



Les thèmes



Nos formules à thème

A partir de 20 personnes

La choucroute royale : 16.80 € 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 : 18.90 € la portion

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

Le couscous classique : 15.90 € 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*

L'authentique tête de veau blanc à plat, sauce gribiche : 13.80 € la portion (400 gr)

Légumes printanier

L'incontournable pot au feu, aux légumes d'hiver : 13.50 € la portion (400 gr)

La paëlla* : 19.80 € 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* : 24.80 € 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.*

Le cassoulet Toulousain : 15.60 € la portion

Haricots blancs lingots gratinés, saucisse de Toulouse, lard frais maigre, cuisse de canard confite, joue de porc.

-Tarif au 01 janvier 2018

-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	7.80 €
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 cailles au truffes et foie gras	9.90 €
La timbale bourgeoise de ris de veau aux morilles	22.80 €
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 €
Le chaud froid pavé de lieu poché, émulsion de fines herbes	6.20 €
La meurette d'escargots de Bourgogne au Chablis (10 pièces)	13.80 €

**Le foie gras de canard entier « igr » 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 julienne de légumes	12.20 €
Le pavé de sandre crème de cresson ou à la fondue de poireaux	11.90 €
Le turban de filet de sole, crème onctueuse safranée	8.20 €
La minute de saint Jacques Baies de st Georges et gambas	13.20 €
La cassolette d'écrevisses et de langoustines safranée	10.90 €
Le gratin de homard et saint Jacques, aux petits légumes,	selon cours
Le coussin de saint jacques de l'atlantique, au coulis d'écrevisses	12.40 €
Le filet de turbot label, sauce crémeuse au champagne	15.80 €
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 : 1.65 € 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 2018
- 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>	10.40 €
<i>La souris d'agneau à la fleur de thym (400 gr environ)</i>	14.90 €
<i>Les joues fondantes de porc en meurette de lie de vin</i>	9.60 €
<i>Le coq fermier traditionnel au Pinot Noir</i>	9.40 €
<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>	11.60 €
<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>	10.50 €
<i>Le paleron de veau braisé au cidre doux</i>	11.20 €
<i>Les ris de veau braisé aux morilles en timbale</i>	22.80 €
<i>La jambonnette de canard braisé aux griottes ou à l'orange</i>	8.80 €
<i>Le carré de marcassin aux aïrelles (en saison)</i>	9.60 €
<i>Le suprême de poulet de Bresse façon Gaston Gérard</i>	12.50 €

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 : 1.50 €

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

N° d'agrément sanitaire 21 166 3004

-Tarif au 01 janvier 2018

-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

