

CARTE TRAITEUR

SUR COMMANDE 48 HEURES



CARTE NON VALABLE 23, 24, 25, 30, 31 DECEMBRE 2017
CONSULTEZ NOTRE CARTE DES FÊTES

POUR TOUTE COMMANDE PAR TELEPHONE
04 94 63 16 16

TARIFS 2017 – 2018
SAISON HIVER

*Photos non contractuelles. Liste des allergènes disponible sur demande.
Nos viandes sont à 80% d'origine France, 15% d'origine Union Européenne
(Allemagne, Pays-Bas, Irlande,...) et 5% hors Union Européenne.*

LES APERITIFS & COCKTAILS

TARIFS Euro TTC

Sélection de Pièces Cocktail Salées

12 pièces	15,00 €
24 pièces	28,00 €

LES MISES EN BOUCHE

- Médaillon de Homard et Caviar de Fenouil 6,00 €
- Réglette de King Crabe et Couteau, Légumes du Soleil 6,00 €
- Tiramisu de Foie Gras, Compotée de Poire Vanillée, Boudoir de Pain de Campagne 6,00 €
- Noix de Saint Jacques dans sa Coquille, Mini Champignons et Sauce au Chablis (A réchauffer par vos soins) 6,00 €



LES ENTREES

Les Entrées Froides

- Cannelloni à la Brousse Truffée, Aubergine Grillée, Tartare de Tomates Huile d'Olive Vierge 8,00 €
- Ballotine de Volaille Fermière au Citron au Sel et Nori, Houmous de Courgettes 8,00 €
- Tartare de Crabe Pomme Gingembre, Crème de Fenouil, sur Sablé Citron Vert 8,00 €

Les Entrées Chaudes

- Perles de Saint-Jacques Rôties à la Mélisse Citronnée, Fricassée de Girolles Petit Caquelon 12,00 €
- Chartreuse d'Agneau, Cœur Fondant à la Brousse, Julienne de Légumes Truffés 12,00 €



LES PLATS

Les Plats Traiteur (260 g)

- Eventail de Gambas Flambées en Persillade, Risotto Crémeux 10,00 €
- Tajine d'Agneau, Frites de Polenta 10,00 €
- Spécial Vegan : Farandole de Légumes Croquants, Tarte Fine aux Cèpes, Coulis au Poivrons Doux 10,00 €

Les Plats Evènementiels (350g)

- Filet De Daurade Royale Rôtie au Beurre Demi-Sel, Riz Vénéré, Palourdes Rôties Dans Leur Coque 14,00 €
- Volaille de Bresse en Ballotine, Risotto de Fregola Grillée et Tagliatelles de Légumes 14,00 €
- Tournedos de Bœuf au Foie Gras Poêlé Façon Rossini, Réglette de Légumes Croquants et Pressé de Pomme de Terre 14,00 €
- Magret De Canard Label Rouge, Jus à la Cacahuète Torréfiée, Eryngii, Tarte Fine aux Cèpes Persillés 14,00 €



LES PRESTIGES

- Foie Gras Mi-cuit Nature 175,00 €/kg
- Terrine de Foie Gras Mi-cuit Nature 90,00 €/500 g

Le Saumon Frais Mariné

- En Gravlax à l'Aneth 60,00 €/kg

Les Crustacés

- Demi-Homard Rôti en Succulent de Crustacé, Tagliatelle de Légumes 16,00 €
- Demi-Langouste en Bellevue (260 g /290 g) et sa Sauce Safranée 28,00 €



EPICERIE FINE

Artisan de la Truffe

- Risotto à la Truffe – 2 portions (350 g) 15,00 €
- Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe – 2 portions (350 g) 15,00 €

Le Caviar Astara

- Baéri Imperial (30 g) 50,00 €
- Baéri Imperial (50 g) 80,00 €
- Oscietre Sélection (30 g) 70,00 €
- Oscietre Sélection (50 g) 110,00 €

Les Champagnes

- Ruinart Brut 75 cl 48,00 €
- Ruinart Brut 37,5 cl 29,00 €
- Senez Brut 75 cl 22,00 €

LES DESSERTS

Les Entremets

Ind.	6 pers	12 pers
4,00 €	23,00 €	42,00 €

Brownie Macaronade

(Brownie mousse chocolat macaron - Nutella)

Exotic

(Dacquoise noix de coco, passion mangue et ananas)

Provençal

(Biscuit Joconde et dacquoise amande, mousse orange sanguine, crème citron et meringue)

Opéra Café

(Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat)

Duo Chocolat

(Sable amande, biscuit chocolat, mousse chocolat blanc et noir)

Royal Praliné

(Dacquoise amandes, croustillant praliné, mousse chocolat, crémeux chocolat)

Opéra Fruit Rouge

(Biscuit Joconde, sirop framboise, crème au beurre vanille, confit framboise, glaçage fruits rouges)



Les Gâteaux d'Anniversaire

Entremet au choix avec plaque (inscription de votre choix) et scintillants

La Part	4,50 €
---------------	--------

LES PIECES SUCREES

Croques en Bouche de Fêtes et d'Anniversaire

Le Chou (minimum 60 choux)	1,50 €
----------------------------------	--------

Sélection de Pièces Cocktail Sucrées

12 pièces	15,00 €
24 pièces	28,00 €

Eventail de Macarons

12 pièces	13,00 €
-----------------	---------

Arlequins

8 Petites Verrines Sucrées	10,00 €
----------------------------------	---------

