

Menu plaisir à 13€40

4 pièces apéritives chaudes par personne

Entrée :

Pressé marin aux 2 saumons
ou

Terrine de sanglier châtaigne
Et son confit d'oignons
ou

Feuilleté de canard au confit de figues
Et sa sauce foie gras (chaud)

Plat chaud :

Suprême de pintade farci saveur terroir
(cidre et pomme)
ou

Confit de canard douceur de pêche
ou

Mitonnée de veau façon marengo

Menu gourmet à 18€80

3 pièces apéritives froides

Pré entrée :

Duo d'huitres gratinées (chaudes)
ou

Plaisir d'agrumes d'écrevisse et de petite
saint jacques (froid)

Entée :

Foie gras entier glacé plaisir de mangue
ou

Assiette farandole (aumônière au saumon, foie
gras sur pain d'épices, chiffonnade de jambon
de Vendée, brochette crevette, blinis de rouget,
rosace de saumon fumé aux baies roses)

ou

Brochette de lotte au lard à la crème d'aneth
(chaude)

Pause digestive :

Verrine d'ananas et sa fraîcheur d'asperges

Plat chaud :

Suprême de faisan farci aux girolles
ou

Carré d'agneau à la douceur de thym
Ou

Pavé de cerf aux fruits rouges

Légumes:

Fond d'artichaut saveur de brocolis
ou

Gratin dauphinois sur sa pomme fruit
ou

Tartelette forestière
ou

Pomme de terre farcie au potiron
Ou

Feuilleté de patate douce

légume vendu seul 3€00

Prise de commande pour
Noel jusqu'au dimanche 18 déc.
Nouvel an jusqu' au dimanche 25 déc.
au-delà de ces dates les commandes
seront faites suivant disponibilités.

Tel:02.35.05.19.06 ou
info@ers-traiteur.fr

A retirer au magasin, ne pas jeter sur la voie publique

<u>Pour vos apéritifs :</u>	
Canapés plateau de 16 pièces	9€50
de 35	20€00
de 48	27€00
Pièces à chauffer plateau de 16	8€80
de 35	19€00
de 48	25€00
Pain surprise charcuterie 60 pièces	24€00
Pain surprise au saumon 60 pièces	28€00
<u>Pièces cocktails :</u>	
-	
Plateau de 15 pièces	12€00
de 30 pièces	24€00
de 42 pièces	33€00
<u>Feuilletés à chauffer :</u>	
Croustade escargots	3€50
Feuilleté pétoncles et saumon	3€50
Canard confit et figue	3€50
reblochon	3€50
<u>Verrines et cassolettes :</u>	
A noter pour verrine si en dur = caution ou jetable	
Douceur de thon aux pêches	1€50
Saumon cressonnette et sa pointe de tarama	1€50
Guacamole de rouget	1€50
Cocktail de crevettes aux herbes	1€50
-	
<u>Amuse-bouche :</u>	
Duo d'huitres gratinées (chaud)	2€50
Plaisir d'agrumes d'écrevisses et de petite saint jacques	2€50
Tartare de saumon et ses grillottes	2€50
Nages de gésiers au velouté d'asperges	2€50
Possibilité de buffet sur demande 02.35.05.19.06 ou info@ers-traiteur.fr	

<u>Entrées froides :</u>	
Pressé marin aux 2 saumons	5€50
Terrine de sanglier châtaigne	5€50
Trilogie de saumon (tartare, fumé, rose)	5€50
Verrine de salade croquante au magret de canard et œuf poché	5€50
Terrinette de volaille au cœur de foie gras	5€50
Foie gras entier glacé plaisir de mangue	7€50
Assiette de farandole (aumônière au saumon, foie gras sur pain D'épices, chiffonnade de jambon de Vendée, brochette de crevette, Blinis de rouget, rosace de saumon fumé aux baies roses)	7€50
Mesclun de rouget aux agrumes	7€50
Duo foie gras et saumon fumé	7€50
Plaisir du sud-ouest (mâche, gésiers, magret de canard fumé, foie Gras, cœur de palmier, petit légumes croquants)	7€50
Mesclun de saint jacques et écrevisses marinées aux segments De pamplemousse	8€00
½ langouste Bellevue	15€50
<u>Entrée végétarienne :</u>	
Déclinaison de légumes marinés et son carpaccio de tomates	5€50
<u>Entrées chaudes :</u>	
Couronne de poisson à la dieppoise	5€30
Cabillaud sauce homardine	5€30
Feuilleté de canard au confit de figue sauce au foie gras	5€30
Saumon sauce a l'oseille	5€30
Brochette de lotte au lard à la crème d'aneth	6€50
Filet de saint pierre à la norvégienne	6€50
Filet de sandre aux écailles maraichères	6€50
Cassolette de ris de veau aux pommes	8€50
Saint jacques à la nage et son croustillant	8€50
Filet de bar au beurre blanc	9€00
<u>Plat chaud:</u>	
Suprême de pintade farci saveur du terroir (cidre et pomme)	8€00
Confit de canard douceur de pêche	8€00
Mitonnée de veau façon marengo	8€00
Civet de sanglier aux aïelles	8€00
Fricassé de chapon au foie gras	8€00
suprême de volaille aux écrevisses	8€00
Suprême de faisan farci aux girolles	9€00
Carré d'agneau à la douceur de thym	9€00
Pavé de cerf aux fruits rouges	9€00
Filet de bœuf sauce foie gras cru ou précuit	9€00
Supplément 2€ pour tournedos Rossini	
Filet de canette aux poires	9€00
Souris d'agneau	9€00
Brochette de caille aux pleurotes (équivalent à 2 cailles)	9€00
Pièce d'autruche saveur de cassis	9€00