

SERVICE TRAITEUR

PLATS A EMPORTER

LES PIECES APERITIVES :

Verrines : (1 euros pièces)

Crabe/saumon , crème fouettée au basilic
Bavaroise potimarron, chantilly au bleu
Caviar d'aubergines, anchois mariné et chorizo
Salade de boulgour et moules de bouchots
La lentille blonde en trois façons

Les classiques : (0.50 pièces)

Sablé au cantal et arachide
Gougères au bleu d' auvergne
Cakes olive jambon crus
Feuilleté cantal
Pissaladière

Les tartelettes : (0.80 pièces)

Pommes / boudin
Tapenade / cabillaud
Lentilles /saucisse
Brandade de morue
Tête de veau gribiche

Les travaillés : (1 euros pièces)

Roulade de saumon aux herbes potagères
Ballottine de volaille
Mini punty abricot roquette
Tortillas aux poivrons doux
Cannelloni céleri agneau confit

LES ENTREES :

Le saumon mariné a l'aneth (45 euros le kg 10 a 15 personnes)

Le marbré de daurades royales et légumes provençaux (600g soit 8 Personnes 24 euros)

La pressée de foie gras de canard et de lapin fermier (600g soit 8 personnes 30 euros)

La terrine de foie gras de canard au naturel (produit français) (600g soit 8 personnes 54 euros)

Les huîtres du cap frehel au champagne (calibre n° 3 la pièce 3euros)

Les escargots de bourgogne (la douzaine 12 euros)

LES POISSONS :

La lotte a l'américaine (la portion 150g ,12 euros)

Le cabillaud en croûte de noix (la portion 150 g 10 euros)

Le dos de saumon a l'oseille (la portion 150g 9 euros)

Le demi homard et bisque (la portion 18 euros)

LES VIANDES :

Lièvre a la royale (la portion 150 g 12 euros)

Ballottine de volaille fermière, cœur de foie gras (la portion 10 euros)

Noisette de biche grand veneur (la portion 12 euros)

Civet de biche ou cerf (la portion 11 euros)

Pigeonneaux en croûte (la portion 13 euros)

Le bœuf en croûte (la portion 12 euros)

Le chapon en deux cuissons, la cuisse farcie aux châtaignes, la poitrine rôtie (la portion 12 euros)

Tout les poissons et viandes seront accompagné de garniture (risotto, riz, spatzle, marrons, mousseline de céleri, gratin de pommes de terre.....) D'une sauce ou d'un jus.

LES DESSERTS :

La bûche traditionnelle, café, vanille, chocolat, praliné (2 euros la portion)

La bûche composée, chocolat/orange, praliné/marron confits, chocolat/fruits de la passion (2 euros la portion)

L'entremet, myrtilles, framboises, poire (2 euros la portion)

Dans une larme au chocolat la poire dans tout ses états (3 euros la portion)

LES MIGNARDISES : (4 euros les 100 g) ou l'assortiment de 8 pièces 5 euros par personnes

Les cannelés bordelais

Les tartelettes, citron, chocolat

Les nougats, noir, blanc

Macarons myrtilles, chocolat.....

Le financier aux oranges confites

Truffes

CONDITIONS GENERALE ET INFORMATIONS :

Nos prix s'entendent net (TVA 5.5%) sans livraison

Nous pouvons réaliser les plats que vous souhaitez sur commande.

Merci de nous commander les plats au plus tard 5 jours ouvrable avant votre réception.

Pour les fêtes de fin d'année merci de faire des précommandes, nous serons dans l'obligation de refuser toutes commandes passer le 20/12/2009

Selon la saison, certains plats ne seront pas disponibles.

**Plats a venir récupérer au restaurant le jarrouset 15300 murat
04 70 20 10 69**

Mr Cazanave