

AUX DELICATESSES TRAITEUR

Tél : 04 74 61 43 09

Fax : 09 70 29 82 84

1242 Chemin de la Masse 01800 VILLIEU LOYES MOLLON

auxdelicatesses01@orange.fr

TARIFS FIN D'ANNEE 2019

Par personne et toutes taxes comprises (TTC)

COCKTAIL :

Mini Macaron foie gras/pomme ou truffe blanche/noisette ou fromage de chèvre/figues /thym	1.50€
Mini Cannelé salé (à chauffer).....	0.80€
Mini Œuf miroir de caille truffé sur sablé parmesan (à chauffer).....	2.50€
Mini Parmentier de Canard (à chauffer)	2.00€
Mini verrine (<i>la pièce</i>).....	1.00 €
Mini Cuillère au Foie Gras et poire (<i>la pièce</i>).....	1.50 €
Mini Cuillère au saumon fumé et fromage frais (<i>la pièce</i>)	1.50 €
Mini pain burger garni au foie gras, compotée de figues (<i>la pièce</i>).....	1.50 €
Mini pain burger garni au fromage d'Abondance (<i>la pièce</i>).....	1.50 €
Cocktail 7 Pièces / personne	8.00 €
<i>(les 5 choix précédents plus 2 toasts, saumon fumé et jambon cru).</i>	
Pain surprise, forme coffre (<i>10 personnes</i>).....	40.00 €

LE FOIE GRAS : (fabrication en terrine)

Terrine entière foie gras au porto « Maison »	0.5kg (10parts)	nature.....	40.00 €
	0.5kg (10 parts)	figues.....	45.00 €
	1.0kg (20 parts)	nature.....	70.00 €
	1.0kg (20 parts)	figues.....	75.00 €

AUX DELICATESSES TRAITEUR

Tél : 04 74 61 43 09

Fax : 09 70 29 82 84

1242 Chemin de la Masse 01800 VILLIEU LOYES MOLLON

auxdelicatesses01@orange.fr

ENTREES FROIDES :

Saumon fumé au bois de hêtre	7.00 €
Médaille de Langouste en terrine d'écrevisses	7.00€
1 tranche de foie gras nature maison, 2 tranches de magret de canard fumé, purée de figes et fleur de sel	7.50€
1 tranche de foie gras aux figes maison, 2 tranches de magret de canard fumé, purée de figes et fleur de sel	8.00€

PRODUITS DE LA MER :

Dos de Loup, sauce Champagne	9.50 €
Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, sauce crustacés.....	10.50 €
Cassolette de queues d'écrevisses de Louisiane et St Jacques (à gratiner).....	10.50 €
Soufflé de grenouilles et sa pointe de ciboulette	7.50 €
Navarin de langoustine et St Jacques au Riesling en cocotte lutée	9.50€
Mousseline de Poisson Arlequin	7.00€
Joue de Sandre à la crème	9.50€
Dos de Cabillaud de Terre Neuve, sauce beurre blanc	8.50€

Tous les produits de la mer peuvent être servis avec 3 accompagnements au choix (+1.50€)

VIANDES :

Grenadin de Veau à l'échalotte	12.00 €
Suprême de Volaille fermière à la crème et morilles	11.00 €
Magret d'oie forestier.....	10.50 €
Rôti de Cuissot de Cerf.....	11.00 €
½ Magret de Canard au miel épicé.....	10.50 €
½ Suprême de Chapon aux morilles, Porto et jus de truffes	12.00 €
Ballotin de Caille farcie aux légumes grillés	10.50 €
Suprême de Pintadeau farci aux morilles et au jus de truffes	11.50 €
Filet de Canette de Barbarie rôtie aux 3 épices.....	10.00 €
Civet de Sanglier (chasse française)	10.00 €
Civet de Chevreuil (chasse française)	10.00€

AUX DELICATESSES TRAITEUR

Tél : 04 74 61 43 09

Fax : 09 70 29 82 84

1242 Chemin de la Masse 01800 VILLIEU LOYES MOLLON

auxdelicatesses01@orange.fr

ACCOMPAGNEMENTS :

Toutes nos viandes sont accompagnées de trois légumes au choix :

Gratin dauphinois aux girolles
Gratin dauphinois nature
Rosace dauphinoise aux morilles
Lingot de Polenta
Risotto aux champignons des bois
Crumble de Vitelotte
Moëlleux de Pomme de terre, cœur morilles
Marrons au jus
Couronne aux 3 légumes (courgettes, carottes, pomme de terre)
Fondant de Courgettes
Soufflé de Potiron
Soufflé de légumes oubliés
Bouquet de Haricots fins (lien végétal)
Pressé de légumes maraîchers (courge, butternut, fève, carottes jaunes, vitelotte)

Possibilité d'accompagnements seuls : 1.00€ttc / personne et par accompagnement

LE PLATEAU de FROMAGES :

4 sortes de fromages (par personne)3.50 €
(Roquefort, Abondance au lait cru, Tome vaudoise à la truffe d'été, Délice de Bourgogne à la truffe d'hiver)

Fromage blanc à la crème et son coulis de fruits rouges1.20 €

DESSERT :

Assortiment de 4 pièces, Mignardises et Macarons (par personne)3.00 €

Dessert en Trompe l'œil :4.00€

Le « Sy'Tron » : biscuit pistache, mousse citron

ou

La « ½ Poire trompe l'œil » : biscuit, mousse de poire, cœur poire et cubes de poire

PAIN :

Assortiment de pains (petites michettes en losange) : céréales, pavot, blé malté)0.60€ pièce
Prévoir 2 michettes/personne.

Dates limites pour passer vos commandes de fin d'année :

Pour Noël, le 18/12/19 à midi & pour le Réveillon de fin d'année, le 24/12/19 à midi