



Carte service traiteur

Noël-Nouvel-An 2014 2015

Dès à présent nous vous souhaitons d’excellentes fêtes de fin d’année.

Voici ce que nous vous proposons en service traiteur

Menu et Plats de circonstances sont à votre disposition.

Réservation

084/38 82 53 ou fax 084/34 53 64

Ou mail : truitewellin@gmail.com

A EMPORTER PAR VOUS -MÊME

Réservation pour Noël avant le vendredi 19 décembre

Réservation pour le Nouvel An avant le vendredi 26 décembre

Les plats et menus sont à emporter

Les jours de réveillon avant 17 h 15

Le paiement se fera le jour de la commande ou dès l’enlèvement des plats

Compte: La Truite d’Argent :

BE62- 063-0395495-61

Communication:

Traiteur Noël ou nouvel an 14/15

Nom et Prénom

**Menu à 33,00 €**

|  |  |
| --- | --- |
| Entrée à choisir |  |
| Marbré de Foie Gras au jambon de Sanglier et confit de figues. Mesclun aux noix, toast brioché |  |
| Ou |  |
| Queue de Langouste, gros gambas et crevettes sauvagesTaboulé au fenouil, céleri rave, mayonnaise aux herbes fraîches |  |
| Plat à choisir |  |
| Médaillon de Faon, sauce venaison aux champignons de nos bois.Gratin de pomme de terre et potimarron, légumes chauds |  |
| Ou |  |
| Chapon rôti aux fruits secs,Sauce au vieux Porto. Poire au vin,Chicons braisés, tagliatelles fines au beurre |  |
| Dessert à choisir |  |
| Rocade de fromages frais affinés |  |
| Ou |  |
| La fine génoise, son bavarois fruits de la passion, Macaron et coulis de fruits rouges |  |





LA CARTE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ENTREES FROIDES |  | NBRE |
| Filet de Saumon en Belle vue décoré de Crevettes grises et Bouquets, Crudités et Sauces Diverses  | 10,00 € |  |
| Six Huîtres Creuses, citron, petit vinaigre à l’échalote | 10,00 € |  |
| Marbré de Foie Gras au jambon de Sanglier et confit de figues. Mesclun aux noix, toast brioché | 13,00 € |  |
| La Farandole de Foie gras (nature, spéculoos, figues), gelée dorée, confiture d’oignons. Toast brioché | 14,00 € |  |
| Bavarois d'Anguille fumée au saumon fuméMeli-melo d'asperges vertes et blanches, Crème au raifort | 12,50 € |  |
| Queue de Langouste, gros gambas et crevettes sauvagesTaboulé au fenouil, céleri rave, mayonnaise aux herbes fraîches | 14,00 € |  |
| Le « Plateau Gourmand » Composé de: Foie gras, Jambon de Marcassin, Magret fumé, terrine de Gibier, fine mousse de Canard, Rillettes de Canard, Confit et toast | 16,00 € |  |
|  |  |  |
| ENTREES CHAUDESLes entrées chaudes prises en plats + 5,00 €avec accompagnement (plus copieux) choisir Riz, pâtes ou pommes nature |  |  |
| Saint Jacques beurre de gingembre et citron vert, Fondue d'épinard | 13,00 € |  |
| Filets de truite rôtie, suce Ardennaise (lardons et crème) | 12,00 € |  |
| Scampi « Thaï » Sauce Crème Ciboulette, Feuilleté Spaghetti de Légumes | 11,00 € |  |
| Duo de Filets de Soles & Saumon "cuisson vapeur".Sauce Nantua aux écrevisses | 15,00 € |  |
| Gâteau de Caille décortiquée aux haricots verts, quelques cèpes et lardons, Sauce balsamique | 12,00 € |  |
| Cassolette de grenouilles, escargots, champignons, Sauce à l’ail doux et Crème | 11,00 € |  |
|  |  |  |
| POTAGES |  |  |
| Bisque de Homard flambée à l’Armagnac | 5,00 € |  |
| Bisque de Homard flambée à l’Armagnac avec ravioles | 7,00 € |  |
| Velouté aux Champignons Sauvages | 4,50 € |  |
| CRUSTACES et HOMARDSLes prix des crustacés et homards peuvent variés suivant le prix du marché |  |  |
|  |  |  |
| "Assiette Spéciales Crustacés" Gambas, Scampi, Cuites du jour, Langoustines, Écrevisses, Pandalus, Sauce cocktail | 20,00 € |  |
| « Le Direct de la Mer » Plateau revisitéDemi Homard, saumon fumé, 3 huîtres, Demi Tomate aux Crevettes Grises, 2 langoustines, 2 crevettes sauvages, cuites du jour, scampi, Pandalus, Pot de Bigorneaux, Sauce Mayonnaise et Cocktail | 35,00 € |  |
| Demi Homard Froid en Belle vue, Garnitures et Sauces | 17,00 € |  |
| Homard entier Froid en Belle vue, Garnitures et Sauce | 32,00 € |  |
| Demi Homard (à réchauffer) aux Petits Légumes et Crème de Ciboulette | 20,00 € |  |
| Homard entier (à réchauffer) aux Petits Légumes et Crème de Ciboulette | 38,00 € |  |
| Demi Homard grillé, beurre aux herbes (à réchauffer) | 20,00 € |  |
| Homard entier grillé, beurre aux herbes (à réchauffer) | 38,00 € |  |
| Demi Queue de Langouste en Belle Vue, Garnie, décorée, Sauce aux herbes | 22,00 € |  |
| Queue de Langouste entière en Belle Vue, Garnie, décorée, Sauce aux herbes en demi | 40,00 € |  |
|  |  |  |
| PLATS |  |  |
| Médaillon de Faon, sauce venaison aux champignons de nos bois. Gratin de pomme de terre et potimarron, légumes chauds | 18,00 € |  |
| Chapon rôti aux fruits secs, sauce au vieux Porto. Poire au vin, chicons braisés, tagliatelles fines au beurre | 18,00 € |  |
| Mijoté de marcassin « façon Grand-mère », Poire airelles, chou à l’Ancienne, chicon, fagot de haricots, pommes rissolées | 14,00 € |  |
| Choucroute garnie aux six variétés de viande Pomme purée | 13,00 € |  |
| Magret de canard au coulis de framboise, Choux à l’ancienne, chicon, fagot de haricots, gratin dauphinois | 15,00 € |  |
| Rôti Landais (porc saumuré), bouquetière de légumes, pomme Macaire | 13,00 € |  |
|  |  |  |
| DESSERTS |  |  |
| Rocade de fromages frais | 7,00 € |  |
| La fine génoise, son bavarois fruits de la passion, macaron et coulis de fruits rouges | 6,00 € |  |
| Gâteau au chocolat Maison et sa ganache | 6,00€ |  |
| Flan au caramel maison | 3,00 € |  |

**Fiche de Réservation**

**Notez bien votre nom, le téléphone ou Gsm, la date et l’heure d’enlèvement.**

**Cochez les cases avec le nombre de plats que vous désirez.**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom et Prénom |  |
| Adresse |  |
| GSM /téléphone |  |
| Noël ou Nouvel A,La Date |  |
| Heure d’enlèvement (avant 17h45) |  |

