

MENUS DE FIN D'ANNEE 2010

Menu plaisir à 12€40

3 pièces apéritives chaudes

Entrée au choix : bavarois aux 2 saumons et crevettes
ou

Douceur maraichère et son jambon de serrano

Accompagné de gaspacho de tomates et parmesan

ou

Assiette gasconne : terrine gasconne avec son copeau
de foie gras sur pain d'épices, accompagné de sa
confiture d'oignons en cassolette

Plat chaud : sauté d'antilopes aux fruits d'hiver

ou

Confit de canard au miel et 4 épices

ou

Suprême de pintade farci aux cèpes

Nouveauté 2010

ERS vous propose le buffet des fêtes
(à partir de 10 personnes)

13€40 par personne

Assortiment de ballottines et jambon de pays

Foie gras sur pain d'épices

Blinis de saumon fumé

Aumônière au thon

Verrine

Crevette

Marinade de saint jacques

Salades composées

Emincé de dinde

Viande rouge

Roti de lapin farci

Condiments

Menu gourmet à 16€40

4 pièces apéritives chaudes

Amuse bouche : boule marine (tartare de saumon et
queues d'écrevisses marinées à l'huile vierge).

Entrée au choix : foie gras et sa navette au pavot et sa
fantaisie de figues

ou

Assiette farandole (foie gras sur pain d'épices, blinis
de saumon fumé, aumônière au thon, jambon de
serrano, asperges, œuf de caille et crevette)

ou

Déclinaison marine (terrines de truite aux amandes,
brochette de saint jacques et crevette, rouget et
saumon fumé)

Plat chaud : caille farcie aux raisins et son croustillant
de lard

ou

pavé de sanglier aux aïelles

ou

souris d'agneau et son thym

Légumes pour plats chauds menu et carte :

Mousseline de potiron sur fond d'artichaut et son
fagot de haricots verts

ou

Tartelette de gratin de pomme de terre aux marrons
et sa colonnette de courgette

- Toutes les entrées sont dressées sur assiette
- Pour le 24 et 25 décembre commande jusqu'au mercredi 22
- Pour le 31/12/10 et 01/01/11 commande jusqu'au mercredi 29
- Tel : 02.35.05.19.06 ou info@ers-traiteur.fr

ENTREES FROIDES

-bavarois aux 2 saumons et crevettes	4€50
-douceur maraichère et son jambon de serrano accompagné de gaspacho de tomates et parmesan	4€50
-assiette gasconne (terrines gasconne avec son copeau de foie gras sur pain d'épices, accompagné de sa confiture d'oignons en cassolette)	4€50
-panaché de galantines	4€50
-saumon rose et douceur de cressonnette	4€50
-1/2 ananas cocktail au magret de canard et jambon de pays	5€00
-trilogie de terrine terre et mer (gasconne, truite et légumes)	5€00
-déclinaison de saumon (tartare rosé et fumé)	5€00
-foie gras, navette au pavot et sa fantaisie de figues	6€20
-assiette farandole (foie gras sur pain d'épices, blinis de saumon fumé, aumônière au thon, jambon de serrano, œuf de caille, crevette)	6€20
-déclinaison marine (terrines de truite aux amandes, brochette de saint jacques et crevette, rouget, saumon fumé)	6€20
-mesclun de rouget et son ½ homard aux agrumes	8€80
-1/2 langouste en Bellevue et sa corolle de saumon fumé	11€50

POUR VOS APERITIFS

-canapés plateau de 15	9€00
de 30	17€50
de 40	22€50
-fours chauds plateau de 15	7€50
de 30	14€50
de 40	19€00
-pain surprise 48 pièces charcuterie	19€00
60 pièces charcuterie	23€00
-pain surprise 48 pièces saumon	21€00
60 pièces saumon	26€00
-Pièces apéritives cocktail :	
Aumônière, buns, petit bouchon, moelleux salés garni.	
Plateau de 15	10€50
de 30	20€00
de 40	26€00

ENTREES CHAUDES

-terrinette d'escargots paysanne et son croustillant	4€50
-aumônière d'automne (lamelles de boudin blanc, pommes, cèpes et marrons)	4€50
-filet de sandre et ses coquillages	4€50
-saumon crème citronnée	4€50
-brochette de lotte au lard et sa crème d'aneth	5€80
-filet de saint pierre à la norvégienne	5€80
-sole tropicale à la mode fécampoise	5€80
-nage églefin sauce homardine	5€80
-gratinée de saint jacques au noilly	6€60
-feuilleté de ris de veau	6€60
Briochette farcie au foie gras entier	6€60

PLATS CHAUDS

-sauté d'antilope aux fruits d'hiver	7€60
-confit de canard miel et 4 épices	7€60
-suprême de pintade farcie aux cèpes	7€60
-civet de cerf ou biche grand veneur	7€60
-aiguillette de poulet au foie gras	7€60
-carré d'agneau beurre maitre d'hôtel	7€60
-caille farcie aux raisins et son croustillant de lard	8€70
-pavé de sanglier aux aïelles	8€70
-pavé d'autruche aux baies rouges	8€70
-souris d'agneau et son thym	8€70
-noix de veau aux girolles	8€70
-filet de bœuf sauce foie gras (cru ou précuit)	8€70
-tournedos Rossini supplément 1€10	
-magret de canard à l'orange	8€70
-filet de pigeonneau, sur son lit de foie de volaille en habit vert	8€70

Légumes : mousseline de potiron sur fond d'artichaut et son fagot d'haricots verts.
Ou
tartelette de gratin de pomme de terre aux marrons et sa colonne de courgette.

AMUSES BOUCHES

-marmite plaisir des îles (ananas, volaille, miel, gingembre)	2€00
-boule marine (tartare de saumon et queue d'écrevisse marinée à l'huile vierge)	1€50

VERRINES 1€10 pièces

-saumon cressonnette et rosace de tarama
-émulsion marine (thon aux crevettes et sa corolle
-coquillages safranés et sa tapenade de poivrons

-plaisir monégasque (tapenade d'artichaut et sa douceur d'anchois
-écrevisse au guacamole
-velouté d'asperge aux petits lardons **1€10 pièce**

