

Votre  
**MENU** Traiteur

*Dans votre Appartement*

"Notre Maître Traiteur"

Vous propose, un menu, à la carte,  
Mis à votre disposition dans votre logement  
Pour en profiter,  
Quand vous le voulez... et en toute intimité !

*Pour les Petites Faims* **PETITS APPÉTITS 25€**  
PERS

- ENTREE + PLAT
  - Ou* • PLAT + DESSERT
- à choisir sur la carte

*Pour se Faire Plaisir...* **REPAS COMPLET 30€**  
PERS

• ENTREE + PLAT + DESSERT  
à choisir sur la carte

+ *Café (ou Thé sur Demande)* **OFFERT**

*Offrez vous.... un Petit Plus, Avec* **NOS EXTRAS**

LES EXTRAS NE PEUVENT ÊTRES SÉPARÉS DES FORMULES

MINIMUM 2 PERS

**EXTRA APÉRITIF + COCKTAIL 7€**  
25CL PERS PERS

**EXTRA FROMAGES RÉGIONAUX 5€**  
PERS



## Extra: **APERITIF** *Votre Apéritif à Partager*

MINIMUM 2 PERS

Choisissez un Cocktail "pour votre Table": 25CL PERS

Sangria blanche. Sangria rouge, Gin tonic aux fruits confits. Spritz [Apéro!]  
Cocktail Lorrain à la mirabelle. Et "EN SAISON" Mojito Glam [du 15-05 au 15-09]

+ **Parfait de rillettes de Poulet**

Accompagné de gressins au sésame et au romarin

## ENTREE

- \* Verrine d'Escargots, 12 Escargots en crème d'ail et ses croutons
- \* Saumon fumé maison, Fromage blanc crémé aux fines herbes et pain Nordique
  - \* Cassolette de noix de St Jacques, à la Normande
- \* Salade "du Soleil" Mozzarella, avocat, tomates séchées, figue, pignons de pin
- \* Salade du Sud Ouest, Magret de canard fumé, gésier confit, et dés de foie gras
  - \* Terrine de foie gras de Canard, Chutney et toasts
  - \* Oeuf cocotte, au foie gras de canard

## VOTRE PLAT *(et son Accompagnement de saison)*

- \* Fondant de Poulet farcis, sauce forestière
  - \* Pavé de Veau basse température, sauce à la crème [ou poivre]
  - \* Steak Tartare au couteau, beignets de pomme de terre, salade *1er soir uniquement*
    - \* Sauté de Canard, façon civet
  - \* Cuisse de Canard confite, beignets de pomme de terre & haricots verts
    - \* Jarret d'Agneau, au thym sauvage
  - \* Pavé de Saumon "façon papillote" aux touches d'agrumes [citron et orange]
    - \* Corolle de Sole, et sa mousseline de saumon sauce au vin blanc
- TERRE ET MER : Délice de Cabillaud, en crumble de chorizo

## Extra: **FROMAGE** MINIMUM 2 PERS

Assortiment de 4 fromages régionaux à partager

Salade, crème de balsamique, et cerneaux de noix

## DESSERT

- \* Millefeuille renversé, au caramel beurre salé & crème diplomate
  - \* Croquant gourmand, aux trois chocolat
- \* Dessert tradition "île flottante" sur son lit de crème Anglaise
- \* Parfait de citron meringué, sablé, crème de citron, meringue
  - \* Macaron "revisité", vanille-framboise-coco
- \* Entremet des Tropiques, mangue & passion
  - \* Tiramisu, saveurs de l'Italie