



Tarif traiteur fêtes 2020

L'ATELIER
du Ry Ternel

4 Menus + 1 GRATUIT

Menu balade 1 entrée à 40€

Menu balade 2 entrées à 45€

Entrées 18€

Javanais de foie gras, magret fumé et spéculoos

Confiture d'oignons et compote de poires aux cinq épices

Melo cake de St Jacques et saumon fumé

St Jacques grillée et vinaigrette façon

Gravlax

Cannelloni de cabillaud et saumon

Gratiné au parmesan et beurre

blanc

Friand de veau et ris de veau fumé

Crème aux cèpes

Plats 21€

Filet mignon de biche en croûte de sésame

Gratin dauphinois et poêlée de

légumes Jus aux airelles et framboises

Parmentier de canard confit

Purée de patates douces, épinards et

Portobello Jus au poivre

Dos de cabillaud rôti au Sauternes et morilles

Pommes grenailles, sauté d'épinards et

pleurotes

Boudin de Saint Pierre et écrevisses, sauce Nantua

Poêlée de légumes et pommes duchesses

Desserts 8€

Douceur de cacahuètes chocolatées

Brownie-Ganache et croustillant cacahuète-Caramel au beurre salé

La passion de Noël

Vanille-Mangue-Passion-noix de Coco-Guimauve

Chausson de camembert

Compotée de pommes et cannelle



Nos desserts ont été imaginés par **Cooked By You** et réalisés en collaboration avec Valérie Brenez

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous proposer notre **Foie gras de canard**

Maison au prix de 25€ les 250gr

compote de poires et confiture d'oignons comprises

Ce menu sera disponible les week-end

du 11 au 13 décembre, du 18 au 20 décembre,

du 24 au 27 décembre et du 31 au 1 janvier

Menu Homard à 45€

Entrées 20€

Salade de homard et guacamole

Vinaigrette à l'orange et vanille

Demi-homard Belle vue

Mesclun de salades et ses garnitures

Plats 22,5€

Demi-homard à l'armoricaine

Pommes grenailles et légumes confits

Demi-homard grillé aux herbes

Pommes grenailles et légumes confits

Desserts 8€

Douceur de cacahuètes chocolatées

Brownie-Ganache et croustillant cacahuète-Caramel au beurre salé

La passion de Noël

Vanille-Mangue-Passion-noix de coco-Guimauve

Chausson de camembert

Compotée de pommes et cannelle



Entrées

Carpaccio de bœuf classique 14€

Carpaccio de bœuf façon Tartuffa 16€

Carpaccio Tartuffa et copeaux de foie gras 18€

Croustillants au parmesan 12€

Croustillants aux crevettes 16€

Duo de croustillants 14€

Scampi au beurre d'ail 16€

Scampi façon Atelier 16€

Poêlée de Saint-Jacques 18€

Sauté de Saint-Jacques et scampi Tandoori 18€

Plats

Poissons et crustacés

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

Sole meunière 29€

Filet de saumon grillé 18€

Nos viandes

Pavé de bœuf poivre vert 20€

Filet pur de bœuf poivre vert 28€

Noisette d'agneau en tartuffa 20€

Brochette de volaille au curry rouge 16€