

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 2020

Par personne et toutes taxes comprises (TTC)

COCKTAIL :

Cocktail 7 Pièces / personne	9.50 €
<i>(mini verrine, mini cuillère foie gras et poire, mini cuillère saumon et fromage frais, mini burger au foie gras et figues, mini burger au fromage d'Abondance, mini macaron foie gras et pomme, mini macaron truffe blanche et noisette)</i>	
Mini verrine (la pièce).....	1.00 €
Mini Cuillère au Foie Gras et figue (la pièce).....	1.50 €
Mini Cuillère au saumon fumé et fromage frais (la pièce)	1.50 €
Mini pain burger garni au foie gras, compotée de figues (la pièce).....	1.50 €
Mini pain burger garni au fromage d'Abondance (la pièce).....	1.50 €
Pain surprise, (10 personnes, 72 toasts).....	35.00 €

LE FOIE GRAS : (fabrication en terrine)

Terrine entière foie gras au porto « Maison »	0.5kg (10parts)nature.....	45.00 €
	0.5kg (10 parts)figues.....	50.00 €
	1.0kg (20 parts)nature.....	75.00 €
	1.0kg (20 parts)figues.....	80.00 €

LE CERVELAS truffé, pistaché - Fabrication maison (3% truffe, 3% pistache)59.00€/kg

LE CERVELAS truffé, pistaché, brioché - Fabrication maison : pièce (6 à 8 parts)35.00€

(3% truffe, 3% pistache, brioche au beurre AOC Bresse)

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 :

Saumon fumé au bois de hêtre (2 tranches/personne).....7.00 €

Entrée du Gourmet :

1 tranche de saumon fumé, 1 tranche de foie gras nature maison, 2 tranches de magret de canard fumé,
purée de figes, pain d'épices et fleur de sel10.00€

1 tranche de foie gras nature maison, 2 tranches de magret de canard fumé,
purée de figes et fleur de sel8.00€

1 tranche de foie gras aux figes maison, 2 tranches de magret de canard fumé,
purée de figes et fleur de sel8.50€

Risotto à la truffe10.00€

PRODUITS DE LA MER :

Pavé de Loup, sauce crustacés.....9.50 €

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas.....10.50 €

Soufflé de grenouilles et sa pointe de ciboulette8.00 €

Cassolette de St Pierre du Cap et écrevisses de Louisiane8.00€

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

VIANDES :

Grenadin de Veau à l'échalotte12.00 €

Suprême de Volaille fermière à la crème et morilles11.00 €

Magret d'oie forestier.....10.50 €

½ Magret de Canard au miel épicé.....10.50 €

Mini Rôti de Chapon aux morilles.....12.00 €

Dodine de Dinde farcie, Porto et jus de truffe10.50 €

Civet de Chevreuil (chasse française)11.00€

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
Risotto aux champignons variés
Crumble de pomme de terre Vitelotte aux amandes
Moëlleux de Pomme de terre, cœur morilles
Poêlée de marrons au jus de viande
Fondant de Courgettes
Soufflé de Potiron
Bouquet de Haricots fins (lien végétal)
Pressé de carottes en 2 façons

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

LE PLATEAU de FROMAGES au lait cru (sélection Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France) :

4 sortes de fromages (par personne)3.50 €
(Roquefort, Abondance, Brillat Savarin, Beaufort d'Alpage)

Fromage blanc à la crème et son coulis de fruits rouges (Laiterie Coq d'Or à Tossiat)1.20 €

DESSERT :

Assortiment de 4 pièces sucrées : 1 Mignardise, 2 Macarons, 1 Verrine (en verre) (*par personne*)3.00 €

La Poire en Trompe l'œil (entremêt en forme de poire William).....4.00€
(biscuit, mousse de poire, cœur poire et cubes de poire William, queue en chocolat)

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

Pour Noël, le 17/12/20 à midi & pour le Réveillon de fin d'année, le 24/12/20 à midi