

## CARTE TRAITEUR 2022

### LE COIN APÉRITIF

<b>Plateau de canapés (20 pièces) :</b> saumon fumé maison, foie gras de canard, fromage frais, mini persillé de Bourgogne)	18 €
<b>Plateau de mignardises salées à réchauffer (20 pièces) :</b> bouchée aux escargots, friand à la viande, bouchée de Saint-Jacques, croque monsieur	22 €
<b>Plateau de mini-verrines (12 pièces) :</b> bavarois de homard, mousse aux 2 saumons, panna cotta au jambon cru, maraîchère de Saint-Jacques	24 €
<b>Pain surprise charcutier</b> (60 toasts , 5 sortes)	36 €
<b>Pain surprise prestige</b> (60 toasts foie gras et saumon fumé)	46 €
<b>Assortiment de mini feuilletés :</b> mini pizza, quiche, feuilleté saucisse, mini cake au jambon	43 € le kg
<b>Mini gougères</b>	18 € le kg

### NOS ENTRÉES FROIDES

<b>Foie gras de canard au naturel</b>	7,10 € la part
<b>Opéra de foie gras</b> (poire, cassis, pain d'épice)	7,10 € la part
<b>Pâté en croûte Sédélocien</b>	7,10 € la part
<b>Pâté en croûte tout volaille</b> (canard, pintade, poulet, foie gras, truffe d'été)	7,10 € la part
<b>Persillé de Bourgogne</b>	3,10 € la part
<b>Saumon fumé par nos soins</b> (saumon Label Rouge d'Ecosse salé au sel de mer naturel)	6,90 € la part
<b>Terrine de Saint-Jacques</b>	4,60 € la part
<b>Terrine de saumon à l'aneth</b>	3,90 € la part
<b>Médailon de saumon farcis</b>	4,20 € la part
<b>Crèmeux chèvre et saumon en verrine</b>	6,10 € la part

### NOS ENTRÉES CHAUDES

<b>Escargots de Bourgogne</b>	<b>8 € la douzaine</b>
<b>Bouchée à la reine</b> (volaille, quenelle, jambon, champignons de Paris, morilles)	<b>5,50 € la pièce</b>
<b>Tourte charcutière</b> (cochon, poulet, veau, canard, pistaches) 4 personnes minimum	<b>5,50 € la part</b>
<b>Pâté lorrain</b> (cochon, veau) 2 personnes minimum	<b>5,50 € la part</b>
<b>Tourte de pigeon à la forestière</b>	<b>6,40 € la part</b>
<b>Coquille Saint-Jacques</b>	<b>6 € la pièce</b>

### NOS POISSONS CHAUDS

<b>Filet de lotte à l'américaine</b>	<b>9,10 € la part</b>
<b>Pavé de sandre au Chablis</b>	<b>9,10 € la part</b>
<b>Fondant de Saint-Jacques sauce Nantua</b>	<b>8,10 € la part</b>
<b>Filet de Saint-Pierre crème de safran</b>	<b>9,10 € la part</b>
<b>Filet de saumon farcis crème d'aneth</b>	<b>8,10 € la part</b>

### NOS VIANDES CHAUDES

<b>Suprême de pintade aux morilles</b>	<b>9,10 € la part</b>
<b>Poulet Gaston-Gérard</b>	<b>7,10 € la part</b>
<b>Mignon de porc aux morilles <u>ou</u> à l'époisses</b>	<b>8,10 € la part</b>
<b>Joue de porc au cidre</b>	<b>7,10 € la part</b>
<b>Filet de veau aux cèpes</b>	<b>9,50 € la part</b>
<b>Ris de veau aux morilles</b>	<b>12,50 € la part</b>
<b>Filet de bœuf en croûte sauce périgourdine</b>	<b>9,90 € la part</b>

### NOS GARNITURES

Gratin dauphinois	3,10 € la part
Pomme paille	1,90 € la part
Champignons forestiers à la crème	2,90 € la part
Pomme dauphine	2,20 € la part
Flan de légumes	2,90 € la part

### NOS PLATS CONVIVIAUX

<b>Choucroute garnie</b> (chou 300g/pers., Pommes de terre, poitrine fumée, saucisse fumée, rôti de cochon, knack maison)	9,50 € la part
<b>Paëlla du chef</b> (riz, poulet, cochon, gambas, langoustines, encornets, moules, chorizo)	9,90 € la part
<b>Tartiflette nature</b>	8,50 € la part
<b>Tartiflette avec jambon cru et salade</b>	10,40 € la part
<b>Couscous</b> (semoule, légumes, poulet, agneau, bœuf, merguez)	9,90 € la part
<b>Lasagnes pur bœuf</b>	8 € la part
<b>Coq au vin, croûtons aillés et pommes de terre grenaille</b>	8,50 € la part

### NOS FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages affinés 3 à 5 sortes	2,90 € la part
Crème brûlée	2,50 € la pièce
Tarte fine aux pommes	2,50 € la pièce
Panna cotta à la passion	2,50 € la pièce

## PLATEAUX REPAS

### **Trilogie de charcuteries**

½ tranche de pâté en croûte  
Jambon cru du Morvan  
Persillé de Bourgogne

**Duo de crudités** (crudités du moment)

**Viande ou poisson cuisiné** (sauce et légumes)

**Duo de fromages**

**Dessert**

*17 € TTC le plateau*

Nos plateaux repas sont servis avec le pain, les couverts, un verre, une serviette, de l'eau plate.

## NOS BUFFETS

### BUFFET TRADITION

**Assortiment de crudités** (300g par personne)

**Assortiment de charcuteries** (5 sortes)

**Assortiment de viandes froides** (3 sortes)

*14 € par personne*

### BUFFET COMPLET

**Assortiment de crudités** (300g par personne)

**Assortiment de charcuteries** (5 sortes)

**Assortiment de viandes froides** (3 sortes)

**Plateau de fromages affinés** (3 à 5 sortes)

**Dessert** (tarte aux pommes ou crème brûlée ou panna cotta)

*19,40 € par personne*

**BUFFET GOURMET**

**Assortiment de crudités**

**Pâté en croûte**

**Jambon cru du Morvan**

**½ tranche de foie gras**

**Médailon de saumon farcis**

**Rosbeef**

**Filet de poulet poché basse température**

**Fromages affinés**

**Dessert pâtissier**

*26,50 € par personne*

**NOS MENUS**

**MENU 1**

**Médailon de saumon farci**

**Mignon de porc aux morilles**

**Flan de légumes**

**Fromages affinés**

*18,10 € PAR PERSONNE*

**MENU 2**

**Pâté en croûte tout volaille**

**Fondant de Saint-Jacques sauce Nantua**

**Filet de veau aux cèpes**

**Gratin dauphinois**

**Fromages affinés**

*29,70 € PAR PERSONNE*

MENU 3

Foie gras de canard

Pavé de sandre au Chablis

Filet de bœuf en croûte sauce périgourdine

Pomme dauphine

Plateau de fromages affinés

*31,20 € par personne*