



CARTE DES FÊTES 2024

www.deneuvilletraiteur.com

L'Apéritif

- **Plateau de Canapés Froids Prestige** (48 Pièces).....la pièce : **55,00 €**
*Foie Gras-Figues / Chèvre-Tomate-Noix de Pécan / Mozzarella-Poivron / Crevette-Fromage Frais-Citron
Serrano-Piquillos / Brie fondu-Abricot-Noisette / Saumon Fumé-Concombre / Bresaola-Moutarde-Miel*
- **Plateau de Toasts Chauds Symphonie** (42 Pièces).....la pièce : **55,00 €**
*Cannelé Pouty / Cannelé Poivron-Chorizo-Tomates / Brochette Boudin Blanc-Pommes Caramélisée
Brochette Ananas-Magret / Bouchée d'Escargots / Bouchée Ris de Veau
Feuilleté Francfort / Feuilleté Fruits-secs*
- **Verrines Apéritives :**.....la pièce : **3,50 €**
Foie Gras 3 Saveurs / Lentilles-Saumon Fumé **Consigne verrine : 1,00 €**
- **Pain Surprise** (50 toasts).....la pièce : **30,00 €**
Saumon Fumé / Jambon Serrano / Tzatziki / Thon-Tomates Séchées / Mousse de Canard
- **Cannelés Salés : Pouty / Poivron-Chorizo-Tomate**
Feuilletés : Francfort / Fruits Secsla douzaine : **12,00 €**
- **Accras de Morue / Crevettes Panko**la douzaine : **12,00 €**
- **Mini Bouchées : Ris de Veau / Escargots**.....la douzaine : **15,00 €**
- **Mini Brochettes Chaudes : Boudin Blanc-Pomme Caramélisée** la douzaine : **18,00 €**
Magret-Ananas
- **Burgers Cocktails : Bœuf / Rösti**la douzaine : **20,00 €**

Les Charcuteries à la Coupe

- Foie Gras de Canard 30% Morceaux.....le kilo : 80,00 €
- Foie Gras de Canard Entier.....le kilo : 110,00 €
- Galantine 100% Volaille et Magret de Canard aux Pistaches.....le kilo : 35,00 €
- Terrine de Sanglier aux Marrons.....le kilo : 35,00 €
- Boudin Blanc au Porto.....le kilo : 25,00 €
- Boudin Blanc au Foie Gras et Figs.....le kilo : 35,00 €
- Roulade de Saumon Cuit.....le kilo : 49,00 €
- Saumon fumé Norvégien.....le kilo : 49,00 €



Les Entrées Froides

- Assiette Festive :.....la part : 8,00 €
Foie Gras 30% sur Pain d'épices, Saumon fumé Norvégien sur Gelée de Coquelicot
- Charcuteries de Fêtes : Galantine de Volaille et Magret de Canard aux Pistaches..... la part : 8,50 €
Terrine de Sanglier aux Marrons, Foie Gras 30%
- Foie Gras de Canard Entier, Chutney de Figs, Confit d'Oignons, Abricots,.....la part : 11,50 €
Cramberies et Petit Pain Assorti
- Foie Gras de Canard Entier, Lentilles cuisinées, Tartare de Tomate,.....la part : 12,00 €
Houmous de Patates Douces, Caviar d'Aubergine et Pain de Mie varié
- Assiette aux 2 Saumons :.....la part : 10,00 €
Cuit en Bellevue, Fumé sur Gelée de Coquelicot
- Salade de Gambas Marinées à l'Orientale, Billes de Mozzarella,.....la part : 11,00 €
Tomates Cerises et Cœurs d'Artichauts
- Demi Langouste à la Parisiennela part : 19,00 €



Les Entrées Chaudes

- Coquille St-Jacques.....la part : 9,00 €
- Cassolette d'Escargots à la Crème, Chorizo et Champignons.....la part : 7,50 €
- Croustade de Ris de Veau.....la part : 8,50 €
- Cassolette de Ris de Veau Poêlés à la Normande, Petits Légumes.....la part : 13,50 €
- Escalope de Ris de Veau aux Morilles.....la part : 14,50 €

