



iciReceptions

CARTE TRAITEUR 2017

MENUS DE DEJEUNERS OU DINERS FESTIFS

HORS-D'ŒUVRE/ ENTREE

Tian provençal

Assiette de la Mer (*Saumon fumé mariné aux agrumes, crème fouettée vinaigrée à la framboise, mesclun aux pétoncles, mini julienne croquante, rillettes de saumon*)

Légumes sautés en bol de pain vinaigrette tiède au romarin

Noix de saint Jacques à la Nantaise (*entrée chaude*)

Foie gras de canard entier aux pommes caramélisées

Légumes en bol de pain, vinaigrette tiède au miel de romarin

Millefeuille avocat, Effiloché de tourteau aux petits légumes et agrumes

Millefeuille avocat, tartare au deux saumons et agrumes

Huitres Marennes Oléron N°3 fines de claires

Saumon fumé de l'Île de Ré, citrons, crème fraîche blinis (*élevé en France*)

Trilogie de poissons fumés en France (*Truite, Saumon, Esturgeon*)

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de lapin au thym et citron confit, légumes sautés à la coriandre

Roulé de filet de plie, pomme vanille, fondue de poireaux

Tournedos de sanglier pruneaux/châtaignes et ses tagliatelles

Tournedos de filet de bœuf Rossini (*escalope de foie gras*) mash de pdt à l'huile d'olive

Tournedos de filet de veau au jus de viande corsé, pomme grenaille princesse Amandine

Rôti lieu noir/bacon à la provençale, polenta grillée à l'huile d'olive

Filet de bar sur sa purée d'artichaut, tomate grappa confite

Mix grill de poissons blanc de saison et son risotto safrané aux asperges vertes

Pavé de cerf sauce grand veneur et ses tagliatelles aux brisures de truffes

Sauté de sanglier sauce grand veneur et son écrasé de patates douces

Broche de filets de cailles aux abricots moelleux, semoule aux légumes

DESSERT

Entremet ou bûche au chocolat

Entremet ou bûche aux fruits exotiques

Tarte tatin et sa crème fraîche

Salade de fruits frais de saison

Crème brûlée Catalane

Dernier délai pour le passage des commandes : 7/12/2017