

La Carte Festive

Noël 2021



TraiteurCharles[®]
LIERNAIS · 21

LIVRAISON SUR VOTRE SECTEUR !

Pensez à réserver

- Pour Noël, avant le 20 décembre
- Pour le Jour de l'An, avant le 25 décembre

COCKTAILS SALÉS

20 pièces (5 pièces de chaque) 22,00 €

- Tartelette de fromage frais et queue de crevette marinée au curry
- Religieuse foie gras magret de canard fumé aux fruits secs
- Mini club saumon fumé crème d'aneth
- Bouchée avocat et légumes confits à l'huile d'olive

ENTRÉES FROIDES

- Emietté de flétan aux petits légumes en bâtonnet, mousse de fromage frais aux herbes, queue de crevette et asperge verte croquante 10,50 €
- Duo de noix de Saint-Jacques et saumon frais en tartare cuisson à froid, marmelade et tomate et tartare de courgette assaisonné aux saveurs asiatiques sur pain de mie saveur tomate 11,50 €
- Foie gras au naturel truffé et gelée de cassis au porto 12,50 €

POISSONS CHAUDS

- Pavé de cabillaud façon pochouse 9,50 €
- Cassolette d'escargots aux petits légumes crème légère à l'époisses infusé à la badiane 10,50 €
- Soufflé de sandre au cœur moelleux d'écrevisses, bisques d'écrevisses 11,50 €

LÉGUMES CHAUDS

- Pommes de terre écrasées aux éclats de marron confit en entremet et dariole de légumes pochés en persillade 5,50 €

VIANDES CHAUDES

- Pavé de cerf sauce poivrade 9,00 €
- Tournedos de magret de canard au foie gras sauce cassis réduit au vin rouge 10,00 €
- Suprême de chapon farci au cèpes, pépites de foie gras et petits légumes sauce crème du vin du Jura aux cèpes 11,00 €

DESSERTS BÛCHES pour 6 personnes minimum

- Crémeux chocolat noisette sur croquant praliné 3,50 €
- Tentation framboise et mousse légère à la vanille 3,50 €

Mais aussi

- Saumon fumé maison (400 g) 20,00 €
- Bloc de foie gras (400 g) 44,00 €

NOUVEAUTÉ, LES MINI BALLOTINS

(idéal à trancher sur place pour apéritif ou petite entrée froide)

- Ballotine aux trois volailles aux trompettes et giroles 400g (environ 6 tranches à découper) 11,50 €
- Ballotine de pintade aux foie gras et fruits secs 400g (environ 6 tranches à découper) 11,50 €
- Pâté en croûte aux trois volailles cuisson basse température 400g (environ 6 tranches à découper) 15,00 €

Menu enfant à 15,00 €

Déclinaison de charcuterie maison

Suprême de volaille de Bourgogne

Fondant de pommes de terre aux marrons et lard fumé

Menu à 31,00 €

Emietté de flétan aux petits légumes en bâtonnet, mousse de fromage frais aux herbes, queue de crevette et asperge verte croquante

Pavé de cabillaud façon pochouse

Pavé de cerf sauce poivrade

Pommes de terre écrasées aux éclats de marron confit en entremet et dariole de légumes pochés en persillade

Menu à 34,00 €

Duo de noix de Saint-Jacques et saumon frais en tartare cuisson à froid, marmelade et tomate et tartare de courgette assaisonné aux saveurs asiatiques sur pain de mie saveur tomate

Cassolette d'escargots aux petits légumes crème légère à l'époisses infusé à la badiane

Tournedos de magret de canard au foie gras sauce cassis réduit au vin rouge

Pommes de terre écrasées aux éclats de marron confit en entremet et dariole de légumes pochés en persillade

Menu à 38,00 €

Foie gras au naturel truffé et gelée de cassis au porto

Soufflé de sandre au cœur moelleux d'écrevisses, bisques d'écrevisses

Suprême de chapon farci au cèpes, pépites de foie gras et petits légumes sauce crème du vin du Jura aux cèpes

Pommes de terre écrasées aux éclats de marron confit en entremet et dariole de légumes pochés en persillade

LIVRAISON • Possibilité de livraison sur un secteur de 40 km autour de Liernais quel que soit le nombre de personnes. Tarif 15 €.