



Carte de Noël & Fêtes de fin d'année 2020

Nos Menus de fêtes de fin d'année en page 5 et 6 !

Date limite pour les commandes:

Mardi 22 Décembre

pour prise de commande le Jeudi 24 Décembre 2020

Mardi 29 Décembre

pour prise de commande le Jeudi 31 Décembre 2020

**La maison Finesse de Bourgogne
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !**

millerontraiteur.fr

9 B rue des Moulissards - 21240 Talant

06 84 86 12 86

traiteur-finesse-de-bourgogne6@orange.fr

Entrée froide

	Prix/Pers.
Ballottine de dinde et de foie gras	3,50 €
Ballottine de canard et foie gras	4,50 €
Terrine de gibier cerf ou sanglier	3,50 €
Terrine aux marrons ou poivre vert	3,50 €
Pâté en croûte de volaille	2,50 €
Pâté en croûte de persillé	2,50 €
Lucullus de foie gras et filet de caille	5,50 €

Foie gras 100 % fait maison, français

- Foie gras aux épices : les 50 g 6 € soit 12 € les 100 grs
- Terrine foie gras compotée de fruits et pain d'épices : 6 € par personne

Poisson froid

	Prix/Pers.
Moscovite de saumon fumé et sa maraichère	6,80 €
Terrine de lotte et Saint Jacques	4,50 €
Demie queue de langouste mayonnaise	22,50 €
Terrine de Homard	5,00 €

Saumon fumé tranché main - Fumage au bois de hêtre *tarif pour 100g*

- Saumon fumé : 6,50 €

Entrée chaude

	Prix/Pers.
Escargot la douzaine pur beurre AOC	7,60 €
Tourte jambon et morilles	8 €
Tourte canard foie gras et magret fumé	8 €
Crème brûlée foie gras et écrevisses	10 €
Tourte aux escargots et beurre	8 €
Tourte Bourguignonne	6 €
Feuilleté de lotte et sauce	7 €

Poisson chaud

	Prix/Pers.
Demie queue de langouste sauce américaine	22 €
Lotte sauce citron OU dieppoise OU américaine	12 €
Pavé de saumon sauce oseille OU champagne	8 €
Coquille Saint Jacques	6 €
Cocotte de gambas et Saint Jacques	8 €
Filet de Saint Pierre crème langoustine	11 €
Soufflé de saumon aux queues d'écrevisses	7 €
Pavé de loup velouté de ST Jacques	11 €
Pavé de sandre sauce chablis ou homardine	10,50 €

Plat cuisiné

	Prix/Pers.
Tourte de caille et morilles	9 €
Caille semi désossé farcie foie gras et sauce morilles	10,50 €
Poularde sauce morilles	9,50 €
Chapon sauce morilles	11,50 €
Chapon au vin du Jura et morilles	12 €
Filet de canard sauce morilles ou girolles	8,50 €
Coq au vin jaune et morilles	11,50 €
Coq au vin de Bourgogne	8 €
Mignon de veau blanc aux cèpes	12 €
Filet de bœuf en croûte sauce morilles	12 €

Garniture

	Prix/Pers.
Purée de pomme de terre à la truffe noir 1%	4 €
Pomme dauphine	3 €
Gratin dauphinois	2,50 €
Marbré d'asperge verte	4 €
Marbré de mascarpone et tomate confite	4,50 €
Marrons au jus	2,70 €
Duo de champignons et morilles	4,20 €
Poêlée forestière	3,10 €

Gibier

Sauté de marcassin sauce sauvage	7,50 €
Rôti de marcassin grand veneur	9,50 €
Civet de cerf et biche grand veneur	9 €
Gigue de chevreuil grand veneur	11 €

Plateau apéritif 2 personnes

- 1 toast de saumon fumé par personne
- 1 Toast de filet de canard sur confit de figue
- 1 Verrine poisson et Avocat
- 1 Verrine Italienne (mascarpone, ratatouille, jambon cru)
- 1 Pic pain d'épice foie gras et pomme confite
- 1 Brochette de jambon persillé et tomate cerise
- 1 Toast de foie gras et macaron

Prix du plateau : 13 €

Plateau apéritif Chaud 2 personnes

- 1 quiche filet de canard fumé par personne
- 1 quiche mozzarella
- 1 Pizza tomate
- 1 verrine foie gras et écrevisses
- 1 verrine langoustine
- 1 croustade d'escargots
- 1 croustade de poisson

Prix du plateau : 13 €

Menus de fêtes de fin d'année

La finesse des fêtes

Terrine de gibier et Jambon cru

Soufflé de Saint Jacques sauce homardine

Cuisse ou filet de chapon sauce morilles

Gratin dauphinois et tomate braisée

Fromage 3 sortes

Prix par personne : 28 €

La Bourgogne des fêtes

Une demie douzaine d'escargots

Persillé de saumon et ses finesses

Feuilleté de lotte et sa sauce

Filet de bœuf en croûte sauce aux morilles

Marbré de mascarpone

et duo de légumes

Fromage 3 sortes

Prix par personne : 36 €

Le délice de la maison

*1 Toast de saumon Fumé
1 pic pain d'épice foie gras
2 Gougères au fromage
1 feuilleté d'escargot
1 Cassolette de foie gras*

Terrine de canard et foie gras, jambon persillé

Foie gras 30 G et saumon fumé 100 G

Sandre sauce homardine et riz sauvage

Poularde sauce morilles OU Tournedos de filet de biche sauce sauvage

Gratin de pomme de terre aux morilles et poêlée de champignons

OU

Ecrasé de pomme de terre aux truffes et légumes confit

Fromages assortis

Prix par personne : 45 €