

Carte traiteur

Amuses - Bouches et Entrées

Cromesquis risotto, magret canard fumé, comté et truffe
les 100gr - 6,00€

Croustillants d'escargots en persillade
les 100gr - 7,50€

Accras de crevettes au curry rouge, gingembre et citron vert
les 100gr - 6,00€

Assortiment de saumon : Gravlax aux épices douces, saumon fumé et œufs de saumon, maki crème légère tobiko wasabi.
6 pièces - 12,00€
12 pièces - 22,00€

Saumon Gravlax fumé, aux épices douces et agrumes
les 100gr - 8,00€

Foie gras de canard entier mi-cuit
130gr - 20,00€
285gr - 38,00€
350gr - 45,00€

Chutney de mangue, fruits de la passion et oignons rouges
- conseillé avec le foie gras -
90gr - 8,00€

Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer gratinée
(st-jacques, moules, crevettes, pétoncles)
la pièce - 14,00€

½ homard bleu, taboulé de quinoa
(mangue, granny smith, concombre), vinaigrette aux agrumes
la portion - 25,00€

Escalope de foie gras poêlée (100 gr),
gâteau de betterave, navet, pomme et pruneaux farcis aux
fruits du mendiant et noix de pécan
la portion - 18,00€

Mousse froide de potiron et topinambours truffée,
sablé parmesan, pickles de légumes
La portion - 8,00€

Les Plats et Accompagnements

Blanquette de poularde fermière à la truffe noire

« Tuber Mélanosporum »

150gr - 18,00€

Filet de bœuf Simmenthal façon «Wellington» et son jus truffé

150gr - 26,00€

Bar rôti, sauce safranée aux senteurs de fenouil

50gr - 22,00€

Gratin dauphinois

150gr - 4,00€

Embeurrée de chou rouge aux pommes

150gr - 4,00€

Mousseline de légumes hivernale (panais et potimarron)

150gr - 4,00€

Les Fromages

Brillat savarin truffé, symphonie de salades

la portion - 6,00€

Plateau de fromages affinés 3 variétés / 15 pièces

le plateau - 24,00€

Plateau de fromages affinés 6 variétés / 30 pièces

le plateau - 45,00€

Les Desserts

Mont-Blanc révisité

la portion - 7,00€

Entremets chartreuse et mousse vanille, coulis à l'orange

la portion - 7,00€

Bûche aux agrumes

la portion - 4,00€

Assortiment mignardises 20 pièces :

macarons, brownies au chocolat, tartelette lichi,
sablé mousse marron et myrtille, financier pistache

le plateau - 24,00€

Les Confiseries

Assortiment de chocolats maison

150gr - 18,00€

300gr - 32,00€

Pâte de fruit maison

les 100 gr - 4,50€

Sélection Accord Mets Et Vins

Janisson «carte blanche» NM

32,00€

Sauterne Barsac 2013 «Château d'estanque» 50 cl.

En accord avec le Foie gras et dessert

20,00€

Sauterne Barsac 2012 «Château d'estanque» 75 cl.

En accord avec le Foie gras et dessert

35,00€

Muscat de Beauges de venise «Cœur de Vignes» 50cl.

En accord avec le Foie gras et dessert

25,00€

Muscat de Beauges de venise blanc 2017 75 cl.

En accord avec le Foie gras et dessert

26,00€

Vacqueyras Le jardin de Noémie blanc 2017 75 cl.

En accord avec le bar rôti

28,00€

Vacqueyras cuvée sous la robe 2016 rouge 75 cl.

En accord avec le bœuf Wellington

28,00€

Bourgogne Pinot Noir 2014 «Pierre Boisson» 75 cl

En accord avec la blanquette de poularde

30,00€

Pour 180€ d'achats = 1 menu déjeuner de christian Morisset offert

(entrée, plat, dessert)

-

Pour 360€ d'achats = 1 menu Figurier de christian Morisset offert

(Amuse-bouche, entrée, plat, pré dessert, dessert et mignardises)

