

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 15,70 € *

Entrée :

- Dôme de la mer à la florentine
- ou Soufflé forestier (entrée chaude)

Plat :

- Mignon de porc à l'ancienne
- ou Sol l'y laisse de dinde provençal

2 garnitures au choix

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,00 € dans la carte en fin de document)

Pain

MENU à 21.30 € *

Entrée froide :

- Terrine de lapin au Muscadet
- ou Duo sole et truite

Entrée chaude :

- Brioche Comtoise (saucisse fumée, champignons frais, crème cancoillotte)
- ou Dos de lieu, crème d'agrumes

Plat :

- Filet de volaille lardé, velouté de champignons
- ou Joue de porc façon bourguignonne

2 garnitures au choix

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,00 € dans la carte en fin de document)

Pain

(*prix à emporter)

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 22,50 € *

Entrée froide :

Marbré de saumon et saumon fumé au basilic
ou Bavorois d'asperges au jambon de bayonne

Entrée chaude :

Filet de truite sauce homardine
ou Tatin de champignons et effiloché de canard, jus de madère

Plat :

Epaule de porcelet à l'ancienne
ou Suprême de volaille au Savagnin

2 garnitures au choix

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,00 € dans la carte en fin de document)

Pain

MENU à 26,30 € *

Entrée froide :

Terrine de Saint Jacques et brunoise de légumes
ou Foie gras Maison au Vin Jaune

Entrée chaude :

Croûte forestière aux Morilles
ou Bavorois de gambas et écrevisses, bisque de homard

Plat :

Noisettes de veau au Comté et Vin Jaune
ou Filet mignon de porc aux morilles

2 garnitures au choix

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,00 € dans la carte en fin de document)

Pain

(*prix à emporter)

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 28,60 € *

Entrée froide :

Tatin au bloc de foie gras, pommes caramélisées
ou Charlotte de saumon, langoustines aux asperges

Entrée chaude :

Navarin de lotte et gambas au chablis (cassolettes consignées)
ou Coque Bretzel aux morilles

Plat :

Tournedos de suprême de pintade au vin jaune
ou Longe de veau rôtie au jus de foie gras

2 garnitures au choix



Assiette de 3 fromages et sa verdure



Dessert - (*Dessert à 3,00 € dans la carte en fin de document*)



Pain

(*prix à emporter)

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 34,00 € *

Entrée froide :

Marbré de caille au foie gras en gelée de Monbazillac

Entrée chaude :

Croustillant de Saint Jacques aux asperges, sauce champagne

Pause glacée (incluse)

Plat :

Mignon de veau aux morilles

ou Filet de Bœuf à la périgourdine

2 garnitures au choix

~~~~~

Assiette de 3 fromages et sa verdure

~~~~~

Dessert - (Dessert à 3,00 € dans la carte en fin de document)

~~~~~

Pain

*Une pause glacée peut être ajoutée à vos menus pour 2 €.*

### MENU Enfant à 7,50 €

Assortiment de charcuteries et crudités

Emincé de volaille et sa garniture

Moelleux au chocolat

### MENU Enfant à 5,50 €

Lasagnes

Moelleux au chocolat

(\*prix à emporter)

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **Garnitures** – 1,60 € pièce

Brick de légumes

Champignon farci et gratiné

Choux rouge braisé au vinaigre de framboises

Poêlée de champignons frais

Mousseline aux 2 choux

Fondant de Butternut et brunoise de carottes

Purée de betterave rouge à l'ancienne

Soufflé de carottes au cumin

Tomate gratinée farcie aux légumes

Tronçons de courgettes farcies

Tatin de légumes du soleil

Polenta aux légumes confits

Galet de pomme de terre aux champignons frais

Risotto de pomme de terre

Galette de pommes de terre colorée

Millefeuille de pommes de terre

Risotto aux poireaux

Risotto aux cèpes

Pommes aux airelles, crumble de noisettes

Fagots d'asperges sur tronçon de courgette

Bavarois de céleri, brunoise de légumes

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## DESSERTS

*Les desserts inclus dans les menus sont les desserts à 3 €, un ajustement tarifaire sera nécessaire pour les autres desserts.*

### **Desserts individuels – 3,50 €**

Dentelle Forêt noire

Goutte chocolatée aux fruits rouges

Lingot chocolat

Tartelette stick, pommes caramélisées et crèmeux poire

### **Desserts – 3 €**

Tiramisu glacé ou Vacherin

Brochette de fruits et son sorbet, sauce chocolat

### **Entremets – 3 €**

Croustiframboise : Croquant fruits rouges, mousse choco-blanc, mousse framboises

Crousti-choc : Biscuit chocolat, feuillantine pralinée, ganache

Créole : Génoise, crèmeux Noix de coco, mousse Ananas et dés de fruits

Pêché mignon : Biscuit, mousseline de pêche et caramel beurre salé

Normand : Base sablée, pommes caramélisées, mousse au spéculos

Mangue - passion : Génoise, mousse passion, crèmeux mangue

Choco-café : Génoise chocolat, croustillant chocolat, mousse chocolat, mousse café

Duo rouge et blanc : Génoise, bavaroise à la vanille, mousse fruits rouges

Mojito : Biscuit sablé, crèmeux mojito – pomme, mousse mojito

### **Pyramide de macarons (4 pièces par personne) – 3 €**

### **Assiette gourmande – 4,80 €**

Une coque tout chocolat, une verrine Panna cotta, un macaron, un baba au rhum, une tartelette citron meringuée, Paris-Brest fruité

### **Buffet de desserts (à partir de 15 personnes) – 5,80 €**

Mousse au chocolat, Iles flottantes, Macaron, Tiramisu, Tarte aux fruits, Fondant au chocolat

*N'hésitez pas à nous contacter pour toute idée, suggestion ou modification.  
Nous souhaitons que nos propositions correspondent à vos attentes.*

Tarifs au 01/03/2020