

Tous nos plats traiteur sont servis avec leurs garnitures.

Les mises en bouches 16 pièces

Assortiment gourmand commande 72 heures avant la date prévue 30
EUROS
€

Navette briochée au foie gras 4 pièces
Mini Burger à la chaire de crabe 4 pièces
Verrine volaille sauce au curry 4 pièces
Verrine risotto crémeux et mousseline de St Jacques 4 pièces

Les entrées froides

- Gourmandise de légumes confits et artichaut poivrade à la coriandre 15.00€ €

▶ Gourmandise de légumes confits et artichaut poivrade à la coriandre

- Foie gras au naturel préparé maison au macvin et son chutney 23.00€ €

▶ Foie gras au naturel préparé maison au macvin et son chutney

Les entrées chaudes

- Croûte à la crème aux morilles sauvages et savagnin 26,00
euros €

▶ Croûte à la crème aux morilles sauvages et savagnin

- Petits escargots de bourgogne aux noisettes & julienne de légumes 15.00€ €

▶ Petits escargots de bourgogne aux noisettes & julienne de légumes

- Escalopes de foie gras de canard poêlées au verjus et fruits de saison 26 euros
€

- ▶ Escalopes de foie gras de canard poêlées au verjus et fruits de saison

Les poissons

- Darne de filet de sébaste cuit à la peau croustillante de fleur de sel 24.00€ €

- ▶ Darne de filet de sébaste cuit à la peau croustillante de fleur de sel

- Noix de coquilles Saint-Jacques meunière 34.00€ €

- ▶ Noix de coquilles Saint-Jacques meunière

- Cassolette de homard & son coulis 44.00€ €

- ▶ Cassolette de homard & son coulis

Les viandes

Cœur de filet de bœuf de Blonde d'aquitaine aux morilles sauvages 36.00€ €

- ▶ Cœur de filet de bœuf de Blonde d'aquitaine,
aux morilles sauvages

Le menu des fêtes

Menu des gourmets 50 euros
€

Entrée froide : Foie gras de canard cuit en terrine au macvin et chutney aux figues

Entrée chaude : Suprême de Maigre cuit à la peau, au Sauterne
Julienne de légumes et riz composé

Plat : Médaillon de volaille fermière cuite à basse température aux morilles
Gratin dauphinois, Flan de légumes

Les douceurs

NOS DESSERTS