

Côté Traiteur



Pour l'apéritif: Pain surprise maison (90 unités)
40,00€ pièce



Entrées froides

Foie gras de canard maison
Darne de saumon et sa garniture
Saumon fumé par nos soins
Demie queue de langouste et sa garniture
Cochon de lait farci
Ballotine de dinde
Galantine de pintade au Sauternes
Ballotine de volaille pistachée

120,00€/kg
5,00€ pièce
80,00€/kg
20,00€ pièce
32,00€/kg
22,50€/kg
26,00€ le kg
25,00€/kg

Entrées chaudes

Bouchée ris de veau ou fruits de mer
Ris de veau aux girolles
Délicatesse de Saint Jacques
Foie gras de canard cru
Coquille Saint Jacques
Escargots
Boudin blanc nature
Boudin blanc truffé

6,00€ pièce
6,50€ la part
6,50€ pièce
85,00€/kg
7,00€ pièce
8,50€ la dz
22,00€/kg
24,00€/kg

Poissons chauds cuisinés

Pavé de saumon, sauce échalote
Filet de lotte à l'armoricaine
Pavé de sandre au champagne

7,00€ la part
7,00€ la part
7,00€ la part

Plats chauds cuisinés

Filet mignon porc, sauce foie gras
Cuisse de canette, sauce morilles
Pavé de chapon, sauce Sauternes et chanterelles
Suprême de poulet au vin blanc du Jura
et lardons
Civet de cerf, sauce grand veneur
Paleron de veau confit, aux girolles

7,50€ la part
8,50€ la part
8,50€ la part
7,00€ la part
7,50€ la part
8,00€ la part



Accompagnements

Champignons à la crème
Ecrasé de pomme de terre à la truffe
Fagot aux 3 légumes, fagot haricot vert
Gratin dauphinois
Gratin dauphinois aux légumes
Risotto emmental et champignons

3,50€ la part
3,50€ la part
3,00€ la part
3,50€ la part
3,50€ la part
3,00€ la part

Volailles prêtes à cuire

Canette, Canard, Dinde, Chapon, Caille, Pigeon, Poularde,
Pintade chaponnée