

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **MENU à 17,90 € \***

**Entrée :** Terrine forestière au Savagnin

**Plat :** Poisson du marché, crème de pois et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

## **MENU à 20,00 € \***

**Entrée :** Duo sole et truite

**Plat :** Pavé de volaille fondant au cidre et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

## **MENU à 20,70 € \***

**Entrée chaude :** Corolle de sole aux crevettes, sauce Nantua

**Plat :** Noisettes de mignon de porc au macvin et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

**(\*prix à emporter)**

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **MENU à 22,20 € \***

**Entrée froide :** Terrine de lapin aux olives et pesto

**Entrée chaude :** Soufflé forestier

**Plat :** Filet de poulet lardé, velouté de champignons et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

## **MENU à 25,80 € \***

**Entrée froide :** Terrine de pintade amandes et Whisky

**Entrée chaude :** Gratin de fruits de mer aux asperges

**Plat :** Blanquette de veau aux girolles et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

## **MENU à 34,60 € \***

**Entrée froide :** Foie gras maison

**Entrée chaude :** Filet de truite à l'Absinthe

**Plat :** Suprême de poulet fermier, éclats de morilles et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

**(\*prix à emporter)**

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **MENU à 36,40 € \***

**Entrée froide :** Paris-Brest de foie gras et Chutney de figues

**Entrée chaude :** Dos de cabillaud, crème de pois

**Plat :** Brochette de filets de caille et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (*Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document*)

Pain

## **MENU à 38,80 € \***

**Entrée froide :** Médaillon de caille aux raisons macérés à l'Armagnac

**Entrée chaude :** Saint Jacques lutées, fondue de poireaux champagnisée

**Plat :** Mignon de veau aux morilles et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (*Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document*)

Pain

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

### **MENU Enfant à 8,00 €**

Assortiment charcuteries et crudités

Emincé de volaille et sa garniture

Moelleux au chocolat

### **MENU Enfant à 6,00 €**

Lasagnes

Moelleux au chocolat

**(\*prix à emporter)**

# au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **Garnitures** – 2,20 € pièce

Poêlée du moment

Fondant de patate douce aux oignons confits

Purée de betteraves rouges à l'ancienne

Poêlée de champignons frais

Tomate farcie aux légumes et gratinée

Mousseline de petits pois, fèves et lardons

Choux vert braisé aux légumes oubliés

Fondant de potirons aux châtaignes

Soufflé de carottes aux champignons frais

Pomme aux airelles, crumble de noix

Pavé de polenta aux cèpes

Risotto de pomme de terre

Millefeuille de pommes de terre

Ecrasé de pomme de terre, crumble de comté

Risotto aux poireaux et éclats de noisettes

Risotto forestier

# au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## DESSERTS

*Les desserts inclus dans les menus sont les desserts à 3,20 €, 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 crémeux poire

### **Desserts – 3,20 €**

Tiramisu glacé / Vacherin / Omelette Norvégienne / Brochette de fruits et son sorbet, sauce chocolat

### **Entremets – 3,20 €**

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

Crousti-choc : Biscuit chocolat, feuillantine pralinée, ganache

Abricot-Framboise : Dacquoise noisette, crémeux framboise, mousse abricot

Poire-salée : Biscuit, mousse de poire et caramel beurre salé

Normand : Base sablée, pommes caramélisées, mousse au spéculos

Mangue - passion : Génoise, mousse passion, crémeux 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, crémeux mojito – pomme, mousse mojito

### **Pyramide de macarons (4 pièces par personne) – 3,00 €**

### **Assiette gourmande – 5,00 €**

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

### **Buffet de desserts (à partir de 15 personnes) – 6,00 €**

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

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