

Menu plaisir à 15€50

3 pièces apéritives chaudes

Entrée :

Terrine de chevreuil et son
Copeau de foie gras

Où

Pain de brochet aux écrevisses
Et son coulis homardine

Où

Mosaïque méditerranéenne aux pousses
De radis roses et sa douceur de crème
ciboulette

Plat chaud accompagné de son légume :

Dodine de volaille sauce foie gras
Où

Ballotin de veau à la forestière
Où

Mitonnée de cerf grand veneur

Légumes :

Gratin dauphinois sur sa pomme fruit
Où

Tatin de girolles aux châtaignes
Où

Fond d'artichaut garni mousseline de
potiron

Où

Feuilleté de cèleri et de courgette
Où

Timbale multi légumes à la coriandre

Légumes vendu seul 3€

Menu gourmet à 22€

4 pièces apéritives chaudes

Pré entrée :

Verrine de gésiers à la
Saint germain

Entrée :

Foie gras au cœur de figues
Où

Assiette farandole :

(Foie gras sur pain d'épices, jambon de serrano,
saumon fumé, cassolette de crevettes, brochette
de hadock, aumônière garnie)

Où

Mesclun de rouget aux agrumes
Et sa gambas

Entracte chaude :

Mini tourte aux escargots
Où

Gratin de crabe

Plat chaud accompagné de son légume :

Pavé de cerf aux spéculos
Où

Filet de canard farci à la douceur
De poire

Où

Pavé de loup de mer sur lit de fenouil

Prise de commande

Pour Noël jusqu'au vendredi 20 déc.

Pour le nouvel an vendredi 27 déc.

Au-delà de ces dates les commandes seront
faites suivant les disponibilités.

Tel : 02.35.05.19.06

info@ers-traiteur.fr

<p><u>Pour vos apéritifs :</u> Canapés plateau de 15 pièces 9€ 30 pièces 18€ 40 pièces 24€</p> <p>Pièces cocktail plateau 15 pièces 12€ 30 pièces 24€ 40 pièces 32€</p> <p>Pièces à chauffer : Plateau de 15 pièces 8€25 30 pièces 16,50€ 40 pièces 22€</p> <p><u>Pain surprise 60 pièces :</u> Charcuterie 25€ Saumon 30€</p> <p><u>Verrines :</u> Douceur de thon pêche Tapenade de rouget Guacamole aux écrevisses Saumon cressonnette Cocktail de crevettes</p>		<p><u>Entrées froides :</u> Mosaïque méditerranéenne aux pousses de radis roses et sa douceur de crème ciboulette 6€00 Verrine basse-cour (œuf poche, gésiers, émincé de canard, graines de sésame) 6€00 Terrine de chevreuil et son copeau de foie gras 6€00 Pain de brochet aux écrevisses et son coulis homardine 6€00 Saumon sauce cressonnette 6€00 Assiette végétane (Pamplemousse, lamelles de légumes croquants, tomate confite, panaché de graines) 6€00 Mesclun de rougets aux agrumes 8€70 Et sa gambas Foie gras entier et son confit d'oignons 8€70 Duo foie gras et saumon fumé 8€70 Foie gras au cœur de figues 8€70 Assiette farandole (foie gras sur pain d'épices, jambon de serrano, saumon fumé, cassolette de crevettes, brochette de hadock, aumônière garnie) 8€70 Demi-langouste Bellevue 18€00</p>	
<p><u>Entrées chaudes :</u> Feuilleté de pétoncles et de saumon 3€60 Croustade d'escargots de bourgogne 3€30 Feuilleté au cœur coulant de reblochon 3€30 La douzaine d'escargots 3€60 Brochette de lotte au lard 6€20 Saumon sauce à l'oseille 6€20 Daurade farcie en habit vert 6€20 Nage de lotte aux coquillages 6€20 Saint pierre à la norvégienne 8€ Saint jacques à la fondue de poireaux 9€ Cassolette de ris de veau 9€ Supplément légumes 2€00</p>		<p><u>Plat chaud légumes compris :</u> Dodine de volaille sauce foie gras 9€ Ballotin de veau à la forestière 9€ Mitonnée de cerf grand veneur 9€ Suprême de pintade au cidre 9€ Confit de canard à l'orange 9€ Pavé de cerf aux spéculos 10€ Pavé de loup de mer sur lit de fenouil 10€ Souris d'agneau à la fleur de thym 10€ Filet de canard farci à la douceur de poire 10€ Filet de bœuf cru ou précuit 12€ Tournedo Rossini supplément 3€</p> <p><u>Plat végétan</u> Steak de soja et sa tombée de légumes à l'huile d'olives 9€</p>	

Possibilité de buffet Sur demande

02.35.05.19.06

Où

info@ers-traiteur.fr