

OUVERTURE AU PUBLIC DU AU VENDREDI DE 11H45 A 13H45 ET DE 18H00 A 21H00

Carte Traiteur

OUVERTURE AU PUBLIC DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H45 A 13H45 ET DE 18H00 A 21H00

Sur commande

Prévoir un délai de réalisation de 48 heures à 72 heures (en fonction de vos choix)

- Le Salé -

Prix en euros

Entrées

- *Tourte Saint Jacques/poireaux*
Tourte individuelle à la noix de Saint Jacques, poireaux, béchamel, persil, Noilly Prat 5.90
- *Terrine aux deux saumons (Label Rouge Ecosse)* 4.50
- *Foie gras maison* Foie gras origine France (délai 5 jours minimum) 110 euros/kg

Plats

- *Grenadin de veau (Origine France) « basse température » et son jus corsé au thym* 10.90
- *Demi Magret de canard (origine France) sauce forestière* 10.90
- *Pavé de saumon label rouge « basse température » au Riesling* 10.90

Garnitures

- *Risotto aux champignons de Paris, parmesan et mascarpone (ramequin 150 ml)* 2.90
- *Fagot de haricots verts* 1.70
- *Champignons à la crème (ramequin 150 ml)* 1.90
- *Poireaux à la crème (ramequin 150 ml)* 2.30
- *Gratin Dauphinois (barquette de 900 ml – 3 à 4 portions)* 9.90

- Le Sucré -

Prix en euros

Migniardises et Entremets

- Verrines Pannacotta : coulis de framboise ou de fruit de la passion 1.00
- Mini fondant au chocolat Noir 1.00
- Tiramisu Café Amaretto 1.10
- Mousse Chocolat Noir, 1.10
- Tartelettes : Citron, Praline rose, Chocolat 1.10

Minimum de commande 5 pièces par variété

Mise en plateau pour 15 ou 40 pièces.

1.50

- Royal chocolat Noir : Dacquoise amande, feuillantine pralinée, mousse chocolat noir
- Ambassadeur, | Fraisier ou Framboisier :
Génoise, crème mousseline vanillée, fraises | framboises ou fruits confits en fonction de la saison.
- Joconde Framboise : Biscuit aux amandes et framboises, mousseline vanille, framboises.

Ø 18cm | 6 parts

24.00

Ø 20cm | 8 parts

28.00

Ø 22cm | 10 parts

35.00

Cadre 26X36 cm, (possibilité de découpe jusqu'à 50 parts cocktail)

75.00

- Tarte citron : Pâte sucrée, crème citron, nappage
- Tarte amandine poire : Pâte sucrée, crème amande, fruits, nappage, amandes effilées
- Tarte praline rose : Pâte sucrée, crème de praline rose
- Tarte chocolat : Pâte sucrée, ganache chocolat noir 50% Barry

Ø 20 cm | 6 parts

18.00

Ø 22 cm | 8 parts

22.00

Ø 24 cm | 10 parts

26.00

Ø 26 cm | 12 parts

30.00

- Tarte fine aux pommes - plaque (30X50) (possibilité de découpe en parts cocktail) 32.00

Cette carte peut être complétée avec les propositions sucrés et salés que vous retrouverez sur notre carte Apéritifs | Cocktails dinatoires

Vous pouvez également nous contacter par mail ou par téléphone pour personnaliser vos envies.

Mise à jour Mars 2022