Carte Traiteur

Fêtes de Fin d'Année

Lunchs

Réductions salées :

- Pizza chèvre - Tartelette emmental - Tartelette comté noix
  Tartelette saumon fumé épinards **0,60€/pièce**

Mini choux :

- Gougère **0,60€/pièce**
- Escargot - Riz de veau **1,20€/pièce**

Verrines :

- Avocat magret fumé - Avocat saumon fumé - Avocat betteraves - Betteraves chèvres **4€/pièce**

Miche surprise :

- Charcuterie (70 pièces) **47€**
- Charcuterie fromage (70 pièces) **52€**
- Saumon (70 pièces) **62€**

Entrées Froides

- Salade gourmande (Foie Gras - Magret - Filet mignon fumé) **12€**
- Pâté en croûte Richelieu - salade de chou blanc **12€**
- Terrine de poisson - tartare de concombre **14€**
- Saumon fumé Écossais Label Rouge **16€**
- Foie Gras de Canard IGP Sud Ouest & Confit **16€**
- ½ Langouste à la Parisienne **18€**

Entrées Chaudes

- Bouchée à la reine **7€**
- Croustade d'escargot **7€**
- Coquille St Jacques **8,50€**
- Filet de St Pierre et sa fondue de poireaux **16€**
- Cassolette de St Jacques aux Cèpes **16€**
- Escalope de Ris de Veau aux Morilles **17€**

Accompagnées de riz sauvage camarguais

Plats Chauds

- Filet de caille aux champignons de Paris **13€**
- Dos de sanglier aux cèpes sauce grand veneur **15€**
- Rôti de poularde aux Morilles et au Vin Jaune **16€**
- Rôti de chapon aux Morilles sauce Champagne **16€**
- Tournedos de canard sauce foie gras **17€**
- Filet Mignon de Veau aux Morilles **17€**
- Filet de Bœuf en croûte aux Morilles sauce Champagne **17€**
- Dinde Farcie sauce Champagne (8 pers) **90€**
- Chapon Farci sauce Champagne (8 pers) **96€**

Accompagnés de gratin de pomme de terre et flan de légumes façon crumble