



CARTE – PLATS SERVICE TRAITEUR 2021-22

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. Bavaois d'anguille fumée** sur lit d'elbot et saumon, sauce crème au raifort et ciboulette 14,00 €
- 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.) 14,00 €

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

- C1. Crème Argenteuil (Asperges)** (en saison) 3,50 €
- 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 21,00 €
- D3. Pavé de sandre** « cuisson à l'unilatérale », petit jus de poisson au cerfeuil 16,00 €
- D4. La Truite en Filet** aux Écrevisses (suivant la saison) et Son Bisque, Spaghetti de Légumes Croquants 15,00 €
- 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 18,00 €
- E5. Duo de Mignon et Ris de veau** aux Champignons, Sauce Crème, Riz à l'échalote Tomate farcie aux légumes nouveaux. 25,00 €
- E6 Mignon et Ris de veau** aux Champignons, Sauce Crème, Riz à l'échalote Tomate farcie aux légumes nouveaux. 20,00 €
- E7. Coucou Volaille** de Malines en filet, Bigarade d'orange, gratin dauphinois 15,00 €
- E8 Les cailles rôties** (décortiquées), jus corsé au vieux porto, sa poêlée de légumes, Pommes de terre rissolées au gros sel 19,00 €
- E9. Lotte au Coulis de Homard**, Spaghetti de Légumes Riz à l'échalote 20,00 €

E10. Ma Paella « Façon Espagne », Viande et Poissons	15,00 €
E 11 Pâtes au Saumon Fumé et Courgettes pesto	14,00 €

LES GIBIERS EN SAISON

E 12 Civet de Biche Façon Grand-Mère Poire Airelles, Légumes Chauds - Pomme Macaire	15,00 €
E 14 Mignonettes de Faon (filet) poêlées, Sauce poivrade Légumes du Moment, Pomme Macaire	25,00 €
E 15 Demi-Faisan Rôti à la Mode Rossini (foie gras), Tagliatelles au beurre, Chicons braisés	22,00 €

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 et 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