



L'ATELIER
du Ry Ternet

Menu traiteur à emporter du 2 avril au 18 avril

4 Menus + 1 GRATUIT

Menu balade 1 entrée à 40€

Menu balade 2 entrées à 45€

Entrées 18€

Maki de saumon fumé et rilette de saumon

Crème épaisse au piment d'Espelette et wakamé

Pastilla de volaille aux asperges et jambon de parme

Crème d'asperges à l'estragon

Nage de Saint-Jacques et scampi

Aux asperges vertes, sauce au curry rouge et lait de coco

Plats 21€

Filet pur d'agneau grillé, jus au thym

Gratin dauphinois, tomate rôtie et sauté de princesses

Caille farcie aux raisins, sauce au muscat et morilles

Pommes grenailles, poêlée de légumes

Dos de cabillaud aux asperges AAA

Pomme duchesse et beurre blanc aux crevettes grises

Desserts 8€

Coque marbrée façon Belle Hélène

Chocolat, poire, vanille et brownie

Velours de mousse au chocolat blanc et spéculoos

Caramel au beurre salé

L'assiette de fromages

Sirop de liège et pain toast

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€
Cannelloni de cabillaud et saumon	18€
Sauté de Saint-Jacques et scampi Tandoori	18€

Plats

Poissons et crustacés

Les 9 scampi au beurre d'ail ou atelier	21€
Brochette de scampi, Saint-Jacques et Saumon	24€
Filet de saumon grillé	18€

Nos viandes

Pavé de bœuf poivre vert	20€
Parmentier de canard confit	21€
Noisette d'agneau en tartuffa	22€
Brochette de volaille au curry rouge	16€

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

/userfiles/files/20210322_atelier-traiteur-2avril-18avrildu 2 au 4 avril, du 9 au 11 avril et du 16 au 18 avril.

Les enlèvements se font de 16 à 18h le vendredi et le samedi et de 10 à 11h le dimanche

Les commandes sont à effectuer, le jeudi du week-end d'enlèvement à 19h au plus tard.

Soit par téléphone de 17h à 19h au 067/64.62.77

Soit par mail à l'aide du fichier excel ou pdf disponible sur notre site internet