



DENIS CHANOIT



LA CARTE DE MARIAGE

Traiteur – Chef à domicile

2010

Consultez notre carte et composez votre menu à votre guise !

LES ENTREES FROIDES

- | | |
|--|---------------------------------------|
| - Salade de rougets aux épices douces et aux herbes fraîches | 9.30 € |
| - Solitaire de foie gras maison, chutney de figue, pain d'épices | 9.80 € |
| - Tartare de thon à la fleur de sel et pépite de foie gras tiède | 11.20 € |
| - Assiette périgourdine
Foie Gras Maison, Magret de Canard fumé, Gésiers, pain d'épices | 12.60 € |
| - Assiette terre et mer
Belles langoustines, Crevettes, Foie Gras Maison, Magret de Canard, pain d'épices | 13.70 € |
| - Symphonie de mer
Belles langoustines, Crevettes, Saint Jacques, Saumon Fumé... | 14.00 € |
| - Plateaux de fruits de mer
Belles langoustines, Araignée, Huîtres, Bigorneaux, Crevettes... | Au cours du jour
(Environ 18.00 €) |

LES POISSONS

- | | |
|---|---------|
| - Pavé de saumon rôti, poêlée gourmande, émulsion de maracuja | 9,00 € |
| - Filet de sole poêlé, choux romanesco, émulsion de carottes | 10,00 € |
| - Brochettes de Saint Jacques, réduction de balsamique | 10,00 € |

- **Filet de dorade rôti, fagot d'asperges vertes, crème d'herbes** 10.30 €
- **Pavé de lieu jaune, son risotto crémeux, saveur pistou** 10.50 €
- **Dos de cabillaud aux tagliatelles de légumes, émulsion de betterave** 11,10 €
- **Lotte lardé rôti, légumes croquants, douceur safrané** 12.60 €

LES VIANDES

- **Suprême de pintadeau aux girolles, émotion d'estragon** 9.90 €
- **Magret de canard aux griottes et abricots rôtis, sauce miel** 10,10 €
- **Filet mignon rôti, douceur des sous bois, crème de whisky** 11,20 €
- **Grenadin de veau aux racines oubliées et échalotes confites** 11.60 €
- **Médailles de veau aux petits oignons fondants, jus de porto** 11.60 €
- **Carré d'agneau rôti, tombé de fenouil et radis, son jus de cuisson** 13.50 €
- **Tournedos de bœuf grillé à la senteur des sous bois** 15.20 €

LES FROMAGES

- **Trilogie des pâturages sur son mesclun de salades** 3.90 €
- **Toast de brie chaud au miel sur douceur du jardin** 4.40 €
- **Pyramide de chèvre frais, mesclun de salades** 4.90 €
- **Plateau du berger sur douceur du jardin** 5,00 €

LES DESSERTS

- Gâteaux des Mariés et son coulis : au choix : 2 maximum 5.30 €
 - Fraisier (selon la saison)
 - Framboisier
 - Opéra
 - Croustillant aux trois chocolats
 - Feuillantine chocolat
 - Douceur chocolat blanc, framboise
 - Douceur Mandarine cointreaux
 - Poire caramel
 - Entremet nougat Montélimar
 - Émotion de Mangue Passion
 - Forêt noire
 - Pavé de passion panacotta
- Pièce montée choux, nougatine, crème anglaise 5.90 €

LE MENU ENFANT

Assortiment de charcuterie
et de crudités
Assiette à l'anglaise
(Assortiments de crudités, de charcuterie, viande froide, etc...)
Poulet rôti aux pommes de terre sautées
Dessert des Mariés
13.80 €

LES SUPPLEMENTS

- Café, thé, sucre, petit chocolat 1.75 €
- Délice Alsacien (sorbet citron et eau de vie de l'Est) 2.80 €
- Soupe à l'oignon (gruyère râpé, croutons, bols et cuillères jetables) 2,80 €
- Café, Dessert pour supplément d'invités 7,20 €
- Forfait boissons : 9.30 €
(Bordeaux Blanc, Bordeaux Rouge, eau minérale et gazeuse)
- La coupe de Champagne 4.00 €
- Assiette à pain 0,50 €
- Couverts à fromage 1,00 €
- 3 ème verres sur table 0,50 €

Nos assiettes de poissons et de viandes sont servies avec leurs garnitures de saison.