

LE MENU GOURMET

ENTREE + PLAT - 20.95€ TTC

2 ENTREES + PLAT - 25.95€ TTC

ENTREES FROIDES

Gourmandise Norvégienne aux deux saumons
& Caviar Jaune de l'Isle

Ou

Carpaccio de St Jacques & Crèmeux de Homard
Marinade à l'huile de noisette, fleur de sel de
Caviar et vinaigre de Calamansi

ENTREES CHAUDES

Tourte Au Ris de Veau et Sauce Tartufata
(Truffes d'été)

Ou

Velouté de Butternut
& Son foisonné de Foie Gras Pistaché

PLATS CHAUDS

Paleron de Veau Confit Aux girolles
Ou

Chapon à la crème & Morilles
Ou

Civet de Cerfs au Griottes
&

Poêlée de Légumes D'antant
Ou

Gratin Dauphinois aux Morilles
Ou

Gratin de cardons à la moelle

PLATEAUX DE FROMAGES SECS (En Option)

Sélection "Maitre Affineur"

Afin de vous assurer Le meilleur Service,

COMMANDE PRISE 72H AU PLUS TARD ...

AVANT LE REVEILLON.



TRAITEUR

DU

VERNAY

Créateur de saveurs

DEPUIS 1990



CARTE DES FÊTES

2018

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69300 CALUIRE ET CUIRE

04.78.23.23.56

Composez, Créez, Inventez...

VOTRE MENU

L'APERITIF

Feuilletés apéritifs

34.50 € /kg

PLATEAU DE 6 APERITIVES PAR PERS

6.55 €/ pers

Verrine mousse saumon à l'aneth,
Verrine Velouté de Butternut au foie gras, verrine Saumon mariné & mousse
d'asperges, Blinis Norvégien aux œufs de saumon fontaine,
Mini Eclair de Foie gras, Snacking norvégien

LES ENTREES FROIDES :

Demi-queue de langouste (cuba, Pêche de L'année)	au cours
Pavé de brochet frais	2.90 €/100grs
Terrine aux deux truites	2.90 €/100grs
Terrine de saumon	2.90 €/100grs
Terrine de st Jacques	3.20 €/100grs
Saumon frais norvégien à la Fleur de badiane	3.85 €/100grs
<i>(Si vous le désirez nous pouvons vous présenter le filet complet)</i>	

FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON SAUMON FUME MAISON

LES POISSONS CHAUDS :

Corolle luttée et langoustine au riesling	7.95 €
Coquille st Jacques et fruits de mers	8.90 €
Cassoline de st Jacques à la fondue de poireaux	9.50 €
Lotte à l'Américaine	9.90 €
Escalope de saumon à l'oseille	7.55 €
Gratin de fruits de mer et langoustine au cognac	9.35 €
Blanquette de lotte aux petits légumes	9.40 €

Retrouvez Un Panel D'autres Produits Incontournables En Boutique...

LES VIANDES :

Civet de cerf st Hubert au madère	9.10 €
Civet de marcassin sauce cognac	10.40 €
Estouffade de chevreuil sauce grand veneur	11.35 €
Magret de canard aux morilles	9.15 €
Ballotin de Caille Sauce TARTUFATA (Truffes d'été)	9.80 €
Suprême de pintade Jus truffé & Morilles	9.95 €
Dinde fermière rôtie	7.55 €
Chapon à la crème et aux morilles	10.95 €
Caille périgourdine (désossée) et farcie foie gras	11.00 €
Ris de veau aux morilles	12.90 €

LÉGUMES ET GARNITURES :

Gratin dauphinois à la crème	4.50 €
Gratin dauphinois aux Morilles	6.10 €
Gratin de cardons à l'ancienne	6.65 €
Sauté de châtaignes	4.95 €
Champignons à la crème	6.75 €

PLATEAUX DE FROMAGES

Sélection "Maitre Affineur"
Sur Commande en boutique

**Afin de vous assurer Le meilleur Service,
COMMANDE PRISE 72H AU PLUS TARD ... AVANT LE REVEILLON.**

Dominique, regine et Toute l'équipe vous attendent au...
81 AVENUE GENERAL DE GAULLE - 69300 CALUIRE ET CUIRE
04.78.23.23.56

Contact@traiteur-du-vernay.com