

La carte des fêtes 2011

du

Traiteur du Vernay

AVEC L'ACCUEIL DU COMMERÇANT, ET LE SAVOIR FAIRE DE L'ARTISAN,

TOUT EST MIS EN ŒUVRE, AFIN DE SATISFAIRE VOS EXIGENCES CULINAIRES ET GUSTATIVES.

TOUTE L'EQUIPE VOUS REMERCIE ET VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES ET SES....



Régine et Dominique DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements
du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE
69580 CALUIRE ET CUIRE
TEL: 04.78.23.23.56
charcdavernay@free.fr

LES MENUS DE FETES DE FIN

D'ANNEE 2011



MENU A 24.50 €

ENTREE

Entremet de foie gras aux
pommes caramélisées
&
Cocotte de lotte normande
Aux Petits légumes

PLAT CHAUD

VIANDE
CHAPON A LA CREME
&
AUX MORILLES
Ou
CIVET DE CERF
ST HUBERT

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de cardons A l'ancienne
Ou
Dariole de vitelottes
Et noix grillées

MENU A 19.50 €

ENTREE

Tarte fine de mousse foie gras
Aux figues
&
Cassolette de sole et saumon
Sauce homardine et crème fleurette

PLAT CHAUD

VIANDE
MINI ROTI DE CHAPON
&
SAUCE GIROLLES
Ou
CIVET DE MARCASSIN
A L ARMAGNAC

ACCOMPAGNEMENT

Pavés dauphinois Aux cèpes
Ou
Sauté de châtaigne
Au jus

Régine et Dominique DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements
du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE
69580 CALUIRE ET CUIRE
TEL: 04.78.23.23.56
charcdavernay@free.fr



LES POISSONS FROIDS :

Demi-langouste en Bellevue (cuba)	10.50 €
Demi-queue de langouste (cuba)	14.50 €
Darne de saumon frais norvégien	3.35 €/100grs
Saumon frais en Bellevue (entier)	3.35 €/100grs
Darne de brochet frais	2.90 €/100grs
Brochet en Bellevue	2.90 €/100grs
Carpaccio de saumon à l'aneth	3.35 €/100grs
Dôme aux deux saumons	3.35 €/100grs
Terrine de saumon	2.90 €/100grs
Terrine de st Jacques	3.20 €/100grs
Coquille du pêcheur	3.50 €

LES POISSONS CHAUDS :

Aumônière de st jacques aux petits légumes	4.95 €
Coquille st Jacques	5.90 €
Cassolette de sole au saumon	4.03 €
Prestige de rouget sauce homardine	4.30 €
Cassoline de st Jacques	5.50 €
Lotte à l'Américaine	8.40 €
Escalope de saumon à l'oseille	5.35 €
Gratin de fruits de mer et langoustine au cognac	7.35 €
Filet de loup aux baies roses	6.75 €
Cocotte de lotte aux petits légumes	8.40 €

FEUILLETES ET PATISSERIES SALES

Feuilletés apéritif	24.50 €/kg
Plateau de 6 bouchées apéritives par pers	5.70 €
Tartefine d'escargot de bourgogne	5.80 €
Feuilleté de jambon et morilles	4.60 €
Feuilleté bressan	3.70 €
Portefeuille de saumon florentin	3.85 €
Feuilleté de foie gras au calvados	6.90 €



LES VIANDES :

Civet de cerf st Hubert au madère	7.40 €
Civet de marcassin sauce cognac	7.60 €
Estouffade de chevreuil sauce grand veneur	8.40 €
Magret de canard au poivre vert ou aux morilles	7.80 €
Confit de canard au calvados et pommes confites	5.80 €
Suprême de pintade farcie aux cèpes	6.75 €
Dinde rôtie aux marrons	3.05 €
Mini rôti de chapon aux girolles	6.95 €
Chapon rôti	5.80 €
Chapon à la crème et aux morilles	7.70 €
Filet de bœuf en croûte (8 pers mini)	7.95 €
Caille périgourdine (désossé) et farcie foie gras	7.35 €
Ris de veau aux morilles	8.90 €

LEGUMES ET GARNITURES :

Gratin dauphinois à la crème	3.85 €
Gratin dauphinois aux morilles	4.30 €
Pavé dauphinois aux cèpes	3.75 €
Timbaline de vitelottes	4.20 €
Gratin de cardon à l'ancienne	4.15 €
Sauté de châtaigne	3.90 €
Bavarois de légumes mousseline	3.75 €
Champignons à la crème	3.40 €
Dariole de champignons	4.85 €

LES INCONTOURNABLES

Plateaux de fromages sur commande
Foie gras de canard fait maison
Toute une gamme de terrines de gibiers



ATTENTION: AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE PAR TELEPHONE ET DOIT ETRE VALIDEE 72H A L'AVANCE.

