

**CARTE – PLATS SERVICE TRAITEUR 2023****LES PLATS SONT A CHOISIR POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS. Si pas, un supplément vous sera demandé. Merci****\* 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, _____	16,00 €
B2	Saumon en Belle Vue, Sauce cocktail et Mayonnaise, crudités diverses _____	12,50 €
B3	Salade de Truite Fumée, dès de pommes, Vinaigrette au cidre _____	14,00 €
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	Harmonie gourmande, 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 (en saison) _____	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 €
B11	Demi-Homard et ses Garnitures (prix du jour)	

**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 €
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	Truite Meunière, salade et pommes nature _____	17,00 €
E2	Truite à l'Ardennaise (lardons et crème) salade et pommes nature _____	19,00 €
E3	Côtes de Porcelet Rôti aux Graines de Sésame, Sauce aux Poiret (sirop de Liège), Pomme Macaire, Légumes de Saison _____	20,00 €
E4	Tendresse d'Agneau en Croûte d'Herbes, Gratin Dauphinois, poêlée de Légumes de saison _____	25,00 €
E5	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, légumes de saison _____	30,00 €
E7	Coucou Volaille de Malines en filet, Bigarade d'orange, gratin dauphinois, légumes de saison _____	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 €
E11	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 ..... 6.50 €

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 €

## **LES PLATS SONT A CHOISIR POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

**Si pas, un supplément vous sera demandé. Merci**

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