

# SERVICE TRAITEUR

## PLATS A EMPORTER

### LES PIECES APERITIVES :

#### **Verrines : (1 ,5 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 : (1.0 pièces)**

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

#### **Les tartelettes : (1.50 pièces)**

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

#### **Les travaillés : (1.5 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 (3 euros la portion)

L'entremet aux chocolats Weiss (3 euros la portion)

Le fraisier (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 10%) 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.**

**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**