

Côté Traiteur

Cocktail

- Mise en bouche du moment 4€ (4 pièces) 30€ (40 pièces)
- Assortiment sushi (50 pièces) 40€
- Plateau mini burger (24 pièces) 36€
- Assortiment de dips avec toast grilles (rilette de maquereaux, houmous, caviar d'aubergine aux céréales) 19€ (3 pots de 200 grs)
- Assortiment de choux farcis (béchamel parmesan, crème de saumon au citron confit et gingembre) 25€ (40 pièces)
- Plateau mini croque (jambon et saumon) (20 pièces) 15€
- Sucette de foie gras à la gelée de cerise (20 pièces) 40€
- Planche charcuteries et fromages (5 pers) 25€

Entrées

- Soupe de butternut aux éclats de châtaignes et lardon frit 5€
- Foie Gras de Canard mi cuit au vieux pineau et vanille, duo confit d'oignon et de figues 45€/ 500grs ou 30 €/250grs
- Foie gras mi- cuit à la truffe 65€/ 500grs ou 50€/250grs duo confit d'oignon et de figues
- Terrine de st jacques aux agrumes et son cœur homardine dans son algue nappée de sa gelée 4€ (la tranche) ou 30€ (10 tranches)
- Terrine de joue de bœuf au foie gras 5€ (la tranche) ou 30€ (10 tranches)
- Cassolette de st jacques et joue de lotte sauce au homard bleu sur son lit de petits légumes confit au beurre dans sa coque feuilletée 12€/portion
- Dôme de saumon à la mousse de st jacques sur lit de lentilles du puy et beurre rouge 8€

Viandes

- Mendiant de Chapon en Dodine farce mille et une nuits, 12 € /pers
- Saute de Sanglier au st Emilion, 10 € /pers ou civet en vrac seul 14/ kg
- Caille en crapaudine farce viande aux morilles et cognac 13€/pers
- Cuisse de pintade en papillotes sur son étuvée de choux rouge marine orange de miel et réduction de son jus
- Ris de veau forestière à l'ancienne en coque de brioche 12€/pers
- Dinde farcie (+Garniture 10 pers.) 130 €
- Chapon de poulet rôti et farci (+Garniture 8 pers.) 110€
- Chapon de pintade rôti et farci (+Garniture 6 pers.) 90€

Accompagnement : lingot de butternut et compotée de carottes, mille-feuille de pomme de terre aux champignons

Desserts :

Taille unique 6/8 pers

-L'infiniment noisette : ganache montée noisette, praline coulant et crémeux noisette, croustillant et biscuit noisette 48€

-L'élégante : mousse lactée au nougat, insert mandarine, croustillant et brisures de chocolat, biscuit amandes 45€

Modalités de commande:

- par mail sur 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 15h**
- **Retrait des commandes** au laboratoire de cuisine avenue de onda, allée manfred lampl, 17130 montendre
le VENDREDI 24 décembre (matin) et le **JEUDI 30** décembre (matin)
- PRIX TTC.