Au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Fêtes 2019

Fabien Choix

vous souhaite
de savoureuses fêtes
de fin d'années

Amuse-bouches froids : *prix par pièce (€)*

- Toast gourmand varié : 0,85
- Briquette de pétoncles et crème tarama : .. 0,90
- Émietté de truite et guacamole : 0,90
- Aumônière de Jambon cru au foie gras : 1,00
- Profiterole au foie gras : 1,00
- Verrine bavaroise d'asperges au crabe : 1,40

Amuse-bouches chauds : *prix par pièce (€)*

- Bouchée d'escargots aux cèpes : 0,90
- Muffin d'écrevisses au pesto : 0,90
- Soufflé aux Morilles : 1,00
- Mini Saint-Jacques au vin jaune : 1,00
- Briochin au ris de veau : 1,00
- Burger de foie gras (confit de figues) : 1,40

Entrées froides : *prix à la part (€)*

- Foie gras maison (Français)
  au Macvin (60g)* : 6,80
  *supplément briochette : 0.50
- Tatin au bloc de foie gras
  et pommes caramélisées : 7,10
- Tournedos de caille aux châtaignes
  et raisins à l'armagnac : 6,10
- Médaillon de sandre aux Noix de Saint-Jacques : . 6,80
- Charlotte de saumon et langoustines
  aux asperges : 7,20
- Terrine de sole, truite et écrevisses : 6,10

Au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Entrées chaudes et poissons chauds (€)

- Navarin de gambas et lotte au Chablis
  (en cassolette consignée 5 euros pièce) : 7,90
- Filet de Saint Pierre crème homardine : 8,20
- Saint-Jacques champagnisées dans leur coque : 8,40
- Aumônière croustillante de foie gras poêlé
  aux figues et confit d'oignons : 7,60
- Escargots dans sa boîte aux légumes d'hiver
  et crumble de parmesan : 6,90
- Pithiviers de ris de veau aux Morilles : 9,20

Viandes chaudes (€)

(accompagnées d'une garniture de votre choix)

- Filet de chapon au vin jaune
  et aux morilles : 9,20
- Filets de perdreau aux girolles : 8,10
- Fondant de poularde aux châtaignes
  et foie gras : 8,50
- Pavé de cerf aux Griottines : 10,20
- Paleron de veau confit aux épices
  et bière de Noël : 8,70
- Estouffade de sanglier aux trompettes : 7,70

Garnitures supplémentaires : 2,10€

- Risotto aux morilles
- Galet aux deux pommes de terre
- Gratin de patate douce aux éclats de noisettes
- Pomme aux airelles et crumble de noix
- Fondant de butternut et brunoise de carottes
- Champignons farcis au Potimarron

Plateau de fromages : 2,80€ par personne

- Plateau de 5 fromages

Desserts : 3,50€ la part

- Bûche Rocher : génoise chocolat, croquant praliné, crème gianduia, amandes et noisettes
- Bûche Forestière : biscuit brownies, croquant et compotée fruits rouges, crème chocolat lait
- Bûche Bretonne : biscuit muffin, croquant praliné, compotée poire, crème caramel
- Bûche L'Enchanteresse : biscuit rose, croquant passion, compoté exotique, crème chocolat blanc à la noix de coco

Les Menus

Menu enfant : 8,50 €

- Médaillon de mousse de canard brioché
- Filet de volaille poché et sa garniture
- Boule chocolatée de fête

Menu 1 : 13,60 €

- Terrine de sole, truite et écrevisses
- Estouffade de sanglier aux trompettes accompagnée d'un galet aux deux pommes de terre

Menu 2 : 22,50 €

- Foie gras maison (Français) au Macvin (sans briochette)
- Navarin de gambas et lotte au Chablis (en cassolette consignée 5 euros pièce)
- Filets de perdreau aux girolles accompagnés d'un fondant de butternut et brunoise de carottes

Menu 3 : 25,30 €

- Tatin au bloc de foie gras et pommes caramélisées
- Saint Jacques champagnisées dans leur coque
- Pavé de cerf aux Griottines accompagné d'un rizotto aux morilles

Veuillez passer vos commandes au plus tard le **19/12/2019** pour **Noël** et le **26/12/2019** pour **Nouvel An**

Photos non contractuelles

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