

CARTE – PLATS SERVICE TRAITEUR 2023Assortiment de zakouski

2,50 € pièce

*** B. Entrées Froides ou tièdes (à choisir)**

B1 <u>Assiette Belle Vue</u> , Saumon Frais décoré de : mini tomate aux crevettes grises, pêche au thon, Crevettes bouquets, scampi. Sauce cocktail et Mayonnaise, crudités diverses, _____	16,00 €
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 _____	15,00 €
B3. Salade de Truite Fumée, dès de pommes, Vinaigrette au cidre _____	13,00 €
B4. Fraîcheur de Saint Jacques et saumon frais en carpaccio, concombre et courgette mariné, Salade d'herbettes et asperges (en saison) _____	16,00 €
B5. Rouleaux de Saumon farci aux scampi et crevettes grises, Mosaïque de légumes, Mayonnaise Légère au Cresson (à partir de 10 pers.) _____	16,00 €
B6. Tartare de Saumon, Sauce fines herbes _____	15,00 €
B7. Mon foie d'oie gras frais « Cuisson au torchon », aux pétales de magret de canard fumé, Gelée dorée, confit d'oignons. _____	18,00 €
B8. <u>Harmonie gourmande</u> , composition de foie gras, saumon fumé, terrine maison, Fine mousse, jambon de Wellin, garnitures diverses _____	20,00 €
B9. Miroir de Caille et Foie Gras en gelée de Monbazillac, salade d'Asperges _____	20,00 €
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.) _____	16,00 €

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

C1. Crème Argenteuil (Asperges) (en saison) _____	6,00 €
C2. Crème Belle Fontaine (Cresson) _____	4,00 €
C3. Velouté Agnès Sorel (volaille et Champignons) _____	5,00 €
C4. Crème de choux fleur et céleri rave, copeaux de truite fumée _____	5,00 €
C5. Bisque de homard maison à l'armagnac, quelques grises _____	9,50 €
C6. Gaspacho « Façon Espagne » _____	5,00 €

*** D. Entrées Chaudes (à choisir)**

D2 Cœur de Ris de Veau, aux Champignons de saison, Feuilleté de petits légumes _____	25,00 €
D3. Pavé de sandre « cuisson à l'unilatérale », petit jus de poisson au cerfeuil _____	17,00 €
D4. La Truite en Filet aux Écrevisses (suivant la saison) et Son Bisque, Spaghetti de Légumes Croquants _____	17,00 €
D6. Petits rougets grillés « provençales », coulis de tomates fraîches au basilic _____	16,00 €
D7. Sole et saumon, sauce au Vermouth, feuilleté aux épinards et Gambas _____	18,00 €
D8. Scampi Façon Thai (6pièces), feuilleté aux légumes _____	15,00 €

*** Supplément de 4,00 € pour les entrées prises en plat, sans accompagnement**

Accompagnement (Riz ou pomme nature ou pâtes) _____	2,00 €
---	--------

E. Plats (à choisir)

E1. Côtes de Porcelet Rôti aux Graines de Sésame, Sauce aux Poiret (sirop de Liège), Pomme Macaire, Légumes de Saisons _____	20,00 €
E2. Tendresse d'Agneau en Croûte d'Herbes, Gratin Dauphinois, poêlée de Légumes de saison _____	25,00 €
E4. Aiguillettes de Magret de Canard aux poivres de Madagascar Tomate grillée, Fondue d'épinard, pommes rissolées _____	20,00 €
E6 Mignon et Ris de veau aux Champignons, Sauce Crème, Riz à l'échalote Tomate aux légumes nouveaux. _____	30,00 €
E7. Coucou Volaille de Malines en filet, Bigarade d'orange, gratin dauphinois _____	20,00 €
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 _____	24,00 €
E10. Ma Paella « Façon Espagne », Viande et Poissons _____	17,00 €
E 11 Pâtes au Saumon Fumé et Courgettes pesto _____	15,00 €

LES GIBIERS EN SAISON (prix à venir)

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

F. Entremets (à choisir)

- F1. Assortiment de Fromages Frais Affinés 9.00 €
F2. Jambon de Wellin et sa Petite Salade Revigorante 9.00 €

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

- G1 Mousse au Chocolat Maison 4.00 €
G2 Flan au Caramel 4.00 €
G3. Macédoine de Fruits Frais 5.50 €
G6. Gâteau au Chocolat noir, et sa ganache (au moins 10 personnes) 7.00 €
G7. Dessert Glacé, parfum à choisir 7.50 €
G8. Bavaois aux Parfums du jour (minimum 10 personnes) 6.00 €

Supplément de 2,00 € par personne pour Petits pains et beurre

Les prix sont calculés pour l'ensemble des convives. Si plusieurs choix venaient 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 demanderions 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 5 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

1) Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées au personnel

(14 allergènes juridiques : les céréales contenant du gluten (p ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre) / les crustacés /les œufs /les poissons /l'arachide /le soja/ le lait (lactose) / les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches) le céleri / la moutarde /le sésame / les mollusques /le lupin /les sulfites.

2) Tous les constituants de vos plats sont susceptibles de varier