

# TRAITEUR 4S RECEPTION

21 rue Jean Perrin

St Maurice l'Exil

Tel: 04.74.86.50.96

## CARTE DES FETES 2021/2022

### Menu 1

*Foie gras de canard persillé aux truffes*

*Toast – Magret - Confit*

*Sauté de sanglier « Dans cuissot » aux trompettes de la mort*

*Flan de patate douce et son cœur Romanesco*

*Lingot de polenta parfumé*

*Fromage blanc*

*« Vacherin ou bûche »*

*24€/pers (Sans dessert - 2€/pers)*

### Menu 2

*Foie gras de canard aux figues*

*Muffin de truite fumée*

*Toasts - Aioli*

*Roulade de sole gourmande*

*Suprême de volaille «Puy en Velay » aux cèpes*

*Tatin de carottes*

*Timbale dauphinoise*

*Fromage blanc*

*« Vacherin ou bûche »*

*28€/pers (Sans dessert - 2€/pers)*

## ENTREE FROIDE

**Toutes nos entrées froides sont dressées sur des plateaux à partir de 5 personnes  
Ou assiette composite sou cloche individuelle  
Sur vraie assiette une caution vous sera demandée attention nombre limité**

<u>Assiette du chef</u>	8,50 €
Foie gras de canard persillé aux truffes et ses toasts Ballottine de Lapin aux noisettes	
<u>Assiette de la mer</u>	8.50€
Saumon fumé Médaille de saumon frais Médaille Langouste, aïoli, beurre et citron	
<u>Assiette duo</u>	8,50€
Tranche de foie gras de canard « français » aux figues Terrine de truite fumée Crevette, Aïoli et ses toasts	
<u>Assiette du terroir</u>	4,80 €
Ballottine de sanglier aux châtaignes Ballottine de lapin aux noisettes Jambon cru, coppa	

Plateau de foie gras tout simple = 5.50€ ttc/pers

Foie gras de canard nature avec toasts et confit de figues  
Dressé sur plateau à partir de 8 personnes

## ENTREE CHAUDE

Roulade de sole sauce gourmande	6,50€
Coquille St Jacques Fraiche	7€
Cocotte de la mer façon blanquette (Lotte, St Jacques, Quenelles de brochet, Champignons, crevette)	8€
Gratin de ravioles aux escargots (8) sur lit d'épinards au beurre	8€

## POISSON CHAUD

Lotte à l'Américaine (Française)	9€
Pavé de Daurade sauce écrevisses	8.20€
Filet de Bar sauce réglisse	9€
Pavé de Sandre au safran	9€
Truite Arc en Ciel desartée farcie aux petits légumes sauce crème	8.50€

## VIANDE

Filet de canette sauce miel et épices	8€
Quasi de veau crème de morilles	9€
Sauté de Sanglier aux trompettes de la mort	8,50€
Suprême de volaille aux cèpes	8€
Chapon fermier « Label Rouge » à la crème	10€
Caille farcie aux truffes sauce cognac	10€

