

# Côté Traiteur Noël & Saint Sylvestre

## Cocktail

- plateau Mise en bouche du moment (verrine et toast) (6 pièces) 7€
- Pain surprise aux trois variétés 38€
- Assortiment sushi (50 pièces minimum) 1€/pièce
- Plateau mini burger (24 pièces) 36€
- plateau mini croque (jambon et saumon) (20 pièces) 15€
- Sucette de foie gras à la gelée de cerise (20 pièces) 40€
- planche charcuterie et fromage (10 portions) 20€

## Entrées

- Soupe de butternut aux éclats de châtaignes 3€
- Foie Gras de Canard Cuit Entier au piment d'espellette et vieux pineau Fabrication Maison, duo confit d'oignon et de figues 40€/ 500grs ou 25€/250grs
- foie gras mi cuit à la truffe 55€/ 500grs ou 30€/250grs
- Terrine de st jacques aux agrumes et son cœur homardine dans son algue nappe de sa gelée (10 tranches) 25€
- cassolette de joue de loup et carotte boules et sa sauce au vin blanc échalote au paprika 8€/pers
- Brochette de st jacques et joue de cabillaud sauce coco citron confit et gingembre sur son lit de petits légumes confit au beurre 12€/portion
- Pavé de Loup Rôti, bisque de homard bleu, Polenta. 12 € /pers
- Lotte à l'Américaine, Risotto au Safran. 16€ /pers
- Carpaccio de st jacques sur dôme de mousse de fromage blanc au citron et lamelle de saumon fumé 9€
- Dôme de saumon à la mousse de st jacques sur lit de lentilles du puy au beurre blanc aux herbes 8€

## Viandes

- Mendiant de Chapon en Dodine,. 12 € /pers
- Civet de Sanglier au chinon, Étuvée de choux rouge et pomme safran cuit basse température 10 € /pers ou civet en vrac seul 14/ kg
- caille en crapaudine farce viande aux morilles et cognac
- Ris de veau forestière à la l'ancienne en coque 10€/pers
- Cuisse de canard confite et dorée à la mie de pain 8€/pers
- Rectangle de magret de canard marine cognac et miel sur son lit de betterave et carotte bio et sa sauce au infusions de fruits rouges 10€/pers
- Dinde farcie (+Garniture 10 pers.) 110 €
- Chapon de poulet rôti et farci (+Garniture 10 pers.) 95€
- Chapon de pintade rôti et farci (+Garniture 6 pers.) 70€

Accompagnement :Betterave et carotte bio et sa sauce confites au miel, mille-feuille de pomme de terre aux champignons

## **Mignardises**

- Financier. 1 € la pièce
- Cannelés Maison. 1 € la pièce
- Cup cake framboise 1.5€ la pièce
- mini cannelé 15 pièces 10€
- Assortiment de sucrés 4 pièces : 6€

Baba au rhum et chantilly vanille, fondant chocolat, verrine compotée d'ananas vanille de Madagascar et mousse passion, verrine pomme kiwi au mascarpone façon tiramisu sur brisures de spéculos

**Buffet** (22€/pers) (à partir de 25 personnes) (commandé 1 semaine avant)

Assortiment de 4 verrines apéritives

Salade baltique (Salade baltique (tartare de courgette, éclats de spaghetti à l'encre de seiche, fenouil, saumon fumé, saumon frais, haricot de mer, jus de citron, huile d'olive)

Terrine de porc au foie gras au vieux pineau maison et sa confiture d'oignons

Terrine de poisson aux algues et sa sauce choron

Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumée, oignons à la moutarde de Meaux

Sauté de sanglier à la bordelaise aux carottes boules glacées et son flan de butternuts

Ou

Mini rôti de volaille à la duxelles de champignon et éclat de châtaignes, flan de patates douces

Buffet de fromages et salade

Buffet de dessert d'antan : verrine de brunoise de fruit à la vanille et sa mousse ananas et gelée de mangue mousse chocolat, financier, far aux pruneaux et au rhum

**Desserts de Fête** *Présentés en Bûche pour 10 personnes : 40€*

**Royal chocTradition**

*Feuillantine au Praliné, Mousse Chocolat 72 % Cacao Caraïbes, Insert Roulé :*

*Cacao-Noisette, Glaçage Gianduja.*

### **Rouge de Noël**

*Chiboust aux Fruits Rouges, coeur à la Pistache, glaçage cerise*

### **Douceur du mendiant**

*Cœur d'Abricot Confit, Mousse au Miel de la récolte montendre traiteur aux fruits confits, glaçage Framboise.*

### **Modalités de commande:**

- **par téléphone** au 0680840018 ou de préférence par mail sur [contact@montendretraiteur.com](mailto:contact@montendretraiteur.com)
- Afin de mieux vous satisfaire et répondre à la totalité des plats proposés il est conseillé de **commander au plus tard le**  
**mercredi 19 décembre 18h** pour les emportés du **24 Noël**  
**mercredi 26 décembre 18h** pour les emportés du **31 Saint Sylvestre**
- **Retrait des commandes** au laboratoire de cuisine avenue de onda, allée manfred lampl, 17130 montendre  
**le lundi 24 décembre et le lundi 31 décembre (matin)**
- **Livraison possible avec supplément seulement pour le 24 decembre**
- **PRIX TTC.**