



CARTE – PLATS SERVICE TRAITEUR 2019

Assortiment de zakouski

Pour 4 pièces : 8,00 € Pour 6 pièces 12,00 €

* B. Entrées Froides ou tièdes (à choisir)

B1 Assiette Belle Vue, Saumon Frais décoré de : mini tomate aux crevettes grises, pêche au thon, crevettes bouquets, scampi. Sauce cocktail et Mayonnaise, crudités diverses,	15,00 €
B1, 1 Saumon en Belle Vue , Sauce cocktail et Mayonnaise, crudités diverses	12,50 €
B2. Bavarois d'anguille fumée sur lit d'elbot et saumon, sauce crème au raifort et ciboulette	13,00 €
B3. Salade de Truite Fumée, dès de pommes, Vinaigrette au cidre	12,00 €
B4. Fraîcheur de Saint Jacques et saumon frais en carpaccio, concombre et courgette mariné, Salade d'herbette et asperges (en saison)	14,50 €
B5. Rouleaux de Saumon farci aux scampi et crevettes grises, Mosaïque de légumes, Mayonnaise Légère au Cresson (à partir de 10 pers.)	14,00 €
B6. Tartare de Saumon, Sauce fines herbes	13,00 €
B7 Mon foie d'oie gras frais « Cuisson au torchon », aux pétales de magret de canard fumé, Gelée dorée, confit d'oignons.	14,00 €
B8. Harmonie gourmande, composition de foie gras, saumon fumé, terrine maison, Fine mousse, jambon de Wellin, garnitures diverses	15,00 €
B9. Miroir de Caille et Foie Gras en gelée de Monbazillac, salade d'Asperges	14,00 €
B10. Ballotin d'asperges vertes et blanches, Beurre fondu d'herbes fraîches en Mimosa, Et son jambon de Wellin (en saison) (à partir de 10 pers.)	13,00 €

C. Potages/ Entremets (à choisir) (à partir de 10 pers.)

C1. Crème Argenteuil (Asperges) (en saison)	2,50 €
C2. Crème Belle Fontaine (Cresson)	2,50 €
C3. Velouté Agnès Sorel (volaille et Champignons)	3,00 €
C4. Crème de choux fleur et céleri rave, copeaux de truite fumée	3,00 €
C5. Bisque de homard maison à l'armagnac, quelques grises	4,50 €
C6. Bouillon de légumes et bouilli de bœuf	3,00 €
C7. Gaspacho « Façon Espagne »	3,00 €

* D. Entrées Chaudes (à choisir)

D2 Cœur de Ris de Veau, aux Champignons de saison, Feuilleté de petits légumes	20,00 €
D3. Pavé de sandre « cuisson à l'unilatérale », petit jus de poisson au cerfeuil	16,00 €
D4. La Truite en Filet aux Ecrevisses (suivant la saison) et Son Bisque, Spaghetti de Légumes Croquants	13,00 €
D6. Petits rougets grillés « provençales », coulis de tomates fraîches au basilic	13,00 €
D7. Sole et saumon, sauce au Vermouth, feuilleté aux épinards et Gambas	15,00 €

* Supplément de 3,50 € pour les entrées prises en plat, sans accompagnement

E. Plats (à choisir)

E1. Côtes de Porcelet Rôti aux Graines de Sésame, Sauce aux Poiret (sirop de Liège), Pomme Macaire, Légumes de Saisons	14,00 €
E2. Tendresse d'Agneau en Croûte d'Herbes, Gratin Dauphinois, poêlée de Légumes de saison	20,00 €
E4. Aiguillettes de Magret de Canard aux poivres de Madagascar Tomate grillée, Fondue d'épinard, pommes rissolées	16,00 €
E5. Duo de Mignon et Ris de veau aux Champignons, Sauce Crème, Riz à l'échalote Tomate farcie aux légumes nouveaux.	22,00 €
E6. Coucou Volaille de Malines en filet, Bigarade d'orange, gratin dauphinois	14,00 €
E7 Les cailles rôties (décortiquées), jus corsé au vieux porto, sa poêlée de légumes, Pommes de terre rissolées au gros sel	18,00 €
E8. Lotte au Coulis de Homard, Spaghetti de Légumes Riz à l'échalote	20,00 €
E9. Ma Paella « Façon Espagne », Viande et Poissons	15,00 €
E 10 Pâtes au Saumon Fumé et Courgettes pesto	14,00 €

LES GIBIERS EN SAISON

E 11 Civet de Biche Façon Grand Mère Poire Airelles, Légumes Chauds Pomme Macaire	14,50 €
E 12 Mignonettes de Faon (filet) poêlées, Sauce poivrée Légumes du Moment, Pomme Macaire	21,00 €
E 13 Demi Faisan Rôti à la Mode Rossini (foie gras), Tagliatelles au beurre, Chicons braisés	20,00 €

F. Entremets (à choisir)

F1. Assortiment de Fromages Frais Affinés	7.00 €
F2. Jambon de Wellin et sa Petite Salade Revigorante	7.00 €

G. Desserts Gâteau de Circonstance (communion, anniversaire.) prix par personne

G1 Mousse au Chocolat Maison	4.00 €
G2 Flan au Caramel	3.00 €
G3. Macédoine de Fruits Frais	4.50 €
G6. Gâteau au Chocolat noir, et sa ganache (au moins 10 personnes)	6.00 €
G7. Dessert Glacé, parfum à choisir	7.50 €
G8. Bavaois aux Parfums du jour (minimum 10 personnes)	6.00 €

Supplément de 1.50 € par personne pour Petits pains et beurre

Les prix sont calculés pour l'ensemble des convives. Si plusieurs choix viendraient dans la commande un supplément par personne vous serait compté

PS Le nombre de convives donc menus, est à réserver 08 jours à l'avance, et confirmation 3 jours avant la date du banquet, à cette date le nombre de menus réservés sera facturé, livraison gratuite pour Wellin et ses villages.

Les plats vides doivent être rendus propres si cela n'était pas le cas nous vous demanderons 1.00 € de supplément par personne. Les plats, plateaux devront être remis à la Truite d'Argent dans les 3 jours suivant votre réception. Merci de votre compréhension

Livraison à partir de 30 personnes dans un rayon de 8 kms (sauf pendant les fêtes les plats sont à emporter par vous même)

En guise de réservation des arrhes de 30 % de la somme totale vous seront demandées, ainsi qu'une adresse complète et numéro de téléphone

Merci de votre compréhension

N'hésitez pas à nous contacter pour des renseignements éventuels
Jean et Christine

Le prix de certains plats peuvent changer suivant les prix du marché et la saison

Les prix sont calculés pour l'ensemble des convives