



# *Les thèmes*



# Nos formules à thème

*A partir de 20 personnes*

**La choucroute royale : 18.80 € la portion**

*5 viandes :*

*Echine fumé, saucisse de Strasbourg, lard gras, jambonneau, saucisson fumé  
Pomme de terre et choucroute au Riesling ou bière*

**Le couscous royal : 20.90 € la portion**

*Poulet, agneau, boulette de bœuf, merguez et chipolatas  
Semoule de blé dur et raisins secs, légumes et assaisonnement*

**Le couscous classique : 17.90 € la portion**

*Poulet, agneau, merguez  
Semoule de blé dur et raisins, légumes et assaisonnement*

**La tartiflette savoyarde (présentée individuellement) : 8.90 € la portion**

*Avec salade verte*

*Pomme de terre, lardon, oignon, crème fraîche et Reblochon AOP et Morbier, vin jaune*

**L'authentique tête de veau blanc à plat, sauce gribiche : 16.80 € la portion (400 gr)**

*Légumes de saison*

**La paëlla\* : 20.80 € la portion**

*Coquillages, langoustines, fruits de mer, crevettes, moules de Hollande,  
Filet de poisson, chorizo, poulet  
Petits pois, haricots verts, riz safrané.*

**La paëlla Royale\* : 26.80 € la portion**

*Tourteau, et chair de crabe, coquillages, langoustines, fruits de mer, crevettes, moules de Hollande ou  
Espagne selon la saison,  
Filet de poisson, chorizo, poulet  
Petits pois, haricots verts, riz safrané.*

-Tarif au 01 janvier 2020

-Hors service et hors livraison

- Tva à 10 %



# *Les plats cuisinés individuels*



## Les entrées

A partir de 20 personnes  
Produits élaborés par nos soins

La pressée de lapereau aux pruneaux d'Agen et Banyuls blanc	8.80 €
La ballottine de saumon Norvégien aux queues d'écrevisses, sauce fines herbes	7.90 €
La terrine de volaille fermière aux trompettes ou aux cèpes	7.40 €
Le chausson de filets de pintadeau aux truffes de Bourgogne	9.90 €
La timbale bourgeoise de ris de veau aux morilles	26.80 €
La terrine de filet de saumon et au cœur de Saint Jacques baies de St Georges	10.60 €
Le dos de saumon Norvégien en Belle Vue, sauce verte	7.80 €
La meurette d'escargots de Bourgogne au Chablis (10 pièces)	13.80 €

**Le foie gras de canard entier « igp » maison mi-cuit au vieux Banyuls  
45.00 € les 500 gr. (8 à 10 personnes)**

## Les poissons

A partir de 20 personnes

Les médaillons de lotte, à l'armoricaine et sa fondue de poireaux	13.20 €
Le pavé de sandre crème de cresson ou à la crème de ciboulette	11.90 €
Le turban de filet de sole, crème onctueuse safranée	8.20 €
La minute de saint Jacques Baies de st Georges et gambas 6 pièces	14.20 €
La cassolette d'écrevisses et de langoustines safranée	11.90 €
Le gratin de homard et saint Jacques, aux petits légumes,	selon cours
Le soufflé de saumon Norvégien aux queues d'écrevisses,	7.80 €
Le pavé de brochet (sans arrête) en pauchouse	9.40 €

**Nous préparons également des plateaux de fruits de mer,  
Et  
Nous cuisinons le homard et la langouste selon votre goût.**

Nos garnitures au choix : 1.95 € par personne

(Riz parfumé, flan de légumes, soufflé de riz, tagliatelles fraîches, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes de saison.)

- Tarif au 01 janvier 2020
- Hors service et hors livraison
- Tva à 10 %
- Tarif TTC

## Les viandes garnies

*A partir de 12 personnes*

<i>L'émincé de veau aux morilles et vin jaune</i>	16.80 €
<i>Le demi - coquelet à la crème de foie gras ou morillons</i>	14.80 €
<i>Le suprême de pintadeau ou de volaille de Bresse aux girolles</i>	11.40 €
<i>La souris d'agneau à la fleur de thym (400 gr environ)</i>	15.90 €
<i>Les joues fondantes de porc en meurette de lie de vin</i>	9.60 €
<i>Le coq fermier traditionnel au Pinot Noir</i>	10.40 €
<i>Le jambon de porcelet braisé au Madère</i>	7.90 €
<i>Le filet mignon de porc à la graine de moutarde ou à l'Epoisses</i>	10.80 €
<i>Le râble de lapereau aux pleurotes</i>	12.60 €
<i>Le poulet de Bresse label rouge en nage d'écrevisses</i>	12.80 €
<i>Le filet mignon de marcassin en fricassée de girolles (en saison)</i>	12.50 €
<i>Le paleron de veau braisé au cidre doux</i>	13.20 €
<i>Les ris de veau braisé aux morilles en timbale</i>	23.80 €
<i>La jambonnette de canard braisé aux griottes ou à l'orange</i>	8.80 €
<i>Le suprême de poulet de Bresse façon Gaston Gérard</i>	13.50 €

### Une garniture au choix :

*Riz parfumé, gratin dauphinois, pommes fondantes, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Flan de légumes de saison, canon de courgette, soufflé de riz*

*La garniture supplémentaire au choix : 1.95 €*

*\*Pour certains plats cuisinés le minima de commande sera de 12 portions*

**N° d'agrément sanitaire 21 166 3004**

-Tarif au 01 janvier 2020

-Hors service et hors livraison

- Tva à 10 %

- Tarif TTC



*Le Clos Mutaut*  
*19, rue Paul Langevin 21300 Chenove*  
*Tél 03 80 52 83 37*

