

TRAITEUR DE FIN D'ANNEE 2017

PLATS A EMPORTER SUR COMMANDE

APERITIF

- Assortiment de 6 verrines	7.50 euros
- Petits fours salés (à servir chauds) le kg	32.00 euros
- Bouchées d'escargots aux amandes les 6	6.60 euros
- Mini burgers à la fourme les 6	6.00 euros
- Cocktail à 7.00 € par pers :	
1 verrine de céviché de poisson	
1 mini burger à la fourme	
1 navette ganache au foie gras	
1 mille-feuille de crêpe au saumon et aneth	
1 brochette de crevette panée aux herbes et céréales	

ENTREES

LA PART

- Terrine de foie gras de canard frais maison. (env 70 g).....	11.00 euros
- Bun'n roll d'escargots aux butternut et panais confits	9.00 euros
- Crème de moules et noix de pétoncle, julienne de légumes, sauce Champagne	11.00 euros
- Carpaccio de saint jacques et son tartare de saumon	12.00 euros
- Pâté de sanglier maison aux noisettes, chutney de poires.....	8.00 euros

POISSONS

LA PART

- Brochette de crevettes « black tiger » crème de coco et gingembre	11.00 euros
- Le homard façon thaï aux petits légumes	16.00 euros
- Médaillon de lotte sauce noailly	13.00 euros
- Pavé d'omble chevalier sauce champagne	12.00 euros
- Filet de daurade royale sauce mousserons	12.00 euros
- Feuilleté de sole aux morilles	15.00 euros
- Paupiette de saumon farcie aux crevettes sauce américaine	11.00 euros

VIANDES

LA PART

- Poulet fermier au vin du Jura	13.00 euros
<u>Supplément morilles</u>	+3.00 euros
- Paleron de veau, cuisson basse température, sauce forestière	12.00 euros
- Caille farcie au foie gras et son jus aux raisins	12.00 euros
- Ris de veau aux trompettes	14.00 euros
- Magret de canard en tournedos à l'orange	12.00 euros
En saison de gibier :	
- Sauté de sanglier à la bière brune de Charlieu	12.00 euros
- Pavé de cerf à la graine de moutarde	12.00 euros
- Civet de chevreuil	12.00 euros

GARNITURES

LA PART

- Flan de champignons	3.00 euros
- Ecrasée de p. de terre, huile d'olive et truffe	4.50 euros
- Râpée forézienne (p.de terre, œuf, fromage) (env 100 g)...	1.50 euros
- Poêlée ardéchoise (marrons, champignons, p. de terre) ...	4.00 euros
- Duo de purée (céleri et patate douce)	3.50 euros

DESSERTS

LA PART

- Omelette norvégienne	5.00 euros
- Assortiment de 4 verrines	6.00 euros
(verrine forêt noire, verrine mousse matcha et pamplemousse, verrine mangue coco)	
- Soupe d'agrumes au grand-marnier	4.00 euros
- vacherin glacé	5.00 euros
- gros macaron pomme-calvados	5.50 euros