

TRAITEUR FINESSE DE BOURGOGNE

Milleron traiteur de nos régions

9 B rue des Moulissards 21240 Talant

Tél : 06 84 86 12 86

Date limite des commandes : pour NOËL : le mardi 21 Décembre
pour le jour le 31 Décembre le mardi 27 Décembre

Apéritif froid : plateau de 12 pièces pour 2 personnes (soit 6 pièces par personne)

- 1 Toast de saumon fumé
- 1 Toast de tapenade et tomate confite
- 1 Pic pain d'épice foie gras et pomme confite
- 1 Pic jambon persillé et tomate cerise
- 1 Brochette de magret de canard fumé abricot
- 1 Blinis gambas et mousse citron

Prix du plateau : 11 €

Apéritif froid : plateau de 12 pièces pour 2 personnes (soit 6 pièces par personne)

- 1 Crème brûlée au foie gras et écrevisses
- 1 Mini Hamburger bœuf
- 1 Mini quiche canard fumé
- 1 Mini quiche 2 fromages
- 1 Verrine langoustine
- 1 Pizza jambon fromages

Prix du plateau : 13 €

Entrée froide :

- Foie gras de canard maison sur pain d'épice 6 € par personne
- Terrine de gibier sanglier et noisettes cuit au four 4 € par personne
- Terrine de chapon au miel et châtaignes 5 € par personne
- Terrine de faisan aux pommes tatin 4 € par personne
- Pâté en croûte de volaille et foie gras 5 € par personne
- Ballottine de volaille et foie gras 5 € par personne

Entrée poisson froid :

- Pâté en croûte de saumon 4 € par personne
- Terrine de saumon 3,50 € par personne
- Terrine de Saint Jacques et lotte 4,50 € par personne
- Saumon fumé écossais fumé au bois de hêtre 4,50 € par personne
- Demi-langouste mayonnaise (belle grosseur) 42 € par personne

Entrée chaude :

- Escargots pur beurre (la douzaine) 7,60 € par personne
- Feuilleté de saumon à l'oseille 7 € par personne
- Tourte de viande Bourguignonne 6 € par personne
- Feuilleté de lotte dieppoise 5,80 € par personne
- Coquille Saint Jacques 6 € par personne
- Bouchée aux ris de veau 9 € par personne
- Tourte aux escargots et beurre persillade 8 € par personne

Poisson chaud :

- Lote sauce Américaine ou dieppoise 12 € par personne
- Demi-queue de langouste sauce Américaine 42 € par personne
- Turbot sauce Hollandaise 14 € par personne
- Filet de sandre sauce homardine ou champagne 10,50 € par personne
- Filet de flétan sauce écrémé 10 € par personne
- Filet de saumon sauce oseille 8 € par personne

Plat chaud :

- Caille rôtie farcie foie gras sauce morilles 0,50 € par personne
- Filet de canard sauce pain d'épice 9 € par personne
- Filet de canard sauces aux morilles 9,50 € par personne
- Chapon (cuisse ou filet sauce morilles) 11,50 € par personne
- Chapon (cuisse ou filet sauce au vin jaune et morilles) 12 € par personne
- Filet de bœuf en croûte sauce morilles 12,50 € par personne
- Coq au vin de Bourgogne 9 € par personne
- Coq au vin de Jura et morilles 11,50 € par personne

Gibier :

- Sauté de marcassin grand veneur 8,50 € par personne
- Sauté de biche sauce grand veneur 9,50 € par personne

Garniture :

- Poêlée de champignons 4,50 € par personne
- Poêlée de champignons et morilles 6,50 € par personne
- Marrons entiers au jus 3,50 € par personne
- Ecrasé de pomme de terre et truffes 6 € par personne
- Ecrasé de patate douce 4 € par personne
- Gratin dauphinois et morilles 4,50 € par personne
- Gratin de pomme de terre 3 € par personne
- Muffin pomme de terre et emmental 3,20 € par personne
- Pomme dauphine 3 € par personne

Menu de fêtes composition entrée, plat, garniture, fromages

Menu de fêtes

- Terrine de gibier à choisir
- Suprême de volaille sauce morilles et son gratin dauphinois
- Fromages 3 sortes

Prix par pers : 20 €

- 30 g de foie gras de canard
- Pavé de sandre sauce homardine
- Civet de biche sauce grand veneur
- Ecrasé de pomme de terre et truffes
- Fromages 4 sortes

Prix par pers : 28 €

Menu des finesses

- 6 escargots pur beurre
- Entremet de Saint Jacques sauce homardine
- Mignon de veau sauce aux cèpes et son écrasé de patate douce
- Fromages 4 sortes

Prix par pers : 26 €

- Demie langouste mayonnaise
- Feuilleté de ris de veau
- Chapon sauce morilles
- Poêlée de champignon et gratin dauphinois
- Fromages 4 sortes

Prix par pers : 66 €