

## TRAITEUR FIN D'ANNEE 2009



### PLATS A EMPORTER SUR COMMANDE

#### APERITIF

- Assortiment de 3 verrines ..... 6.50 euros
- Petits fours salés (à servir chauds) le kg ..... 19.90 euros
- Bouchées d'escargots aux amandes les 6 ..... 5.00 euros
  
- Cocktail à 6.00 € par pers. :
  - 1 cake poire-fourme
  - 1 mini brochette de gambas
  - 1 bouchée d'escargot
  - 1 tartelette de boudin noir
  - 1 canapé cou de canard farci au foie gras
  - 1 roulé de saumon fumé

#### ENTREES

- Carpaccio de saumon aux 3 huiles..... 8.20 euros
- Terrine de foie gras de canard frais maison. .... 9.90 euros
- Tartelette d'escargots flambés à l'anis et crème de persil ..... 5.60 euros
- Crème de moules et écrevisses sauce safranée ..... 6.50 euros
- Terrine de gibier maison et sa compotée d'oignons ..... 4.20 euros
- Vol au vent de ris de veau à la graine de moutarde ..... 6.00 euros
- Tartelette aux 2 boudins sauce porto ..... 5.50 euros

#### LA PART

#### POISSONS

- Filet de loup sauce crevettes ..... 9.00 euros
- Gratin de fruits de mer..... 8.00 euros
- Escalope de saumon sauce champagne ..... 8.50 euros
- Brochette de lotte et de gambas sauce curry ..... 9.00 euros
- Duo de filets de rouget, tapenade ..... 8.50 euros
- Paupiette de carrelet, farce écrevisses, coulis d'étrilles ..... 8.50 euros
- Soupière de homard sauce petits légumes ..... 10.00 euros

#### LA PART

## **VIANDES**

## **LA PART**

- Filet mignon de veau et ses rognons au porto.....	9.00 euros
- Brochette de filets de caille aux raisins .....	7.50 euros
- Cuisse de canard à l'orange .....	8.00 euros
- Jambonnette de canard farcie aux cèpes et aux raisins .....	8.70 euros
- Poulet de Bresse au vin du Jura et aux morilles .....	14.50 euros
- Jambonnette de volaille farcie forestière .....	7.50 euros
- Magret de canard aux 5 poivres .....	8.50 euros
- Suprême de faisan aux marrons .....	9.00 euros
en saison de gibier :	
- Civet de chevreuil .....	9.00 euros
- Filet mignon de sanglier crème forestière .....	9.00 euros
- Gigue de chevreuil sauce poivrade .....	9.00 euros

## **GARNITURES**

## **LA PART**

- Riz pilaf .....	1.30 euros
- Riz aux raisins de corinthe .....	1.80 euros
- Légumes à la provençale (haricots verts,champignons,tomate) .	5.70 euros
- Chartreuse de légumes .....	4.50 euros
- Gratin forézien forestier .....	4.60 euros
- Gratin forézien nature .....	3.50 euros
- Poêlée st sylvestre (p.de terre-champignons-fèves-marrons) .....	5.60 euros

## **DESSERTS**

## **LA PART**

- Ambassadeur .....	2.50 euros
- Tarte Tatin .....	2.50 euros
- Oeufs à la neige .....	2.50 euros
- Vacherin glacé .....	4.00 euros
- Dôme au chocolat et crème anglaise .....	4.50 euros
- Tarte au citron meringuée .....	2.50 euros
- Omelette norvégienne .....	4.00 euros
- Soupe de fruits rouges au pineau rosé .....	3.00 euros
- Soupe d'agrumes au grand marnier .....	3.00 euros

**MENUS TRAITEUR 2008**

**MENU A 17.00 EUROS**

**PATE DE LIEVRE MAISON ET SA COMPOTEE D'OIGNONS**

**OU**

**ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE**

**\*\*\***

**FRICASSEE DE POULET AUX ECREVISSES**

**OU**

**CIVET DE SANGLIER**

**\*\*\***

**GRATIN FOREZIEN**

**OU**

**MENU A 23.00 EUROS**

**TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FRAIS MAISON (+6.00 EUROS)**

**OU**

**CREME DE MOULES ET ECREVISSES AU VELOUTE DE POTIRON**

**\*\*\***

**FILET D'EMPEREUR SAUCE VIOGNIER D'ARDECHE**

**\*\*\***

**BROCHETTE DE FILETS DE CAILLE AUX RAISINS ET AUX CEPES**

**\*\*\***

**GRATIN FOREZIEN**

