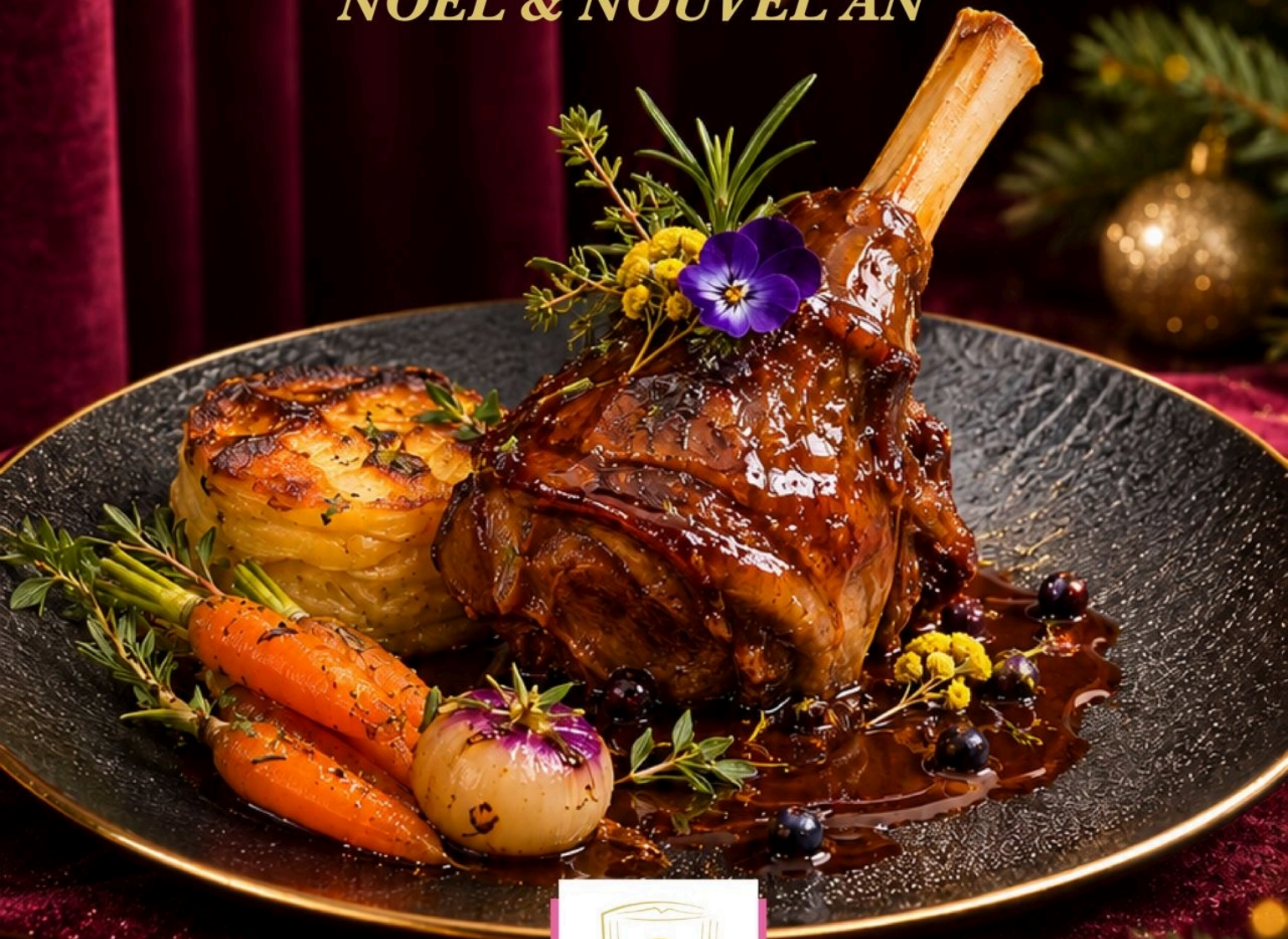
MENU

★

NOËL & NOUVEL AN



Traiteur
ON VERRA

MENU PRESTIGE

46,50€

ENTRÉES

Foie gras façon Opéra
Chutney de cerises noires

OU

Tartare de veau et d'huîtres
Eclats croustillants au Combava

PLATS

Filet de bœuf, jus court et ses Airelles confites
Médaillon de pommes de terre façon dauphinois
et poêlée de légumes d'antan

OU

Mérou de nos côtes à l'huile d'olive au romarin
Risotto à la carotte, au safran et ses légumes verts

DESSERTS

Boule de Noël « Eclat de coco, citron & framboise »
Pain de Gênes citron vert, crémeux citron jaune,
compotée de framboises et diplomate coco

OU

Boule de Noël « Ecrin de vanille & noisette »
Dacquoise noisette, praliné croustillant,
crémeux vanille intense et mousse gianduja

MENU GOURMET

39,50€

ENTRÉES

Saint-Jacques en écrin doré
gratinées, sauce onctueuse au Champagne
et petits légumes fondants

OU

Terrine de sanglier aux éclats de châtaigne
et son pain aux figues

PLATS

Roulé de veau farci Nustrale
et son jus aux herbes du maquis
Médaillon de pommes de terre façon dauphinois
et poêlée de légumes d'antan

OU

Roulé de truite aux palourdes
Risotto à la carotte, au safran et ses légumes verts

