**

*Fabien CHOLX*

*met son savoir-faire à votre service  
pour vous faire passer  
de savoureuses fêtes de fin d'année*

*Merci de passer vos commandes  
au plus tard le 20/12/2015 pour Noël  
et le 27/12/2015 pour Nouvel An*

# Les Menus

## Au Choix ... Menu 1

13,10 €

- 🍷 Terrine de saumon frais aux écrevisses et pousses d'épinards
- 🍷 Suprême de poularde rôti aux morilles accompagné d'un risotto aux airelles

## Au Choix ... Menu 2

21,60 €

- 🍷 Bûche de saumon fumé au saveur de crabe et crème d'avocat
- 🍷 Briochette de ris de veau aux girolles parfumées au Macvin
- 🍷 Pavé de dinde lardé au cœur de foie gras et châtaignes, sauce Vin Jaune accompagné de duchesses au parfum de morilles

## Au Choix ... Menu 3

25,10 €

- 🍷 Ganache de foie gras au cœur de figues et pétales de Bresi
- 🍷 Croustillant de Saint Jacques aux champignons frais et fèves, aux arômes de truffes
- 🍷 Tournedos de cerf, au jus de framboises accompagné d'un mille-feuille de pommes de terre aux betteraves

*Offre valable jusqu'au 31/12/2015*

Fabien CHOIX - 18 rue des Garennes  
70150 MARNAY - 03 84 31 98 52 - 06 79 02 15 56  
auchos.traiteur@gmail.com - www.auchos-traiteur.fr

**Menu enfant 8,00 €**

- 🍷 Pâté en croûte de fête
- 🍷 Suprême de volaille crémé et sa garniture
- 🍷 Tartelette au chocolat de Noël



*N'hésitez pas à nous contacter  
pour plus de précisions  
sur les prestations possibles*



### Amuse-bouches froids : prix par pièce

- 🍷 Toast varié : **0,80 €**
- 🍷 Moelleux épicié au foie gras : **1,00 €**
- 🍷 Mini caroline de saumon fumé et tarama : **1,00 €**
- 🍷 Mini caroline de foie gras et figues : **1,00 €**
- 🍷 Briochin de tomate/basilic et écrevisses : **0,90 €**
- 🍷 Tartare de gambas au saveur balsamique : **0,90 €**
- 🍷 Verrine de crème d'asperges et Saint Jacques : **1,20 €**

### Amuse-bouches chauds : prix par pièce

- 🍷 Briochette d'escargots : **0,80 €**
- 🍷 Mignonette de pigeonneau : **1,20 €**
- 🍷 Mini noix de Saint Jacques : **1,00 €**
- 🍷 Mini-brochette de Noix de pétoncle et crevette marinée : **1,00 €**

### Entrées froides : prix à la part

- 🍷 Igloo de pintade aux Griottines de Fougerolles : **5,30 €**
- 🍷 Savarin aux trompettes et chutney d'oignons aux magrets de canard fumés : **5,70 €**
- 🍷 Ganache de foie gras au cœur de figues et pétales de Bresi : **6,80 €**
- 🍷 Terrine de saumon frais aux écrevisses et pousses d'épinards : **5,80 €**
- 🍷 Entremet de Saint Jacques et mousse de carottes au gingembre : **6,40 €**
- 🍷 Bûche de saumon fumé au saveur de crabe et crème d'avocat : **6,60 €**

## Entrées chaudes et poissons chauds

- 🍷 Crouûte forestière aux morilles : **7,20 €**
- 🍷 Briochette de ris de veau aux girolles parfumées au Macvin : **7,40 €**
- 🍷 Feuilleté d'effilé de canard aux patates douces et foie gras poêlé : **7,60 €**
- 🍷 Croustillant de St Jacques aux champignons frais et fèves, aux arômes de truffes : **8,40 €**
- 🍷 Joue de lotte et gambas, sauce champagne : **9,20 €**  
(consigne : 5 € par cassolette)
- 🍷 Gratiné de langouste aux morilles : **10,50 €**  
(consigne : 5 € par cassolette)

## Plateau de 5 fromages

**2,80 € par personne**



## Viandes chaudes

*(accompagnées d'une garniture de votre choix)*

- 🍷 Suprême de poularde rôti aux morilles : **7,50 €**
- 🍷 Pavé de dinde lardé au cœur de foie gras et châtaignes, sauce vin jaune : **8,40 €**
- 🍷 Fricassée de chapon, crème de cèpes et foie gras : **8,70 €**
- 🍷 Noix de veau aux épices des fêtes : **6,80 €**
- 🍷 Mijoté de chevreuil façon Saint Hubert : **9,20 €**
- 🍷 Tournedos de cerf, au jus de framboises accompagné d'un mille-feuille de pommes de terre aux betteraves **10,20 €**

## Garnitures supplémentaires 2,00 €

- 🍷 Poire au Vin
- 🍷 Mousseline de potiron aux châtaignes
- 🍷 Bavarois de céleri aux petits légumes
- 🍷 Duchesses aux parfum de morilles
- 🍷 Mille feuilles de pommes de terre aux betteraves rouges
- 🍷 Risotto aux airelles

## Desserts : 3,00 € la part

- 🍷 Bûche Gourmande : génoise, compotée fraise et framboise, crème chocolat blanc
- 🍷 Bûche Fruits du soleil : génoise, croquant blanc, compotée exotique, crème citron et coco
- 🍷 Bûche Mystère de l'hiver : génoise chocolat, croquant blanc, compotée d'orange, crème chocolat noir
- 🍷 Bûche Trianon : génoise nature et chocolat, croquant spéculos, crème chocolat blanc et lait