

## **Un Service Traiteur de qualité**

*Dirigé par notre chef, les prestations sont élaborées avec des produits frais et de saison.*

### **Menu à 51 €**

#### **Menu n°1**

Ris d'agneau aux topinambours sauce homardine  
Filet de bar à la badiane, fondue de poireaux  
Gratin de fruits rouges au champagne

#### **Menu n° 2**

Tartare de saumon au gingembre  
Suprême de pintadeau forestier, gratin dauphinois  
Craquant aux deux chocolats, crème anglaise à la vanille de Bourbon

#### **Menu n° 3**

Dariole de la mer sauce cressonnette  
Suprême de pintadeau fermier aux morilles, flan de courgette, tomate confite  
Tarte fine aux pommes

#### **Menu n° 4**

Saumon mariné à l'aneth et poivre vert, huile d'olive  
Filet de canette aux poivres vert, gratin dauphinois, pack Choi  
Ganache au chocolat, crème à la vanille de Bourbon

#### **Boissons**

Kir  
Amuse-bouches

Bordeaux AOC Château Lamothe Vincent 2015  
Médaille d'argent au concours national des Igp

Evian et San Pelegrino (1 bouteille pour 5 pers.)

## **Menu à 60 €**

### **Menu n° 1**

Feuilleté de St Jacques Noilly aux pleurotes  
Noisette d'agneau au curry, gratin dauphinois, pack Choi huile de sésame  
Dôme chocolat au Grand Marnier, coulis passion

### **Menu n° 2**

Foie gras de canard aux poires épicées  
Carré de veau Orloff (soubise oignons, sauce Mornay, duxelle de champignons),  
Pommes darphin  
Sablé breton, crème d'amande, poires pochées, sorbet poire au beurre salé

### **Menu n° 3**

Ecrasé d'avocat aux écrevisses gingembre, vinaigrette de betteraves  
Magret de canard sauce aux cinq baies, gratin dauphinois, pois gourmands  
Tarte tatin aux poires, sorbet poire, caramel au beurre salé

### **Menu n° 4**

Feuilleté gourmand sauce homardine (St jacques, crevettes, moules, champignons)  
Filet de Bar, émulsion de basilic, mousseline choux fleur et pommes de terre  
Ganache au chocolat, crème anglaise au café

### **Menu n° 5**

Mesclun et Queue de Langoustines au vinaigre de cidre et huile de noix  
Noisette de veau safranée, pommes cocotte, bouquets de légumes  
Panacotta thé vert, fruits rouges, coulis de framboise au gingembre

### **Menu n° 6**

Dodine de canette au foie gras, mesclun, figue rôtie  
Nois de St Jacques au Noilly, mousseline de pommes de terre et choux fleur  
Sabayon tiède de fruits rouges au champagne

### **Menu n° 7**

Velouté glacé de petits pois,  
Fromage frais, queue de langoustines menthe  
Le confit maison de canard laqué au tamarin  
Tiramisu fraise

### **Boissons**

Kir ou apéritif classique  
Amuse-bouches

Bordeaux AOC Château Lamothe Vincent 2015

Pour les poissons :  
Quincy blanc 2015  
Guide Bettane & Desseauve

Evian et San Pelegrino  
Café  
Boissons : 1 bouteille pour 4 personnes

## **Menu dégustation à 70 €**

### **Menu n° 1**

Velouté de panais (Panais, marron, topinambour)

Foie gras aux poires épicées

St Jacques au Saté

Magret de canard sauce ponzu, butternut, pack Choi, girolles

(magret rôti, girolles, carottes glacées dans leur jus, gnocchi au beurre de sauge)

Panacotta au thé vert myrtilles, fruits rouges, coulis de framboises au gingembre

### **Menu n° 2**

Ecrasé d'avocat et homard, vinaigrette à l'huile de noix et betterave

Feilleté de ris d'agneau aux petits légumes croquants

Filet de turbot soufflé amiral sauce homardine, flan de courgettes, balardi

Sabayon de champagne aux fruits rouges

### **Boissons**

Kir ou apéritif classique

Amuse-bouches

Bordeaux AOC Château Lamothe Vincent 2015

Médaille d'or coup de cœur du guide Hachette

Pour les poissons :

Quincy blanc 2015

Guide Bettane & Desseauve

Macon Pierreclos , cuvée prestige

Evian et San Pelegrino

Café

Fours sec

Boissons : 1 bouteille pour 4 personnes

## **Menu dégustation à 79 €**

### **Menu n° 1**

Foie gras de canard maison  
chutney de poire acidulé au gingembre, sirop de java et poudre à pain d'épices, sauce réglisse  
Feuillantine de ris de veau aux écrevisses  
Filet de daurade royale, risotto  
Noisette d'agneau au safrané, butternut, pois gourmands  
Framboises aux deux chocolats

### **Menu n° 2**

Foie gras de canard, chutney aux fruits secs  
Cassiolette d'escargots aux champignons forestiers  
Suprême de barbue et médaillon de homard au champagne  
Filet de bœuf Rossini  
Soufflé au Grand-Marnier

### **Boissons**

Kir ou apéritif classique  
Amuse-bouches

Bordeaux AOC Château Lamothe Vincent 2013  
Médaille d'or coup de cœur du guide Hachette 2012  
Pour les poissons :  
Quincy blanc 2013  
Guide Bettane & Desseauve 2013  
Macon Pierreclos , cuvée prestige

Vittel et Badoit

Café  
Fours sec  
Boissons : 1 bouteille pour 4 personnes