



## Traiteur

### POTAGE

VELOUTÉ DE VOLAILLE FESTIVE 8.5€/L

### ENTRÉES

MI-CUIT DE FOIE GRAS D'OIE AVEC SA GELÉE 165€/KG  
 MI-CUIT DE FOIE DE CANARD AVEC SA GELÉE 155€/KG  
 CROQUETTE DE FROMAGE 2€/PIÈCE  
 CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES 3€/PIÈCE  
 RIS DE VEAU AUX FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS EN BOUCHÉES À LA REINE 11.50€/PORTION

### PLATS

CAILLE DÉOSSÉE FARCIE AU HACHIS, PISTACHES, TRUFFES ET COGNAC 11.50€/PORTION  
 SUPRÊME DE PINTADEAU 7.50€/PORTION  
 BALLOTIN DE CHAPON FARCIE 14.50€/PORTION  
 CUISSE DE CHAPON DÉOSSÉE ÉPICÉE 18€/PORTION  
 SUPRÊME DE CHAPON MARINÉE AUX CÈPES 19€/PORTION  
 RIS DE VEAU SAUCE MORILLES +/- 120GR RIS DE VEAU DE CŒUR 17.50€/PORTION  
 MÉDAILLON DE BICHE +/- 150GR 11.50€/PORTION  
 CIVET DE BICHE 26.50€/KG  
 VOL-AU-VENT DE VOLAILLE FESTIVE AUX RIS DE VEAU 32.50€/KG

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE AU CHOIX.  
 SAUCE MORILLES 1.50 EURO DE SUPPLÉMENT !

### ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE D'ÉPINARD 11.50€/KG  
 PURÉE DE POTIRON 11.50€/KG  
 PURÉE DE CÈLERI 11.50€/KG  
 PURÉE NATURE 6.50€/KG  
 POMME DE TERRE ROMARIN 9.50€/KG  
 CROQUETTE DE POMME DE TERRE 0.35€/PIÈCE  
 GRATIN DAUPHINOIS 15.50€/KG  
 GRATIN DAUPHINOIS AUX TRUFFES 16.50€/KG  
 VIDÉE (BOUCHÉE À LA REINE) 1.50€/PIÈCE  
 POMME AIRELLES 2.30€/PIÈCE  
 POIRE AU VIN 1.40€/PIÈCE  
 CHICONS BRAISÉ 15.50€/KG  
 HARICOT VERT BARDÉ 40GR PIÈCE 1.25€/PIÈCE

### SAUCES MAISON

SAUCE MORILLE 25.50€/LITRE  
 SAUCE FOIE GRAS 25.50€/LITRE  
 SAUCE GRAND VENEUR 15.50€/LITRE  
 SAUCE AU POIVRE 15.50€/LITRE  
 SAUCE ARCHIDUC 15.50€/LITRE

*Joyeuses Fêtes*