

au **CHOIX**...

CUISINIER - TRAITEUR



Fabien CHOIX

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

Joyeuses fêtes
2016

*Veillez passer vos commandes
au plus tard le 20/12/2016 pour Noël
et le 27/12/2016 pour Nouvel An
Offre valable jusqu'au 31/12/2016*

▶ Amuse-bouches froids : prix par pièce

- Amuse-bouches froids : prix par pièce
- Toast gourmand varié : **0,80 €**
- Wraps de foie gras et confits de fruits secs : **1,00 €**
- Brochette de mozzarella au saumon fumé et tomate confite : **0,90 €**
- Briochin de bloc de foie gras et figues : **0,90 €**
- Tortilla de St Jacques et duxelle de champignons : **0,90 €**

▶ Amuse-bouches chauds : prix par pièce

- Briochette d'escargots : **0,80 €**
- Profiterole aux Morilles : **1,00 €**
- Mini Saint Jacques : **1,00 €**
- Velouté de cèpes et pépite de foie gras : **1,40 €**
- Brochette de chapon et abricot moelleux : **1,20 €**

▶ Entrées froides : prix à la part

- Opéra d'écrevisses aux fèves vertes : **5,80 €**
- Lingot de Langouste aux Noix de Saint Jacques : **6,80 €**
- Terrine de truite au cœur de filet de lotte : **6,10 €**
- Foie gras maison marbré aux magrets fumés : **6,90 €**
- Ballotin lardé de chevreuil aux aïnelles : **5,60 €**
- Bûche de dinde pistachée au jambon de Bayonne et pain aux noix : **5,80 €**



Entrées chaudes et poissons chauds

- Croûte forestière aux morilles : **7,20 €**
- Coque briochée de ris de veau aux Morilles : **8,10 €**
- Croustillant de foie gras, pommes fondantes, confit d'oignons et pain d'épices : **7,80 €**
- Roulade de sole au cœur de Morilles et jus d'asperges : **6,80 €**
- Dos de merlu du Cap, sauce Champagne : **7,80 €**
- Cassolette de Saint Jacques en croûte, aux légumes confits et Noilly : **7,60 €**
(consigne : 5 € par cassolette)



▶ Viandes chaudes

(accompagnées d'une garniture de votre choix)

- Filets de perdreaux rôtis au jus de griottes : **8,80 €**
- Médaillon de poularde aux girolles et pois croquants, sauce au Vin Jaune : **8,10 €**
- Longe de veau braisée au jus de foie gras : **9,10 €**
- Fricassée de chapon aux Morilles : **8,10 €**
- Civet de lièvre, sauce grand Veneur : **7,70 €**
- Filet mignon de sanglier à l'Armagnac : **10,80 €**

▶ Garnitures supplémentaires **2,00 €**

- Galette de pommes de terre ardéchoise
- Purée de betteraves rouges à l'ancienne
- Panais braisés
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et arôme de truffes
- Mousseline de butternut
- Poêlée des sous-bois et fèves

▶ Desserts : **3,00 € la part**

- Bûche Wiliamagat : génoise, croquant praliné, compotée poire caramel, crème nougat
- Bûche Forêt Noire : génoise chocolat, chantilly, Griottines, crème chocolat
- Bûche Douceur exotique : génoise, croquant citron, compotée mangue-abricot, crème passion
- Bûche Trianon : génoise nature et chocolat, croquant spéculos, crème chocolat blanc et lait



▶ Plateau de 5 fromages

2,80 € par personne

▶ Menu enfant

8,00 €

- Pâté en croûte de fête
- Médaillon de dinde et sa garniture
- Mille-feuille au chocolat



Les Menus

▶ Au Choix ... Menu 1

13,80 €

- ◆ Terrine de truite au cœur de filet de lotte
- ◆ Fricassée de chapon aux Morilles accompagnée d'une galette de pommes de terre ardéchoise

▶ Au Choix ... Menu 2

21,80 €

- ◆ Bûche de dinde pistachée, au jambon de Bayonne sur pain aux noix
- ◆ Cassolette de Saint Jacques en croûte, aux légumes confits et Noilly
- ◆ Filets de perdreaux rôtis au jus de griottes accompagnés d'une mousseline de butternut

▶ Au Choix ... Menu 3

25,10 €

- ◆ Lingot de Langouste aux Saint Jacques
- ◆ Croustillant de foie gras aux pommes fondantes, confit d'oignons et pain d'épices
- ◆ Mignon de sanglier à l'Armagnac accompagné d'une poêlée des sous-bois et fèves

N'hésitez pas à nous contacter

**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**