

Tarif traiteur fêtes 2018

4 Menus + 1 GRATUIT

Menu balade 1 entrée à 35€

Menu balade 2 entrées à 42,5€

Entrées

Praline de foie gras Maison au spéculoos

Confiture d'oignons et compote de poires aux cinq épices

Ou

Cannelloni de cabillaud et saumon fumé

Gratiné au parmesan et beurre blanc

Plats

Filet mignon de biche en croute de sésame

Gratin dauphinois à la tartuffa et poêlée de légumes

Jus aux airelles et framboises

Ou

Filet d'omble chevalier rôti sur peau

Fondu de poireaux au safran et crevettes grises

Ou

Le faisan en deux façons

Le filet grillé, chutney de chicons et mousseline de panais

La cuisse en quenelle Forestière

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

Ou

Chausson de munster

Coulis de roquefort

Menu Homard à 45€

Entrées

Salade de homard et guacamole

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

Ou

Chausson de munster

Coulis de roquefort

Entrées froides

Carpaccio de bœuf classique 14,0€

Carpaccio de bœuf façon Tartuffa 16,0€

Carpaccio Tartuffa et copeaux de foie gras 18,0€

Praline de foie gras au spéculoos 18,0€

Salade de homard et guacamole 20,0€

Demi-homard en belle-vue 20,0€

Entrées chaudes

Croustillants au parmesan 12,0€

Croustillants aux crevettes 15,0€

Duo de croustillants 14,0€

Scampi au beurre d'ail 16,0€

Scampi façon Atelier 16,0€

Poêlée de Saint-Jacques 18,0€

Sauté de Saint-Jacques et scampi Tandoori 18,0€

Cannelloni de cabillaud et saumon fumé 18,0€

Plats

Poissons et crustacés

Les 9 scampi au beurre d'ail ou atelier 21,0€

Sole meunière 29,0€

Filet de saumon grillé 16,0€

Brochette de scampi, saumon et Saint-Jacques 22,0€

Filet d'omble chevalier rôti sur peau 21,0€

Demi-homard grillé aux herbes 22,5€

Demi-homard à l'Armoricaine 22,5€

Nos viandes

Pavé de bœuf 200gr- 18,0€

300gr- 22,0€

400gr- 26,0€

Filet pur de bœuf 200gr- 26,0€

300gr- 32,0€

400gr- 38,0€

Noisette d'agneau en tartuffa 21,0€

Filet mignon de biche au sésame 21,0€

Le faisan en deux façons 21,0€

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