

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

FABIEN CHOIX

VOUS SOUHAITE
DE DELICIEUSES
FETES DE FIN D'ANNEE

2020

AMUSE-BOUCHES FROIDS

- PRIX PAR PIECE -

- ★ Toast gourmand varié - 0,85 €
- ★ Wrap de saumon fumé et écrevisses - 1,00 €
- ★ Cuillère de mousse de poivrons et pétoncle - 0,90 €
- ★ Truffe de foie gras aux céréales - 1,00 €
- ★ Carré de magret fumé, mousse mascarpone, tomate confite - 1,00 €
- ★ Verrine compotée pommes, foie gras et crumble pain d'épices - 1,40 €

AMUSE-BOUCHES CHAUDS

- PRIX PAR PIECE -

- ★ Saint Jacques poêlée en robe d'endive - 1,20 €
- ★ Bouchée au crabe - 1,00 €
- ★ Briochain d'escargots aux gris de sapin - 0,90 €
- ★ Profiterole aux morilles - 0,90 €
- ★ Burger de boudin blanc truffé - 1,00 €
- ★ Croque-monsieur foie gras - 1,20 €

ENTREES FROIDES

- PRIX A LA PART -

- ★ Médaillon de chevreuil aux aïelles en croûte - 6,20 €
- ★ Foie gras maison (Français) au Sauternes (60g) - 7,10 € (suppl. briochette - 0,50 €)
- ★ Saint Honoré de foie gras, crémeux mangue - 7,20 €
- ★ Coupe de la mer (Crustacés, bavaroise choux fleurs, gelée bergamote) - 5,80 €
- ★ Parfait de truite aux asperges - 6,20 €
- ★ Terrine de langouste et saumon - 7,60 €

ENTREES CHAUDES & POISSONS CHAUDS

- PRIX A LA PART -

- ★ Pain feuilleté de canard confit aux légumes oubliés - 6,80 €
- ★ Parmentier aux cèpes, foie gras poêlé, jus Banyuls - 8,20 €
- ★ Tarte fine de caille aux pleurotes et oignons confits - 8,80 €
- ★ Cassolette de pétoncles, gambas et rouget au Muscadet (Consigne 5 € pièce) - 7,60 €
- ★ Dos de cabillaud, écume de fenouil champagnisée - 9,50 €
- ★ Sablé croustillant aux morilles et Saint jacques poêlées - 11,20 €

VIANDES CHAUDES

- ACCOMPAGNEES D'UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX -

- ★ Médaillon de poularde aux châtaignes et raisins - 7,90 €
- ★ Cuisson de marcassin au pinot noir - 8,20 €
- ★ Filet de pintade farci au pain d'épices, jus à la bière de Noël - 9,20 €
- ★ Mitonnade de chapon, aux morilles et Château - Chalon - 9,80 €
- ★ Longe de veau rôtie aux girolles - 10,40 €
- ★ Mignon de cerf sauce grand veneur - 12,80 €



GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

- 2.40 € LA PART -

Muffin pommes de terre, châtaignes et oignons confits

Gaufre aux purées colorées

Risotto d'épeautre aux éclats de morilles et parmesaan

Pavé de courgette, carotte et asperges lardées

Fondant aux deux choux

Bavarois cèleri, noix et cranberries

DESSERTS

- 3.50 € LA PART -

Bûche Bretonne : Biscuit, crème caramel, compotée de poire, craquant caramel fleur de sel

Bûche L'enchanteresse : Biscuit, croquant passion, crème chocolat blanc et noix de coco

Bûche L'ensorceleuse : Biscuit, compotée fraise, crème vanille, croquant fruits rouges

Bûche Maréchal : Biscuit roulé, crème kirsch, éclats de Griottines, couverture meringue

(Pâtisseries réalisées par la Boulangerie - Pâtisserie A & S COLLE)



PLATEAU DE 5 FROMAGES

- 3,00 € PAR PERSONNE -

MENU ENFANT

- 8,50 € PAR PERSONNE -

Bûchette de saumon

Burger de pommes de terre à la dinde

Sapin au chocolat

VEUILLEZ PASSER

VOS COMMANDES AU PLUS TARD

LE 20/12/2020 POUR NOEL

LE 27/12/2020 POUR NOUVEL AN

Nos autres cartes ne sont pas disponibles
jusqu'au 4 janvier.

Pas de règlement par CB



Photos non contractuelles

LES MENUS

Au Choix ... MENU 1

- 13,60 € -

Coupe de la mer (Crustacés, bavaroise choux fleurs, gelée bergamote)

Médaille de poularde aux châtaignes et raisins accompagné
d'un pavé de courgette, carotte et asperges lardées

Au Choix ... MENU 2

- 22,30 € -

Foie gras maison (Français) au Sauternes (60g)

Cassolette de pétoncles, gambas et rouget au Muscadet (*Consigne 5 € pièce*)

Cuissot de marassin au pinot noir accompagné d'un muffin pommes de terre,
châtaignes et oignons confits

Au Choix ... MENU 3

- 25,30 € -

Terrine de langouste et saumon

Parmentier aux cèpes, foie gras poêlé, jus Banyuls

Mitonnade de chapon aux morilles et Château - Chalon accompagnée
d'une gaufre aux purées colorées

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER

- FABIEN CHOIX -

18 RUE DES GARENNES - 70150 MARNAY - 03.84.31.98.52 - 06.79.02.15.56

Auchoix.traiteur@gmail.com - www.auchoix-traiteur.fr