

Tarif traiteur fêtes 2017

4 Menus + 1 GRATUIT

Menu balade à 35€

Entrées

Lucullus de canard

Terrine de foie gras maison et magret fumé
Confiture d'oignons et gelée de poires aux cinq épices
Ou

Cannelloni de cabillaud et saumon fumé

Gratiné au parmesan et beurre blanc
Salade de roquette et tomates cerises

Plats

Filet pur de biche, sauce aux fruits des bois

Chiconnette braisée, poêlée de légumes et poire au vin
Gratin dauphinois
Ou

Filet de sandre rôti sur peau

Emincé de poireaux aux crevettes grises
Pomme duchesse, beurre blanc safrané

Desserts

Dôme de mangue et fruits de la passion

Salade de fruits exotiques
Ou

Surprise au chocolat Valrhona

Mousse chocolat noir et cœur coulant à la framboise

Menu Homard à 42,5€

Entrées

Bavarois de homard à la coriandre

Ou

Demi-homard Belle vue

Plats

Demi-homard à l'armoricaine

Ou

Demi-homard grillé aux herbes

Desserts

Dôme de mangue et fruits de la passion

Salade de fruits exotiques
Ou

Surprise au chocolat Valrhona

Mousse chocolat noir et cœur coulant à la framboise

Entrées froides

Carpaccio de bœuf classique	12,0€
Carpaccio de bœuf façon Tartuffa	14,0€
Carpaccio Tartuffa et copeaux de foie gras	16,0€
Lucullus de foie gras au magret fumé	16,0€
Bavarois de homard à la coriandre	16,0€
Demi-homard en belle-vue	20,0€

Entrées chaudes

Croustillants au parmesan	11,0€
Croustillants aux crevettes	14,0€
Duo de croustillants	13,0€
Scampi au beurre d'ail	15,0€
Scampi façon Atelier	15,0€
Poêlée de Saint-Jacques	16,0€
Sauté de Saint-Jacques et scampi Tandoori	16,0€
Cannelloni de cabillaud et saumon fumé	16,0€

Plats

Poissons et crustacés

Les 9 scampi au beurre d'ail ou atelier	19,0€
Sole meunière	29,0€
Filet de saumon grillé	16,0€
Brochette de scampi, saumon et Saint-Jacques	19,0€
Filet de sandre rôti sur peau	20,0€
Demi-homard grillé aux herbes	21,5€
Demi-homard à l'Armoricaine	21,5€

Nos viandes

Pavé de bœuf	200gr- 17,0€
	300gr- 20,0€
	400gr- 24,0€
Filet pur de bœuf	200gr- 24,0€
	300gr- 29,0€
	400gr- 34,0€
Noisette d'agneau en tartuffa	20,0€
Filet de biche cuit à basse température	20,0€

Desserts

Dôme de mangue et fruits de la passion	8,0€
Salade de fruits exotiques	
Surprise au chocolat Valrhona	8,0€
Mousse chocolat noir et cœur coulant à la framboise	
Chausson de Munster, sauce au roquefort	8,0€

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous proposer notre
Foie gras de canard Maison au prix de 25€ les 250gr