

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 15,50 € *

Entrée :

- Profiteroles au saumon
- ou Terrine forestière à l'Arboisienne

Plat :

- Cuisse de pintade au Riesling
- ou Dos de lieu crème citronnée

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 21.10 € *

Entrée froide :

- Terrine forestière au Savagnin
- ou Médaillon de truite saumonée aux petits légumes

Entrée chaude :

- Brioche Comtoise (saucisse fumée, champignons frais, crème cancoillotte)
- ou Corolle de sole aux crevettes

Plat :

- Suprême de volaille rôti au Madère
- ou Filet mignon de porc au poivre vert

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 22,30 € *

Entrée froide :

Trilogie autour du saumon (en pavé, en blinis, en profiterole)
ou Terrine de pintadeau aux morilles

Entrée chaude :

Cassolette de la mer
ou Tatin de champignons et effiloché de canard

Plat :

Fricassée de veau aux cèpes
ou Roulé de volaille farci au comté et Morteau, sauce 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 26,10 € *

Entrée froide :

Terrine de sandre et saumon à la florentine
ou Foie gras Maison

Entrée chaude :

Croûte forestière aux Morilles
ou Papillote de saumon chou vert et fenouil au champagne

Plat :

Ballotin de volaille au foie gras et châtaignes
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 28,40 € *

Entrée froide :

Paris Brest de foie gras
ou Médaillon de sandre et Saint Jacques

Entrée chaude :

Saint Jacques, écrevisses et ravioles aux cèpes, sauce Nantua
ou Pithiviers aux morilles

Plat :

Brochette de filets de caille lardés, jus brun
ou Filet de canette 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 33,80 € *

Mise en bouche tout foie gras

(panna cotta de foie gras, mini-caroline aux figues et foie gras, brochette de magret de canard et dés de foie gras)

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

(*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

Mousseline de potiron aux châtaignes

Purée de betterave rouge à l'ancienne

Soufflé de carottes au cumin

Tomate gratinée farcie aux légumes

Tronçons de courgettes farcies

Tatin de légumes

Polenta aux légumes confits et parmesan

Ecrasé de pommes de terre normand (oignons, poireaux)

Risotto de pomme de terre

Galette de pommes de terre colorée

Millefeuille de pommes de terre

Risotto au fenouil

Risotto aux cèpes

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

Sablé mousse de mascarpone et framboises

Desserts – 3 €

Tiramisu glacé ou Vacherin

Brochette de fruits et son sorbet, sauce chocolat

Entremets – 3 €

Croustiframboise : Croquant praliné, chocolat blanc et framboises

Crousti-choc : Biscuit chocolat, feuillantine pralinée, ganache

Fruits du soleil : Génoise, mousse citron, crème à l'orange

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

Normand : Base sablée, pommes caramélisées, mousse au spéculos

Mangue - passion : biscuit pistache, mousse passion, crèmeux mangue

Choco poire : Génoise, mousse chocolat, dés de poire et mousse de poire

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

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, un moelleux framboise

Pièce montée (modèle personnalisable (+0,30 €) à partir d'un certain nombre de choux)

Pour 2 choux par personne – 2,20 € ou Pour 4 choux par personne – 4 €

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 01/03/2018