



SERVICE TRAITEUR

Haute de gamme

Composez votre menu de trois plats (entrée, plat, dessert) à partir de 55.- par personne.

Entrées froides

- Carpaccio de bœuf-roquette-parmesan
- Carpaccio de Saint-Jacques et mangue
- Carpaccio de saumon et lotte avec une vinaigrette de citron-vanille
- Cocktail de crevette/écrevisse avec tartare d'avocat
- Crêpes à la mousse de saumon fumé
- Melon-jambon cru
- Roastbeef avec sauce tartare
- Rouleaux de jambon de parme, roquette, tomate séchée et ricotta
- Rouleaux de saumon fumé, roquette et chèvre frais
- Tartare de bœuf
- Tartare aux légumes et caviar d'aubergine
- Tartare de saumon
- Tartare de thon avec mangue, coriandre et lait de coco
- Terrine de foie gras avec un chutney aux figues

Entrées chaudes

- Brochette de noix de saint-jacques grillée
- Brochette de crevettes géantes grillées à l'ail et l'huile d'olive
- Raviole aux asperges nappée d'une émulsion à la truffe blanche
- Raviole au foie gras nappée d'une émulsion à la truffe blanche
- Raviole au saumon nappée d'une sauce à la citronnelle garnie d'aneth fraîche



SERVICE TRAITEUR

Haute de gamme

Composez votre menu de trois plats (entrée, plat, dessert) à partir de 55.- par personne.

Plats principaux

POISSON

Filet de lotte grillé enrobé de jambon de Parme

Filet de Lotte grillé

Filet de saumon grillé

Filet de saumon poché

Sole meunière

Sole pochée

SAUCES POISSON

Emulsion à la citronnelle

Emulsion à la truffe blanche

Emulsion au vin blanc

Sauce au safran

Vinaigrette au citron vert et huile d'olive

BOEUF

Entrecôte de bœuf grillée

Filet de bœuf grillé

Médailon de bœuf sauté

Roastbeef à l'anglaise

Rumpsteak sauté

VEAU

Carré de veau rôti

Medaillons de veau sauté

Steak de veau grillé



SERVICE TRAITEUR

Haute de gamme

Composez votre menu de trois plats (entrée, plat, dessert) à partir de 55.- par personne.

Plats principaux

AGNEAU

Carré d'agneau rôti avec une croûte aux herbes fraîches

PORC

Filet mignon de porc sauté

VOLAILE

Suprême de canard sauté à l'orange

Suprême de poularde de maïs poêlé aux sésame et miel

SAUCES VIANDES

Café de paris

Jus au porto

Jus aux romarins

Jus aux morilles

Sauce au trois poivres

Sauce au vin rouge

Sauce aux cèpes à la crème

Sauce aux morilles à la crème

Sauce à la truffe

Sauce béarnaise



SERVICE TRAITEUR

Haute de gamme

Composez votre menu de trois plats (entrée, plat, dessert) à partir de 55.- par personne.

Accompagnements

Gratin dauphinois

Mousseline aromatisée à la truffe

Mousseline de pomme de terre gratinée

Papardelle maison

Pommes frites

Pommes nature

Pommes sautées

Risotto aux: safran, bolets, chanterelles, asperges, courges, tomates, parmesan, encre de seiche

Tagliatelle maison

Riz pilaf

Riz sauvage