

Carte Traiteur 2024

LE COIN APÉRITIF

Plateau de verrines assorties (12 pièces) :	26 €
Bavarois de homard au yuzu (x3)	
Duo de saumon et saumon fumé (X3)	
Panna-cotta du moment (X3)	
Tartare de légumes de saison (X3)	
Pain surprise charcuterie (60 pièces)	38 € €
Pain surprise prestige (60 pièces):	48 €
foie gras et saumon fumé	
Mini quiche, mini pizza, feuilleté de saucisse (la pièce)	0,80 €
Mini gougère, feuilleté de fromage (la pièce)	0,30 €
Brioché au saumon ou au fromage (la pièce)	0,95 €
Bouchée d'escargot ou à la reine (la pièce)	1 €
Macaron au foie gras (la pièce)	1,70 €
Toasts assortis (la pièce)	0,80 €

NOS ENTRÉES FROIDES

Paté croûte cochon, pistaches, trompettes	4,50 € la part
Paté croûte 3 volailles et foie gras	7,90 € la part
Assortiment de charcuteries 4 sortes (persillé, terrine, jambon cru, rosette)	4,70 € la part
Assortiment de crudités 250g par personne (crudités du moment, 3 sortes)	4,70 € la part
Assortiment de viandes froides (volaille, cochon, bœuf)	4,90 € la part
Foie gras de canard	9,90 € la part
Foie gras de canard, pain d'épice et gelée de cassis	9,90 € la part
Saumon fumé par nos soins	8,60 € la part
Médailon de saumon	6,90 € la part
Terrine de poisson (selon la pêche)	5,10 € la part

NOS ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne (la douzaine)	11 €
Bouchée à la reine aux morilles (la pièce)	6,90 €
Coquille Saint-Jacques (la pièce)	8 €
Cassolette d'escargots à l'Épouse (la pièce)	7 € + consigne
Cassolette de lotte sauce Nantua (la pièce) (l'espèce de poisson peut changer selon la pêche)	7 € + consigne

NOS PÂTISSERIES CHARCUTIÈRES

Tourte de volaille (2 personnes)	10 €
Pâté Lorrain (2 personnes)	10 €
Feuilleté de saumon (4 personnes)	24 €

NOS PLATS CONVIVIAUX

Tête de veau sauce Gribiche	8,50 € la part
Tartiflette	9 € la part
Choucroute garnie	10,90 € la part
Paëlla	10,90 € la part
Lasagnes Bolognaises	8,50 € la part
Couscous	10,90 € la part

NOS POISSONS CHAUDS

Filet de sandre au Chablis	10,90 € la part
Corolle de sole tropicale, crémeux citron	9,90 € la part
Dos de merlu du Cap, sauce safran	9,90 € la part
Quenelle de brochet sauce Nantua	7,90 € la part
Filet de Lotte à l'Américaine	12,90 € la part
Délice de St-Jacques sauce homardine	10,90 € la part

NOS VIANDES CHAUDES

Filet de bœuf aux morilles	13,90 € la part
Filet de bœuf en croûte sauce périgourdine	13,90 € la part
Filet de veau au vin de Bourgogne	13,90 € la part
Blanquette de veau	9,50 € la part
Bœuf Bourguignon	8,90 € la part
Ris de veau aux morilles	14,90 € la part
Filet mignon de cochon au lard fumé	8,90 € la part
Filet mignon de cochon à la crème d'Époisse	8,90 € la part
Joue de porc au cidre	8,90 € la part
Jambon à l'os sauce Madère	7,90 € la part
Suprême de pintade aux morilles	10,90 € la part
Poulet Gaston Gérard	7,90 € la part
Cuisse de canard à l'orange OU poivre vert	8,90 € la part
Coq au vin	8,50 € la part

NOS GARNITURES

Gratin dauphinois	3,90 € la part
Pomme dauphine	2,90 € la part
Champignons à la crème	3,80 € la part
Purée à la truffe	4,10 € la part
Soufflé de légumes	2,60 € la part

PLATEAUX REPAS

Crudités en duo

Assortiment de charcuteries

Viande ou poisson accompagné de légumes

Duo de fromages affinés

Dessert

Pain et eau

19,50 € TTC le plateau

NOS BUFFETS

LE CLASSIQUE

Assortiment de crudités (250g par personne)

Crudités du moment, 3 sortes

Assortiment de charcuteries (4 sortes)

Persillé, terrine, jambon cru, rosette

Assortiment de viandes froides (3 sortes)

Volaille, cochon, bœuf

14,50 € par personne

LE TRADITION

Assortiment de crudités (250g par personne)

Crudités du moment, 3 sortes

Assortiment de charcuteries (4 sortes)

Persillé, terrine, jambon cru, rosette

Terrine de poisson, mayonnaise citronnée

Poisson selon la pêche

Assortiment de viandes froides (3 sortes)

Volaille, cochon, bœuf

+ condiments

19,60 € par personne

LE COMPLET

Assortiment de crudités

Assortiment de charcuteries

Terrine de poisson, mayonnaise citronnée

Assortiment de viandes froides

Assortiment de fromages (3 à 5 sortes)

Dessert

(Crème brûlée ou tarte aux pommes ou panna-cotta)

+ condiments

26,30 € par personne