

Pour votre apéritif

Brandade de haddock, oignon rouge et betterave	2.60 €
Panna cotta de parmesan au jambon de Parme et sa tuile au Comté	2.60 €
Crème brûlée de foie gras au pain d'épice.....	2.60 €
Cuillère de saumon mariné à l'aneth, crème légère à la moutarde ...	2.60 €
Amuses-bouches, (7 pièces)	
<i>Mini bouchée au ris de veau, beurecque au parmesan, feuilleté au saumon, mini croque-monsieur, mini bouchée au fruit de mer, mini beignet aux langoustines.</i>	5.00 € l'assortiment
Trilogie de choux farcis : saumon, champignons, Comté.	
.....	2.50 € l'assortiment

Pour votre Entrée

Assortiment de galantines (100g/personne)	4.60 € la part
Entremet de Saint-Jacques, citron, ail et persil	6.00 € pièce
Œuf norvégien	6.00 € pièce
Escargot de bourgogne au beurre persillé.....	7.00 € les douze
Foie gras de canard maison (60g).....	12.00 € la part
Bouchée financière au ris de veau	5.60 € pièce
Opéra de foie gras, figues rôties et pain d'épice	6.20 € pièce

Poissons et crustacés

Langouste à la parisienne ou thermidor	23.00 € pièce
Homard à la parisienne ou thermidor	21.00 € pièce
Saumon fumé écossais (60g)	7.00 € la part
Coquille de queue de langouste	8.50 € pièce

Les poissons chauds

Coquille Saint-Jacques traditionnelle ou provençale	7.50 € pièce
Gratin de fruit de mer	9.00 € la part
Filet de colin aux crustacés	11.00 € la part
Lotte et Saint-Jacques à la provençale	14.50 € la part
Navarin de homard aux agrumes.....	16.00 € la part

Les viandes chaudes

Gigue de chevreuil sauce grand veneur	13.00€ la part
Filet de cerf sauce Périgueux	13.50€ la part
Ris de veau aux morilles	14.50€ la part
Fricassé de poularde au vin jaune	13.50€ la part
Jambon en croûte au Porto	10.50€ à partir de 6 part
Filet de bœuf en croûte aux morilles	14.00€ à partir de 6 part

Les accompagnements

Pommes cuites à la gelée de groseille	1.70€ la part
Poêlée de légumes de oubliés	3.50€ la part
Pommes dauphines	2.50€ la part
Purée aux morilles	5.00€ la part
Purée de panais	3.50€ la part
Purée de céleri	3.50€ la part
Flan de légumes	1.60€ la part
Flan de pommes de terre, lard fumé et cèpes	2.00€ la part

Les desserts

Bûche, crème au beurre	3.60€ la part
Bûche poire, caramel beurre salée	4.00€ la part
Bûche framboise, nougatine	4.00€ la part
Bûche façon forêt noire	4.00€ la part

Les modifications de commandes ne sont plus possibles à compter du 22 décembre et 29 décembre.

Nos prix sont indicatifs et susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages.



Toutain
TRAITEUR