

CARTE FESTIVE 2021



LES PIECES COCKTAIL APERITIF :1,20€/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 RILLETTES DE MAQUEREAUX

FOCACCIA, TOMATE CONFITE ET PARMESAN

BLINIS DE SAUMON FUME MAISON

CLUB VOLAILLE FUMEE

BRIOCHE FOIE GRAS

BRIOCHIN TARAMA ET CITRON CONFIT

NAVETTE CAVIAR DE TOMATES ET CHEVRE FRAIS

PIECES CHAUDES:

BURGER AU BOEUF VBF

BURGER AU SAUMON

CROQUE JAMBON

CROQUE VOLAILLE POIVRE FUME ET CHEDDAR

FEUILLETE SAUCISSE

MINI PIZZA

QUICHE JAMBON EMMENTAL

BROCHETTES TERIYAKI

ACRAS DE MORUE

CREVETTE EN HABIT DE POMMES DE TERRE

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 SANDWICHS: 18€ A 30€ PIECE

PANIERS DE CRUDITES SAUCE AUX HERBES:1€/PERSONNE

LES ENTREES:



- -MARBRE DE FOIE GRAS ET FIGUE: 110€ LE KG
- -TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL: 105€ LE KG
- -SAUMON FUME MAISON BÖMLO: 65€ LE KG
- -TARTELETTE CRAQUANTE:8€ PIECE

Crabe Royal, Asperges vertes aux agrumes, Poivre aux fruits des bois

- **-DEMI LANGOUSTE** BELLEVUE: 26€ PIECE
- -CARPACCIO DE ST JACQUES EN VERDURETTE, VINAIGRETTE AGRUMES: 7,50€ PIECE
- **-OPERA DE FOIE GRAS** DE CANARD CONFIT AU PAIN D'EPICES: 7,50€ PIECE
- -MARMITE ROYALE: 11€ PIECE

Cabillaud, Crevettes, Langoustines, St Jacques, Rouget, Crème, Champagne

LES PLATS :14,50€

PAVE DE CABILLAUD EN ECAILLE DE CAROTTES, SAUCE SAFRANEE

DOS DE LIEU ROTI AU CHAMPAGNE ***

COURONNE DE BAR ROTI AUX ASPERGES BALLOTIN DE CHAPON AUX CEPES *** MEDAILLON DE VEAU POELE AUX GIROLLES

MAGRET DE CANARD ROTI, ABRICOT, POIVRE NORMANDY CHERI

LES GARNITURES: 4€ /**PERSONNE**

- -POELEE DE CHATAIGNES AU BUTTERNUTS
- -FAGOT DE HARICOTS VERTS ET LARD
- -ECRASE DE POMMES DE TERRE A L'AIL DES OURS
- -RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES
- -POMMES DAUPHINES
- -POELEE DE LEGUMES CONFITS
- -TATIN DE TOMATES THYM CITRON
- -GRATIN DAUPHINOIS
- -PUREE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE
- -LINGOT DE POLENTA

LES DESSERTS: 7€

-LE MACARON DE L'ATELIER (Framboises et coulis mangue)

-LE CUBE DE L'ATELIER (Royal chocolat, crème brûlée , feuillantine

-LE MOJITO (Pomme verte, menthe, rhum)

NOS MINIARDISES ASSORTIES: 1,20€ PIECE

MINI CANNELE
MINI MOELLEUX CHOCOLAT

MACARON BONBON

MINI TARTE CITRON

TARTELETTE CHOCOLAT

TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON

SABLE BRETON FRAMBOISE

CREMEUX A LA MANGUE

FINANCIER ORANGES CONFITES ET FEVES TONKA

VERRINE PANNA COTTA MANGUE PASSION

VERRINE TIRAMISU POMME CARAMEL

VERRINE MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

VERRINE DE FRUITS FRAIS EN SALADE



LA PASSION AVANT TOUT

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

Tél: 02 31 88 75 91

contact@latelier110-traiteur.fr

