

<i>Les potages</i> (50 cl)	€
Soupe de potiron au curry rouge et lait de coco	5,00
Consommé de faisan aux petits légumes	4,50
Crème de carottes des sables au gingembre	4,50
Velouté de crustacés en infusion de cèpes et morilles au cerfeuil	6,00

<i>Les entrées froides</i>	€
Tranche de foie gras maison, brioche toastée, gelée de coing et chutney de mangue	12,00
Terrine de canard aux morilles et son émulsion aux truffes	11,00
Marbré de foie gras et St-Jacques, coulis au vinaigre de Xérès	12,50
Mousse de rouget et scampis en habit de filet de sole, coulis de salicorne	12,50
Rouleaux de homard et écrevisses, cœur de laitue, mozzarella, coriandre fraîche et vinaigrette de Barolo ...	13,00

<i>Les entrées chaudes</i>	€
Gambas et coques pochées dans un jus de coquillages crémé, légèrement safrané, julienne de poireaux	12,00
Noix de St-Jacques rôties, coulis de butternut aux girolles	13,50
Ravioles d'écrevisses et bouillon léger aux carottes des sables	13,00
Méli-mélo de lotte et joues de cabillaud, beurre blanc au zeste de combava, coriandre fraîche ...	13,50
Quenelles de faisan, infusion de cerfeuil	12,00

<i>Les plats sans accompagnement</i>	
AVEC accompagnements : +3€	€
Civet de biche aux cèpes	15,00
Côtes de porcelet, sauce caramel au beurre salé	14,00
Caille farcie aux petits légumes, sauce périgourdine	13,50
Mignons de veau et son jus aux noix	16,00
Côtes de chevreuil, sauce au sirop de gingembre et zestes d'orange	16,00

Infos pratiques

Toutes nos préparations sont cuisinées de manière artisanale, avec des produits de qualité et de première fraîcheur.
Tous les desserts sont préparés par « *Les Bêtises de Nicolas* ».

Tous les **plats des menus** sont prévus avec accompagnements :

- **féculents**: gratin de pommes de terre OU soufflé de pommes de terre aux girolles OU lingot de ratte du Touquet au beurre.
- **gibier**: poire au vin rouge farcie aux aïelles, tomates cerise en grappe au romarin, purée de céleri à l'huile d'argan.
- **viandes autre que le gibier**: tomates cerise en grappe au romarin, chicon braisé au miel et à l'orange, purée de céleri à l'huile d'argan.

Les **entrées froides** et les **desserts** sont dressés sur vos assiettes. **Moyennant un supplément de 0,75€/assiette, ils peuvent être dressés sur des assiettes en plastique de belle présentation.**

Les **entrées chaudes** et **plats** sont emballés dans des barquettes en aluminium ou dans vos propres plats/casseroles.

Les **desserts** sont présentés en portions individuelles.

Pour les **buchettes**, veuillez **préciser le choix des goûts** au moment de la commande.

Pour nous permettre une bonne organisation, les commandes sont à réserver au plus tard

- **mercredi 19/12/18 à 19h pour le réveillon de Noël,**
- **mercredi 26/12/18 à 19h pour le réveillon de Nouvel An.**

Les commandes sont à emporter les jours de réveillon entre **15h et 18h.**

Le magasin sera **FERMÉ**
les mardis 25/12/2018 et 1/01/2019.



La fraîcheur proche de vous

Place du Commerce 2/1 - 6687 Bertogney - Tél.: 061 511 811

2018
Suggestions
traiteur
Fêtes



Saveurs du Gevray

La galantine de volaille et son cœur de filet de caille,
petits légumes croquants et vinaigrette aux agrumes

OU

Gambas et coques pochés dans un jus de coquillages
légèrement safrané, julienne de poireaux



Civet de biche aux cèpes

OU

Côtes de porcelet, sauce caramel au beurre salé



Buchette chocolat, moka ou spéculoos

OU

Mousse de coco et son cœur exotique
sur sablé aux amandes

26€

Découverte

Mousse de rouget et scampis en habit de filet de sole,
coulis de salicorne

OU

Marbré de foie gras et St-Jacques,
coulis au vinaigre de Xérès



Méli-mélo de lotte et joues de cabillaud,
beurre blanc aux zestes de combava et coriandre fraîche

OU

Quenelles de faisan et infusion de cerfeuil



Mignons de veau et son jus aux noix

OU

Caille farcie aux petits légumes, sauce périgourdine



Buchette chocolat, moka ou spéculoos

OU

Palet noisette et praliné aux éclats de gianduja

33€

Gourmet

Terrine de canard aux morilles et son émulsion aux truffes



Ravioles d'écrevisses et bouillon léger
aux carottes des sables



Sorbet champagne-framboise



Côtes de chevreuil, sauce au sirop de gingembre
et zestes d'orange



Buchette chocolat, moka ou spéculoos

OU

Dôme vanille et fruits rouges sur dacquoise aux amandes
et crumble au citron vert

39€