

## CARTE

Nous vous proposons un large choix de l'animation selon vos attentes pour les réceptions, les événements, les mariages, etc...

### Spécialité Maison

- \* Tourtière Limousine
- \* Boudin aux Châtaignes
- \* Paella Maison
- \* Coq au vin
- \* Choucroute
- \* Potée Limousine

### Notre Carte Traiteur

#### Les entrées froides :

- \* Saumon belleuve
- \* Colin belleuve
- \* Melon surprise
- \* Salade de gésiers et délice canard
- \* Assiette terre et mer
- \* Assiette périgourdine au millefeuille de pintade
- \* Assiette de duo de foie gras de canar
- \* Assiette de noix de St Jacques au ris de veau

#### Les entrées chaudes

- \* Cassolette de Trilogies de la mer sauce petits légumes
- \* Saumon sauce aux petits légumes
- \* Filet de lotte à l'Américaine
- \* Dos de Cabillaud sauce maraîchère
- \* Duo de queue de Lotte et noix de St Jacques sauce normande
- \* Corolle de sole sauce diopaisse (moules, crevettes, champignons)
- \* Croustade de ris de veau sauce aux cépes



### La boucherie

#### Agneau :

- \* Gigot d'agneau dans l'épaule farcis (abritot ou farce foie gras ou figue foie gras)
- \* Gigot d'agneau avec ou s/os
- \* Noisette d'agneau farce fine truffée



### Les viandes

- \* Magret de canard sauce poivre
- \* Pavé de Filet de bœuf sauce aux cépes
- \* Carré de veau braisé sauce forestière
- \* Confit de canard
- \* Suprême de Pintadeau farci à la normande sauce financière
- \* Caille farcie 30% Foie Gras s/os sauce périgourdine
- \* Carré de porc braisé façon grand-mère sauce périgourdine
- \* Châteaubriant de veau à la savoyarde sauce morilles

### Les accompagnements

(Compris dans le prix de viandes, deux aux choix)

- \* Pommes dauphine
- \* Gratin dauphinois individuel
- \* Fagots de haricots verts
- \* Tomates provençales
- \* Endives braisées
- \* Pomme de terre en robe des champs
- \* Fonds d'artichauts farcis
- \* Fondant de pomme de terre
- \* Brochette de légumes
- \* Marrons



### Les desserts

- \* Fraisier
- \* Poirier
- \* Framboisier
- \* Pêcher
- \* Forêt noire
- \* Pièce montée traditionnelle
- \* Pièce montée élaborée
- \* Plateau de fromages
- \* Assiette de fromages
- \* Pain de café
- \* Trou Normand

#### Porc :

- \* Rôti aux pruneaux ou abricots
- \* Rôti Orloff
- \* Filet mignon de porc en rôti nature ou farcis
- \* Rosolotte de porc au piment d'Espelette



### Buffet Froid

- \* Salades composées (Pâtisserie / Fromage / Salade maison)
- \* Marquise de jambon de pays
- \* Maquette de charcuterie (Saucisse / jambonnettes / saucisson de veau)
- \* Maquette de médaillons de saumons
- \* Maquette de viandes froides (Kosher / œuf de auge)
- \* Plateau de fromages
- \* Pain, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips
- \* Dessert (Fraisier / framboisier / poirier / pêche / fruit blanc / fraise ou para mouise / Rabarbre (supplément voir tarif))

### Formule buffet complète / pers

### Pour vos lunches

- \* Pain surprise (Pâtisserie / Fromage)
- \* Canapés divers (présentés sur plateau ou maquette) (Pâtisserie / Fromage / Saucisson / jambonnettes)
- \* Feuilletés divers (présentés sur plateau) (Châtaigne / porc / saucisson aux poireaux / saucisses - farces etc.)
- \* Mini sucrés (Gâteaux / pain - choux - tartarines aux fruits etc.)

Sur demande présentation sur maquette pour vos lunches livraison gratuite pour toutes commandes supérieure à

### Collection Prestige

#### Entrées froides

- \* Foie gras d'oe entier mi-cuit
- \* Foie gras de canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest
- \* Foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit
- \* Saumon fumé maison

#### Entrées chaudes

- \* Croustade de ris de veau aux cépes
- \* Coquilles St Jacques Normande
- \* Croustade de St Jacques et queue d'écrevisses
- \* Sauce petit légumes

### Assiettes d'entrées et Poissons chauds

- \* Langouste en belleuve sur plateaux (1/2 Langouste, tomate, erai, macédoine de légumes mayonnaise) (Dessert)
- \* Assiette Gourmande (salade noix, lardons, grignars, tomate, erai, foie de gras de canard 30%, mayot, foie, marrons, lard)
- \* Dos de cabillaud sauce petits légumes (leurren, citron, crevette)
- \* Lotte à l'Américaine (leurren, citron, écrevisse)
- \* Filet de dorade royale sauce chablis
- \* Fleuron, citron, crevette
- \* langouste Thermidor (chair de langouste E bloqué de homard gratinée)
- \* Pavé d'omble chevalier sauce normande (Moules, crevettes, champignons, leurren, citron)
- \* Escalope de saumon aux morilles
- \* Sauce Meusaull, (leurren, citron)
- \* 1/2 Langouste Belleuve
- \* 1/2 Langouste Belleuve
- \* Filet de Dorade Royale
- \* Pavé d'Omble Chevalier

Viandes et Volailles pour vos fêtes de fin d'années  
Les volailles du Périgord noir. Le bois de Peyrot. Le coix d'abus  
Dindes, oies, chapons, pintades, pigeons, poulets, canettes, lapins,  
cailles, cuisse de canard, magret de canard, poularde, chapon de pintade  
filet de dinde, foie de gras de canard frais

Tarif : suivant le cours

#### Bœuf :

- \* Filet de bœuf
- \* Cœur de faux-filet
- \* Kosherf dans le rond de tranche grasse
- \* Rumsteck à grille
- \* Aiguillette baronne



#### Veau :

- \* Rôti Orloff
- \* Rosgnomade
- \* Paupiette de veau (farce aux choux)
- \* Rôti de veau (noix, quai, noix pâtissière)
- \* Blanquette de veau s/os dégraissée