



CARTE FESTIVE 2022

LES PIECES COCKTAIL APERITIF : 2€ TTC /PIECE

PIECES FROIDES:

*BLINIS DE CREVETTES ET ECLATS DE CITRON
PALET DE POIVRON ROUGE ET MAGRET FUME
OPERA DE FROMAGE FRAIS
MOELLEUX PETITS POIS ET SAUMON FUME
TARTELETTE ANTI PASTI ET PARMESAN
PALET DE POMMES DE TERRE ET RILLETES DE MAQUEREAUX
BRIOCHE FOIE GRAS
NAVETTE CAVIAR DE TOMATES ET CHEVRE FRAIS*

PIECES CHAUDES:

*BURGER AU BOEUF VBF
BURGER AU SAUMON
CROQUE JAMBON
FEUILLETE SAUCISSE
QUICHE JAMBON EMMENTAL
BROCHETTES TERIYAKI
ACRAS DE MORUE
CREVETTE EN HABIT DE POMMES DE TERRE
FOCACCIA TOMATES CONFITES ET PARMESAN*

VERRINES SALEES:

*TATAKI DE THON ET MOUSSELINE CAROTTES
PETIT ROUGET EN TAPENADE ET HUILE VIERGE
SALADE DE CEREALES CREVETTES ET AGRUMES
TARTARE DE TOMATES ET COURGETTES AU BASILIC
DUO DE LENTILLES A LA NOISETTE, CHIFFONNADE DE MAGRET FUME*

PAIN SURPRISE OU NORDIQUE

24 A 40 SANDWICHES : 24 A 40€ TTC

PANIER DE CRUDITES SAUCE AUX HERBES : 1,50€ TTC/ PERSONNE

LES ENTREES:

- TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL : 9,75€ la part de 65g (soit 150€ TTC/Kg)
- SAUMON FUME MAISON : 8,50€ la part de 100g (soit 85€ LE Kg)
- TARTELETTE CRAQUANTE : 9,50€
(crabe, asperges vertes aux agrumes, poivre aux fruits des bois)
- CARPACCIO DE ST JACQUES EN VERDURETTE ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES : 9€
- MARMITE ROYALE : 12,50€
(cabillaud, crevettes, langoustines, st Jacques, rouget, crème, champagne)

LES PLATS : 16€ TTC

- TOURNEDOS DE CABILLAUD EN CROUTE D'HERBES
- SIFFLETS DE ST PIERRE AU SAFRAN
- COURONNE DE SOLE AUX CREVETTES ET PETITS LEGUMES
- BALLOTIN DE CHAPON AUX CEPES
- MEDAILLON DE VEAU AUX GIROLLES
- FILET DE BOEUF SAUCE PERIGOURDINE

LES GARNITURES : 4€ TTC

-
- POELEE DE CHATAIGNES ET BUTTERNUTS
- FAGOTS DE HARICOTS VERTS ET LARD
- ECRASE DE POMMES DE TERRE A LA CREME
- RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES
- POMMES DAUPHINES
- TATIN DE TOMATES ET THYM CITRON
- GRATIN DAUPHINOIS

LES DESSERTS : 8€ TTC

-LE MACARON DE L'ATELIER

(framboise et coulis de mangue)

-LE CUBE DE L'ATELIER

(royal au chocolat, crème brûlée et feuillantine)

LES MINIARDISES SUCREES : 2€ TTC / PIECE

-MINI CANNELE

-MINI MOELLEUX CHOCOLAT

-MACARON BONBON

-MINI TARTE CITRON

-TARTELETTE CHOCOLAT

-CREMEUX A LA MANGUE

-VERRINE PANNA COTTA MANGUE PASSION

-VERRINE TIRAMISU POIRES CAMEL

-VERRINE DE FRUITS FRAIS EN SALADE

L'ATELIER
110
RESTAURANT - TRAITEUR

www.latelier110-traiteur.fr

LA PASSION AVANT TOUT

 Le Douet de la Taille | 14130 St-Martin-aux-Chartrains

 Tél : 02 31 88 75 91

 contact@latelier110-traiteur.fr

