

| <i>Les potages</i> (50 cl) | € |
|--|------|
| Bisque de langoustines et garniture, infusion curry-coco | 6.50 |
| Capuccino de potimarron et chantilly au jambon ibérique ... | 5.00 |
| Velouté de panais et topinambours à la truffe noire | 5.00 |
| Crème de volaille au foie gras et duxelles de champignons .. | 5.00 |
| Crème de tomate au basilic | 4.00 |

| <i>Les entrées froides</i> | € |
|---|-------|
| Tranche de foie gras maison, coulis de sauternes, brioche .. | 13.95 |
| Croustillant de canard, panna cotta de foie gras et tartare aux 2 magrets | 12.95 |
| Tataki de thon sauce kimchi | 12.95 |
| Galantine de veau et giroles et son insert d'osso bucco confit, gelée d'herbes fraîches | 11.95 |
| Pressé de pintade et ris de veau, roulé poire-céleri, émulsion au vinaigre de cidre | 11.95 |

| <i>Les entrées chaudes</i> | € |
|--|-------|
| Médallions de lotte sur brunoise de mangue et quinoa, sauce coco citron vert et curry | 14.95 |
| Timbale de sole et homard, infusion de langoustines | 14.95 |
| Râble de lapereau farci épinards-chorizo, jus corsé | 13.95 |
| Saint-Jacques snackées, coulis butternut-huile de courges ... | 13.95 |
| Pavé de cabillaud en croûte de lard fumé sur brunoise de panais et coulis de petits pois | 12.95 |

| <i>Les plats</i> AVEC accompagnements | € |
|---|-------|
| Pavé de turbo poché, fondue d'échalotes, concassé de tomates et risotto aux langoustines | 21.95 |
| Le filet de biche pané aux amandes torréfiées et poivre noir concassé, sauce royale aux baies roses | 19.95 |
| Médallion de porcelet, sauce aux 5 épices et oignons confits | 17.95 |
| Médallion de veau et son jus réduit au cassis et vinaigre de xérès | 17.95 |
| Cuisse de canette farcie aux tomates confites et pignons de pin, sauce périgourdine au cerfeuil | 16.95 |

INFOS PRATIQUES

Toutes nos préparations sont cuisinées de manière artisanale, avec des produits de qualité et de première fraîcheur.

Tous les plats sont prévus avec accompagnements :

- **féculents:**
 - gratin dauphinois
 - OU pomme de terre macaire farcie aux échalotes et lardons
 - OU brochette de pomme de terre au lard braisé.
- **légumes pour viandes autres que le gibier:**
 - chicon braisé,
 - baillaldi de courgette et tomate gratiné,
 - coupelle de butternut aux noix et sirop d'érable.
- **légumes pour gibier:**
 - poire au vin,
 - chicon braisé,
 - coupelle de butternut aux noix et sirop d'érable.

Les entrées froides et les desserts sont dressés en portions individuelles sur vos assiettes personnelles. 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.

Les desserts sont réalisés par,

- la Pâtisserie Pierrard pour les buchettes,
- Les Bêtises de Nicolas pour le capuccino en tube, la dacquoise amande- fruits secs, l'orange sanguine.

Au moment de la commande, merci de préciser

- les différents féculents choisis,
- les goûts des différentes buchettes.

Les commandes sont à réserver au plus tard pour

- dim. 19 décembre à 12h30 pour le réveillon de Noël,
- dim. 26 décembre à 12h30 pour le réveillon de Nouvel An.

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

Le magasin sera FERMÉ
les samedis 25 déc. 2021 et 1^{er} jan. 2022.

sma+ch
supermarché

La fraîcheur proche de vous

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

Suggestions
traiteur
Fêtes
2021



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Saveurs du Gevray

Galantine de veau et girolles
et son insert d'osso bucco confit,
gelée d'herbes fraîches

OU

Pavé de cabillaud en croûte de lard fumé sur
brunoise de panais et coulis de petits pois.



Cuisse de canette farcie aux tomates confites
et pignons de pin,
sauce périgourdine au cerfeuil

OU

Médaille de porcelet, sauce aux 5 épices
et oignons confits



Buchette crème au beurre moka
ou mousse aux 3 chocolats
ou bavares framboises

OU

Capuccino en tube,
crème anglaise au café

28€

Découverte

Tataki de thon sauce kimchi

OU

Pressé de pintade et ris de veau,
roulé poire-céleri, émulsion au vinaigre de cidre



Médailles de lotte sur brunoise de mangue
et quinoa, sauce coco citron vert et curry

OU

Râble de lapereau farci épinards-chorizo
et son jus corsé.



Pavé de turbo poché, fondue d'échalotes,
concassé de tomates, risotto aux langoustines

OU

Filet de biche pané aux amandes torréfiées
et poivre noir concassé,
sauce royale aux baies roses



Buchette crème au beurre moka
ou mousse aux 3 chocolats
ou bavares framboises

OU

Dacquoise amande-foies secs,
bavares nougat,
crèmeux coulis passion

38€

Gourmet

Croustillant de canard,
panna cotta de foie gras
et tartare aux 2 magrets



Timbale de sole et homard,
infusion de langoustines



Sorbet yuzu



Médaille de veau et son jus réduit
au cassis et vinaigre de xérès



Buchette crème au beurre moka
ou mousse aux 3 chocolats
ou bavares framboises

OU

Orange sanguine et clémentine
comme un "Pim's"

45€