

# Suggestions traiteur de fin d'année

	<u>Potages</u>	
Bisque de Homard		17.50 €/L
Velouté de volaille		8.50 €/L

## <u>Entrées</u>

Saumon fumé (200 gr)	11,00 la plaquette
Mi-cuit de foie gras d'oie + gelée au porto	106.5 €/kg
Mi-cuit de foie de canard torchon 200gr ou 400gr	106.5 €/kg
Mi-cuit de foie de canard	65.70 €/kg
Escalopes de foie gras cru « surgelée »	73.2 €/kg
Magret de canard fourrée au foie gras	69.20€/kg
Figues farcies au foie gras 150gr	12.50€/pièce
Foie de canard frais entier déveiné	70.55 €/kg
Croquette de fromage	1,50 €/pièce
Croquette de crevettes grises artisanale	3,00 €/pièce
Vol-au-vent de volaille aux ris de veau	32,50 €/kg

### <u>Plats</u>

11,50€ /portion
25.7 €/portion
18,00€/portion
19,50 € /portion
17,50€/portion
15,40€/portion
11,50€/portion

Caille désossée farcie de hachis de veau aux

Civet de biche

# **Accompagnements**

Purée de céleri	11,50 €/kg
Purée de carottes	11.50€/kg
Gratin dauphinois	10.50 €/kg
Gratin dauphinois aux truffes	15.50 €/kg
Croquette de pomme de terre	0.30 €/pièce
Vidée (bouchée à la reine)	1,50 €/pièce
Pomme airelles	2,30 €/pièce
Pomme parisienne	9,50 €/kg
Chicons braisés	8,50 €/kg
Poire au vin	1,50 €/pièce

## Sauces

Sauce Grand Veneur	15,50 €/litre
Sauce au poivre	15,50 €/litre
Sauce Morille	15,50 €/litre

Nous attirons votre attention sur le fait qu'un changement de commande de dernière minute entraîne souvent des erreurs. Prenez soin de commander lorsque vous êtes certains du contenu et de la quantité.

9,30 **€/pièce** 

26,50€/kg