

APÉRITIFS & COCKTAILS

- Le coffret Prestige 20 pièces froides** 33,00€\*
- ✓ 5 Noris de langoustines sur son blinis
  - ✓ 5 Sphères de girolles aigres douces
  - ✓ 5 Dômes de foie gras et figues sur son mendiant
  - ✓ 5 Opéras carottes, miel et orange



Plateau de croque jambon à la truffe

- Plateaux de toasts**
- 12 pièces 19,00€
  - 20 pièces 32,00€
  - Mini quiches (24 pièces) 24,00€
  - Mini pizzas (24 pièces) 24,00€
  - Plateau de croque jambon à la truffe (21 pièces) 28,00€
  - Plateau de burger de canard et foie gras (18 pièces) 30,00€



Mini burger de foie canard au foie gras

- Pain surprise**
- 45 toasts (charcuterie, poisson) 48,00€

- Feuilletés apéritifs 38,00€ le kg

**Verrines apéritives** 2€70 / pièce au choix

- Foie gras, confiture de pommes et crumble de pain d'épices
- Fromage de chèvre, compotée de poivron
- Rillettes de saumon, crème d'aneth
- Pâtes au pesto et mousse tomate



Plateau de toasts

A découvrir



Pâté en croûte apéritif (volaille, porc, fruits secs) 20,00€ la pièce

Menu au coeur de l'hiver

31.00€\*

Coquille St Jacques



Tournedos de paleron de boeuf confit,  
Son foie gras poêlé et sa galette fondante de pomme de terre



Douceur Caraïbes  
(croustillant praliné, mousse royale chocolat et crémeux vanille)

Carte traiteur Hiver 2023



Pour vous garantir la fraîcheur de nos produits et mieux gérer nos approvisionnement, nous fabriquons les recettes à la commande avec un minimum de 4 parts  
Carte valable du 10/01/2023 au 30/04/2023 inclus.

ENTRÉES FROIDES

- Tiramisu aux 2 saumons, crème citronnée à la ciboulette 7,50€ la pièce
- Odéon (entremet et foie gras figues et noisette) 9,50€ la pièce
- Viking bavarois de saumon fumé à l'aneth 7,00€ la pièce
- ½ queue de langouste (origine Cuba) 26,00€ la pièce
- Saumon fumé, blinis cocktail, sauce mousseline 12,00€ la part
- Médaillon de saumon frais (présentation sur plat avec mini blinis, crème légère à l'aneth et transparence d'écrevisses) 10,00€ la part
- Terrine de lotte et écrevisses safranées (présentation sur plat avec mini blinis, crème légère à l'aneth et transparence d'écrevisses) 10,00€ la part
- Terrine de légumes (coulis de tomate) 6,00€ la part
- Poulet en gelée au foie gras 32,90€ Le kg

ENTRÉES CHAUDES

- Velouté de cèpes, huile de noisette, châtaignes et potimarron 7,50€ la pièce
- Coquille Saint Jacques 12,00€ la pièce
- Escargots de Bourgogne 11,00€ la douzaine
- Bouchée à la reine 4,00€ la part
- Bouchée aux fruits de mer 4,50€ la part
- Bouchée à la reine au ris de veau 8,50€ la part
- Gratin de fruits de mer 11,00€ la part



POISSONS CHAUDS

- Dos de cabillaud rôti à la parmesane, risotto crémeux au basilic, coulis d'aubergine fumé 13,00€ la part\*
- Turban de sole, crevettes et St Jacques, sauce normande au whisky et julienne de légumes 15,00€ la part\*
- Mijotée de lotte et gambas aux cèpes, risotto vénéré 19,80€ la part\*



Mijotée de lotte et gambas aux cèpes  
Risotto vénéré



Turban de sole, crevettes et St Jacques,  
Sauce normande au whisky, Julienne de légumes

PLATS CONVIVIAUX

- Couscous 9,50€ la part\*\*
- Paëlla 9,50€ la part\*\*
- Lasagne 16,90€ le kg
- Moussaka 17,90€ le kg
- Tajine de volaille au miel et légumes, semoule de blé aux épices 9,50€ la part\*
- Boeuf bourguignon, tagliatelles 10,00€ la part\*
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati 12,50€ la part\*

Pour chaque produit identifié d'un\* : Nous vous demandons un minimum de 4 personnes et un délai de 48h.  
(toutes nos recettes sont fabriquées à la commande à base de produits frais. Nous organisons notre travail et nos productions sur une base minimum de 4 personnes. Sachez que pour un plus petit nombre et sur des délais plus courts votre boutique vous propose chaque jour des entrées, plats et garnitures. N'hésitez pas à consulter vos vendeurs. Le délai pour les produits identifiés \*\* est de 72h et 4 personnes

VIANDES & VOLAILLES

- Tournedos de paleron de boeuf confit et son foie gras poêlé, galette fondante de pomme de terre 15,00€ la part\*
- Suprême de volaille, crème de morilles et crêpes vonnassiennes 20,00€ la part\*
- Cuisse de canard confite sauce au foie gras, fondant de pomme de terre, confit de cèpes 13,00€ la part\*
- Souris d'agneau au thym et au miel 13,00€ la part\*

ACCOMPAGNEMENTS ET LÉGUMES

- Pommes dauphines 18,90€ Le kg
- Crique de pomme de terre 20,90€ le kg
- Gratin dauphinois 4,50€ la part
- Flan de courgettes 3,20€ la part
- Flan de girolles et échalotes 2,80€ la part
- Risotto vénéré au butternut 3,50€ la part
- Polenta crémeuse aux éclats de marrons 3,00€ la part



NOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

- Brioché pistaché 27,50€ Le kg
- Saucisson lyonnais à cuire 20,95€ Le kg
- Cervelas pistaché 26,90€ Le kg
- Cervelas forestier 26,90€ Le kg
- Cervelas truffés 3% 68,50€ Le kg
- Pâté en croûte de canard 29,90€ Le kg
- Pâté en croûte charcutier 25,90€ Le kg
- Quenelle de brochet 5,20€ la pièce



Spécialités lyonnaises

- Gâteau de foie de volaille sauce financière 5,20€ la pièce
- Tête de veau sauce gribiche et ses légumes (pomme de terre, poireau, carotte) 10,00€ la part
- Quenelle de brochet, sauce Nantua 6,80€ la part