



GAMME TRAITEUR - SPÉCIAL ST. VALENTIN 2023

Ces plats seront disponibles à partir du samedi 11 février selon le stock.

APÉRITIFS - COCKTAILS :

KIT BISCUITS SALÉS CHAUDS : 18€ le coffret de **15 à 20 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.

- **Gougères** au Beaufort.
- **Feuilletés au Pistou** et à la tomate confite.
- **Muffins à la tapenade** et aux noisettes du Piémont.
- **Feuilletés** à la saucisse.

KIT MINI QUICHES : 24€ le coffret de **12 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.

- **4 Artichauts** à la truffe.
- **4 Poires**, Roquefort.
- **4 Escargots** en persillade.

SAUMON MAISON :

- **Médaille de saumon mi-cuit**, rémoulade de céleri à la pomme verte, crème acidulée aux œufs de poissons fumés : **18€/pièce**.

Conditionné prêt à déguster :

- **Pudding de saumon** à l'aneth : **45€/kg**.

Conditionné en tranche sous vide prête à déguster :

- **Saumon confit façon Gravelack's** aux parfums d'aneth ou de cranberries/gingembre : **78€/kg**.

SAUMON & TARAMA DE LA MAISON NORDIQUE :

- **Cœur de saumon fumé** : **18€/les 150g**.
- **Tarama blanc** : **6,10€/la verrine de 90g**.
- **Mini Blinis** : **5€/16 pièces**.

Le tarama blanc est la recette originale des œufs de cabillaud salés et fumés et d'une crème fraîche onctueuse. Ce véritable délice, auquel on prête douceur et d'agréables sensations, s'inspire de la cuisine méditerranéenne et représente l'accompagnement parfait de vos apéritifs sur des blinis encore tièdes.

FOIE GRAS DE CANARD MAISON :

- **Foie gras de canard** mi-cuit : **210€/kg**.
- **Foie gras de canard** aux strates de bœuf séché Suisse : **210€/kg**.
- **Foie gras de canard** truffé : **250€/kg**.

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

- **Pain du mendiant Maison** (pain brioché aux fruits secs) : **15€/kg**.
- **Chutney de fruits secs Maison** : **9,80€/le pot de 140g**.

PÂTÉ EN CROÛTE :

- **Pâté en croûte** au foie gras : **55€/kg**.

LES BOXES EN BOIS DE PARTAGE :

Ces plats présentés dans un joli boitage peuvent également faire office de plat de partage et ainsi vous permettre un assortiment de différents saveurs et satisfaire tous vos convives. Ces boîtes en bois passant au four seront à déposer directement sur votre table. Diamètre de la boîte : 12 cm, soit 2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 160°.

- **Saveur marine de homard, St Jacques, saumon et rouget**, fenouil fondant et pomme de terre, jus de roche safranée : **48€**/la boîte de 2 portions.
- **Paleron de bœuf façon Rossini**, jus au Porto, galette rösti : **42€**/la boîte de 2 portions.

DOUCEUR SUCRÉE SPÉCIAL ST. VALENTIN : 4,90€/pièce.

- **Éclair framboise, pistache** : une pâte à choux, une crème pistache et des framboises fraîches.

NOTRE GAMME DE DESSERTS :

LA SPÉCIALITÉ - LE MERVEILLEUX (SANS GLUTEN) :

L'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entouré d'une coque de chocolat.

- **Merveilleux** : mousse chocolat praliné et meringue fondante, copeaux de chocolat noir : **4,20€/pièce/38€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance).*
- **Sérac** : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante, copeaux de chocolat blanc : **4,20€/pièce/38€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance).*
- **Mt Blanc** : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante, copeaux de chocolat lait : **4,20€/pièce/38€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance).*

LES CLASSIQUES :

- **Baba au rhum** : biscuit savarin imbibé d'un sirop au rhum, crème fouettée vanillée, amandes effilées, dosette de rhum : **4,90€/pièce.**
- **Paris Brest** : pâte à choux, crème mousseline au praliné, cœur de pralin : **4,20€/pièce** (sans gluten).
- **Tarte au chocolat et au café** : pâte sablée, crémeux chocolat, ganache montée au café : **5,50€/pièce.**
- **Ébène Grand Cru** : mousse chocolat grand cru 70%, ganache extra noir, biscuit grué : **5,50€/pièce** (sans gluten).
- **Moelleux au chocolat** : Idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois, il peut être tiédié et servi avec une glace : **14€/pièce** de 350g.

FRUITS :

- **Forêt Noire** : biscuit grué punché au sirop d'Amarena, crème fouettée au kirsch, cerises Amarena : **4,90€/pièce.**
- **Tiramisu aux myrtilles** : myrtilles sauvages, biscuit punché au café, crème mascarpone : **4,90€/pièce.**
- **Tarte et Tartelette Tatin aux pommes** : une pâte brisée et des pommes caramélisées : **4,20€/pièce/28€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance).*
- **Tarte et Tartelette au citron meringuée** : crémeux au citron, pâte sablée, meringue : **4,20€/pièce/28€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance).*
- **Tartelette aux framboises** : pâte sablée, ganache de pistache, confiture et framboises fraîches : **5,50€/pièce.**
- **Tarte aux framboises et myrtilles** : pâte sablée, crème d'amande, framboises fraîches et myrtilles au sirop : **32€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance).*
- **Baba festif** : compotée de framboises et de myrtilles au sirop : **5,80€/pièce.**

SÉLECTION DE DEMI-BOUTEILLES :

- **Champagne Bollinger rosé** : **45€/37,5cl.**
- **Champagne Ayala** : **20,60€/37,5cl.**
- **Givry Les Grognots Domaine M. Sarrazin** : **12€/37,5cl.**
- **Vosne Romanée 1^{er} Cru Les Beaux Monts Domaine M. Noëllat** : **52€/37,5cl.**