

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

◆ —◆

ENTRE + 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€ PERS
25CL 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