DESSERTS

Bûchette de Noël « Soleil d'hiver mangue & passion »
Biscuit pain d'épices, compote et brunoise de mangues,
caramel aux fruits de la passion et mousse vanille

OU

Bûchette de Noël « Marron, chocolat & clémentine »
Biscuit fondant chocolat, croustillant chocolat
noir au riz soufflé, compotée de clémentines,
mousse marron et écorces de clémentines confites

À LA CARTE

NOS MISES EN BOUCHE FROIDES

CANAPÉS PRESTIGES — 45,50€ LES 24 PIÈCES

Macaron chèvre et piment d'Espelette, Mini-baba de Noël au foie gras, Biscuit LU crème petit pois à l'estragon et gel aux agrumes (VG), Croustade U Spuntinu (condiment d'oignons au vin rouge, mousse de tome Pietra et chips de coppa), Croustine d'anguille fumée et de poireaux, Sardine grillée sauce aïoli et pain à l'anis.

MINI NAVETTES — 44,50€ LES 16 PIÈCES

Mousse de foie gras, chips de figue, Hot butternut rôti châtaigne et ketchup de butternut (VG), Lobster roll, Le Savoyard, Compotée de pommes au vin jaune et boudin noir fumé.

NOS MISES EN BOUCHE CHAUDES

TAPAS FESTIFS — 47,50€ LES 20 PIÈCES

(Burger Rossini, Burger au thon mi-cuit et au wasabi, Mini-croque à la truffe, Arancini royal, croquetas de calamar et chorizo)

BÂTONNET DE ROUGET À LA PISTACHE — 35,50€ LES 10 PIÈCES

Sauce tartare au wasabi

OCTO DOG AU JALAPEÑO — 22,50€ LES 10 PIÈCES

Hot-dog de poulpe, sauce cocktail, légumes croquants, oignons crispy, ...

MINI PITA POITRINE DE PORC CONFITE ET LAQUÉE — 29,50€ LES 10 PIÈCES

Mayonnaise yuzu

À LA CARTE

NOS PRODUITS MAISON (quantité limitée)

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (MARINÉ AU PORTO ET AU COGNAC) — **35,50€ LES 250 G**

Origine France « IGP Sud-Ouest »

SAUMON GRAVLAX AUX PARFUMS D'HIVER — **23,50€ LES 250 G**

Orange, Cannelle et Badiane

SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS D'HÊTRE — **22,50€ LES 250 G**

NOS PLATS À PARTAGER

CHAPON DÉSOSSÉ FARCI ET SON JUS — **180,00€ LA PIÈCE**

Pour 8 personnes

(cognac, persillade, foie gras, pignons de pin)

Accompagnements : *Grenailles et potimarron rôtis au romarin*

WELLINGTON DE SANGLIER — **150,00€ LA PIÈCE**

Pour 6 personnes

(Dos de sanglier, duxelles de champignons, blettes, feuilletage)

Accompagnements : *Médaillon de pommes de terre façon dauphinois et poêlée de légumes d'Antan*

À LA CARTE

NOS VIANDES

GARNITURE VIANDES : *Médaillon de pommes de terre façon dauphinois et poêlée de légumes d'antan*

ROULÉ DE VEAU FARCI NUSTRALE — **24,50€ LA PART**
Jus aux herbes du maquis

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX PARFUMS DU MAQUIS — **26,50€ LA PART**
Cuisson douce pendant 7 heures, jus réduit à la myrte

FILET DE BŒUF — **29,50€ LA PART**
Jus court et ses Airelles confites

NOS POISSONS

GARNITURE POISSONS : *Risotto à la carotte, au safran et ses légumes verts*

ROULÉ DE TRUITE AUX PALOURDES — **24,50€ LA PART**

MÉROU DE NOS CÔTES CONFIT À L'HUILE D'OLIVE AU ROMARIN — **27,50€ LA PART**

DEMI-LANGOUSTE GRILLÉE, PRÊTE À DÉGUSTER (ENVIRON 500G) — **90,00€ LA PART**
Gratinée au beurre de clémentine, gingembre et ciboulette

NOTRE VÉGÉ

STEAK DE CHOU-FLEUR AU MISO — **18,50€ LA PART**
Mousseline de panais à la vanille et sa tuile de parmesan et de nori

À LA CARTE

NOS DESSERTS

BÛCHETTE DE NOËL « SOLEIL D'HIVER MANGUE & PASSION » — **8,50€ LA PIÈCE**

Biscuit pain d'épices, compote et brunoise de mangues, caramel aux fruits de la passion et mousse vanille

BÛCHETTE DE NOËL « MARRON, CHOCOLAT & CLÉMENTINE » — **8,50€ LA PIÈCE**

Biscuit fondant chocolat, croustillant chocolat noir au riz soufflé, compotée de clémentines, mousse marron et écorces de clémentines confites

BOULE DE NOËL « ECLAT DE COCO, CITRON & FRAMBOISE » — **9,50€ LA PIÈCE**

Pain de Gênes citron vert, crémeux citron jaune, compotée de framboises et diplomate coco

BOULE DE NOËL « ECRIN DE VANILLE & NOISETTE » — **9,50€ LA PIÈCE**

Dacquoise noisette, praliné croustillant, crémeux vanille intense et mousse gianduja