

# Carte traiteur 2018

RESERVATION DE VOS PLATS 48 Heures à l'avance

## Entrées froides :

- Asperges blanche d'alsace, mayonnaise : **4,50 euros/6 pièces**
  - Foie gras mi-cuit : **14 euros/100 g**
- Terrine de saint-jacques aux agrumes : **10,50 euros/150g**
  - Terrine de lapereau aux fruits secs : **8,50 euros/150 g**
  - Assiette de saumon fumé maison : **10 euros/150 g**
    - Guacamole et tortilla maison : **8,50 euros/150 g**
    - Terrine de jambon persillée : **7,50 euros/la part**
    - Assortiment de charcuteries : **9 euros/assiette**
      - Salade périgourdine : **10 euros/la part**
      - Salade océane : **8,50 euros/ la part**

## Entrées chaudes :

- Escargots de Bourgogne : **6,10 euros/la douzaine**
  - Croûte forestière : **6 euros/pièce**
  - Croûte aux morilles : **14 euros/pièce**
  - Vol au vent financier : **10 euros/pièce**
- Risotto d'asperges vertes et morilles : **11 euros/la part**
- Quenelle de brochet sauce nantua : **9,50 euros/la part**
- Mousseline de merlan beurre blanc : **9 euros/la part**
  - Salade franc-comtoise : **9 euros/la part**
- Salade de Saint-Jacques aux agrumes : **11 euros/la part**

## Viandes :

- Magret de canard aux griottes de Fougeroles : **14,50 euros/la part**
  - Suprême de pintade sauce champagne : **13,50 euros/la part**
- Filet de bœuf Wellington (8 personnes minimum) : **15 euros/la part**
  - Suprême de poulet fermier au vin jaune : **12,50 euros/la part**
    - Cuisse de lapin à la dijonnaise : **11 euros/la part**
      - Jarret braisé : **12 euros/la part**
  - Mignon de porc aux caramel d'oranges : **10,50 euros/la part**
    - Filet de bœuf Rossini : **18,50 euros/la part**
    - Filet de bœuf aux morilles : **20,50 euros/la part**
    - Carré de veau forestier : **16,50 euros/la part**

## Poissons :

- Filet de limande meunière : **14 euros/la part**
- Filet de merlan à la grenobloise : **12,50 euros/la part**
- Filet de turbot crème de champagne : **18,50 euros/la part**
  - Aile de raie aux framboises : **14,50 euros/la part**
- Pavé de saumon en croûte de noisettes : **11 euros/la part**
  - Sôle beurre nantais : **15 euros/la part**
- Médallions de lotte aux morilles : **19 euros/la part**
- Dos de cabillaud crème d'oseille : **14 euros/la part**
- Pavé de sandre aux poires caramélisées : **15 euros/la part**

## Desserts :

- Entremet 3 chocolats : **5,50 euros/la part**
- Bavarois aux fruits rouges : **5,50 euros/la part**
- Bavarois choco-framboises : **5,50 euros/la part**
  - Bavarois exotique : **5,50 euros/la part**
- Crème brûlée vanille bourbon : **5 euros/la part**
  - Mousse au chocolat : **5 euros/la part**
  - Salade de fruits frais : **6 euros/la part**
  - Entremet choco-pistache : **6 euros/la part**
- Soupe d'oranges au grand-marnier : **5,50 euros/la part**
- Macarons (mini 12 pièces) : **1,20 euros/la part**
  - Fondant chocolat : **5,50 euros/pièce**