Les Plats en Inox, Cassolettes et Plats Cuivrés vous seront Consignés

Les Poissons Chauds

- Dos d'Eglefin au Beurre Blanc.....la part : 11,50 €
- Duo de St-Jacques et Filet de Sandre sauce Citron..... la part : 12,00 €
- Noix de St-Jacques Poêlées au Miella part : 13,00 €
- Médaillon de Lotte à l'Américaine.....la part : 14,00 €
- Assortiment de la Mer au Safran :la part : 14,00 €

Gambas, St-Jacques, Saumon, Cabillaud



Les Légumes

1 ou 2 Légumes au choix par part :

- Gratin Dauphinois
- Galette de Pomme de Terre
- Polenta Moelleuse
- Forestière de Champignons
- Poêlée de Petits Légumes à l'huile d'olive
- Fondue de Carottes-Poireaux au Noilly
- Flan de Courgette-Butternut

La part : 5,00 €



Les Viandes Cuisinées

- Médaillon de Volaille *aux Cèpes et Tomates Confites, sauce Suprême*.....la part : 11,00 €
- Magret de Canard *au Groseilles*la part : 11,50 €
- Suprême de Chapon Mariné, *Crème de Morilles*.....la part : 11,50 €
- Filets de Cailles Rôtis, *Jus Réduit au Raifort*.....la part : 12,00 €
- Tournedos de Magret de Canard.....la part : 14,00 €
Farci au Foie Gras, sauce Périgourdine
- Cœur de Filet de Bœuf Mariné *Sauce Brune*.....la part : 15,50 €
Brochette de Boudin Blanc et Pommes caramélisées
- Grenadin de Filet Mignon de Veau *aux Girolles*.....la part : 15,00 €
- Filet Mignon de Sanglier *aux Morilles*.....la part : 13,00 €
- Roti de Gigue de Chevreuil, *Mini Boudins Noirs et Andouillettes*.....la part : 13,50 €

Les Plats en Inox, Cassolettes et Plats Cuivrés vous seront Consignés

Les Menus de Fêtes 2024



Menu Festif à 28€

Assiette Festive :

Foie Gras 30% sur Pain d'épices, Saumon fumé Norvégien sur Gelée de Coquelicot

Coquille St-Jacques

Ou Croustade de Ris de Veau

Ou Cassolette d'Escargots à la Crème, Chorizo et Champignons

Suprême de Chapon Mariné, Crème de Morilles

Gratin dauphinois et Poêlée de Petits légumes à l'huile d'olive



Menu Royal à 32€

Une Mini-Verrine : Lentilles - Saumon Fumé OU Foie Gras 3 Saveurs

Foie Gras de canard Entier, Chutney de Figs, Confit d'Oignons, Abricots, Cramberies et Petit Pain Assorti

Ou Salade de Gambas Marinées à l'orientale, Billes de Mozzarella, Tomates cerises et Cœur d'Artichauts

Grenadin de Filet Mignon de Veau aux Girolles, galette de Pomme de Terre et Flan de Courgette-Butternut

Ou Dos d'Eglefin au Beurre Blanc, Polenta Moelleuse et Fondue de Carottes-Poireaux au Noilly



Menu Gastronomique à 43€

2 Burgers Cocktails : Bœuf et Rösti

Foie Gras de canard Entier, Lentilles cuisinées, Tartare de Tomate, Houmous de Patates Douces, Caviar d'Aubergine et Pain de Mie varié

Noix de St-Jacques Poêlées au Miel, Fondue de Carottes-Poireaux au Noilly

Cœur de Filet de Bœuf Mariné, Sauce Brune, Brochette de Boudin Blanc et Pommes caramélisées

Cocotte d'Emincé de Pommes de Terre aux Truffes



Les Plats en Inox, Verrines, Cassolettes et Plats Cuivrés vous seront Consignés

www.deneuvilletraiteur.com