

Notre service traiteur

LES PLATS FESTIFS DE FIN D'ANNEE

Quelques suggestions pour vous mettre en bouche

L'assortiment de verrines salées	Les 12 pièces 23.80 €
Nos gougères au Beaufort	Les 30 pièces 16.00 €
Le pain campagnard à l'ancienne	Les 40 toasts 32.20 €
Les saveurs en mini boîte	Les 12 pièces 28.50 €

Les entrées

-La terrine de volaille de Bresse au foie gras de canard et truffes de Bourgogne Comptée d'oignons rouges	7.90 €
-Le chausson de filets de pintadeaux, sauce périgourdine	6.90 €
-La terrine de saumon Norvégien au cœur de noix de Saint Jacques Émulsion aux agrumes	8.50 €
-La trilogie de poissons fumés par nos soins au bois de hêtre les 200 gr. Saumon de l'Atlantique, Esturgeon français, Filet truite rose	12.60 €

Les poissons

-La timbale de noix de Saint Jacques et gambas au beurre blanc Sur son effiloché de perles du Nord	15.80 €
-Les médaillons de filet de lotte sauvage, sauce Dieppoise	16.20 €
-Le pavé de sandre au Riesling et ses légumes anciens	14.50 €
-Le dos d'esturgeon français poché avec sa meurette au Chablis	13.80 €
-Le turban de filets de sole et gambas, en nage safranée	11.90 €

Votre garniture au choix :

Risotto au parmesan
Tagliatelles à l'encre de seiche
Riz parfumé

Les viandes garnies

-Le ballotin de veau braisé et sa fricassée de girolles à la crème d'Isigny	13.50 €
-La souris d'agneau au jus de fleur de thym, 400 gr de saveur	15.20 €
-Le suprême de pintadeau gratiné façon Gaston Gérard	13.60 €
-La cassolette de filets de cailles, sauce foie gras aux truffes	17.80 €
-Le suprême chapon label rouge truffé, vin jaune et morilles entières	19.80 €
-Le filet de sanglier en fricassée de champignons des bois au pinot noir	17.90 €

Votre garniture au choix :

closmutaut.fr
Le gratin dauphinois aux noix
Le soufflé de potimarron aux châtaignes
La timbale de pomme Vitelotte
L'écrasé de patates douces au beurre demi-sel