

# des Menu fêtes 2017 de fin d'année

*vray*  
TRAITEUR



Pour les fêtes de fin d'année,  
composez votre menu personnalisé  
ou commandez l'un de nos menus  
thématiques.



## *Pour l'apéritif*

Assortiment de bouchées chaudes traditions (4 pers., 16 pièces) ..... 12,00 €

Dauphine aux crevettes grises et paprika

Moelleux de poularde truffé

Croquette de joue de veau et ris de veau aux pleurotes

Croustillant de moules de Bouchots à la citronnelle





## Entrées froides

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et ses garnitures .....	7,90 €/100 gr
Foie gras d'oie au Jurançon moelleux.....	14,50 €/100 gr
Foie gras d'oie truffé.....	18,50 €/100 gr
Foie gras de canard aux abricots secs et porto blanc .....	13,50 €/100 gr
Trilogie de nos foies gras et garnitures  ● .....	18,00€
Homard canadien du vivier en bellevue, duo de sauces  ● .....	21,00€
Salade de homard avec pommes vertes et curry doux  ● .....	26,00€
Salade de homard à la truffe noire, artichaut poivrade, texture d'épinard et betterave Chioggia ● .....	29,00€
Feuille de saumon mariné, crème d'Avruga  ● .....	11,00 €

|●| Préparation dressée sur assiette



## Poissons & Crustacés

Noix de St Jacques, cèpes de Bordeaux, fèves, jus au coco de Paimpol et estragon.....	17,00 €
Petit bar breton sur la peau et coquillages de la baie du Mont St Michel, fenouil confit, jus bouillabaisse et salicorne.....	18,00 €
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	17,00 €
Cassolette de gambas au cœur de laitue braisée et poivre rose .....	14,00 €
Homard canadien à l'effilochée de légumes, sauce bisquée .....	27,00 €





## Viandes, volailles & gibier

Coquelet des Dombes rôti vallée d'Auge.....	12,00 €
Filet pur de cochon de lait rôti, gâteau de quinoa aux fruits secs, figue rôtie, butternut et jus au Banyuls parfumé à la sauge.....	14,00 €
Noix de ris de veau en croustillant, Parmentier de joue braisée, lard basse température, jus à l'échalote et girolles. ....	28,00 €
Râble de lièvre cuit, déclinaisons de légumes hivernaux, sauce à la moutarde gantoise .....	26,00 €
Noisette de biche et escalope de foie d'oie poêlée, déclinaison de légumes hivernaux, sauce poivrade .....	27,00€



## Divers

Velouté de céleri rave et panais, pleurotes et crème truffe noisette (1/2l).....	8,00 €
Caviar Oscière « sélection Jean-Pierre Bruneau » .....	Prix du jour
Homard canadien ou breton vivant de notre vivier ou cuit au court-bouillon .....	Prix du jour
Pain fusette « Lenôtre » (45 g).....	0,80 €
Truffes noires de Carpentras (Melanosporum) .....	Prix du jour
Crème brûlée tradition à la vanille Bourbon .....	6,00 €



# Menu de Noël

52,00 €

Crabe Royal et saumon fumé extra doux, poireau, pickles de racines, avocat et émulsion bergamote |●|



Petit turbot en garniture de chou-fleur, romanesco, risotto coques et salicorne au thym frais



Dodine de chapon fermier à la pistache, truffe et artichaut, jus au Porto. Garniture hivernale



Bûche chocolat Grand Cru, croustillant aux noix de Pécan, fruit de la passion et vanille de Madagascar

|●| Préparation dressée sur assiette



Les entrées et plats des menus peuvent être commandés séparément.

# Menu <sup>de</sup> **Nouvel An** 52,00 €

Bonbon de foie gras de canard, airelle et truffe, texture de céleri, jeunes pousses et brioche au beurre salé |●|



Saint-Pierre rôti, confit d'oignon Roscoff, mouclade de tomate et fèves de soja au cerfeuil



Croustillant de coucou de Malines, tian de girolles et blancs de bette, millefeuille de pomme de terre, jus crémeux au vin du Jura



Biscuit moelleux aux amandes sur un air de noix de coco

|●| Préparation dressée sur assiette



Les entrées et plats des menus peuvent être commandés séparément.