



# CARTE DES FÊTES 2024

[www.deneuvilletraiteur.com](http://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 Secs** .....la 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 Parisienne .....la 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 Miel .....la 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](http://www.deneuvilletraiteur.com)