

TRAITEUR 4S RECEPTION

72 rue Jean Perrin
St Maurice l'Exil
Tel: 04.74.86.50.96
CARTE DES FETES 2022/2023

Nous serons Fermés du Lundi 26 Décembre au Dimanche 1 Janvier 2023

Menu 1

*Pressée de Bœuf Confit au Foie gras de canard
Saumon farci aux petits légumes - Brioche*

*Sauté de cerf « Dans cuissot »
Poêlée automnale (Carotte jaune, châtaignes, pleurotes)
Crique*

Fromage blanc

*« Vacherin ou bûche »
24.50€/pers (Sans dessert – 2.20€/pers)*

Menu 2

*Foie gras de canard
Briochette Individuelle à tiédir*

Feuilleté de pétoncles aux petits légumes

*Coquelet en deux façons au vinaigre de framboise
(Suprême et Cuisse semi désossée et farcie)*

Brochette de pomme de terre – Flan de potiron

Fromage blanc

*« Vacherin ou bûche »
28.50€/pers (Sans dessert – 2.20€/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**

Assiette de Foie Gras = 6.50€ttc

Foie gras de canard Maison – Briochette à tiédir
Confit de figues

Assiette de la mer = 8.50€ttc

Saumon farci aux petits légumes – Saumon Gravelax – Saumon fumé
Aïoli, beurre et citron

Assiette duo = 9€ttc

Pressée de Bœuf confit au foie gras
Saumon farci aux petits légumes
Crevette, Aïoli et sa brioche

Assiette Mendant = 9€ttc

Foie gras de canard Mendant – Terrine de saumon Muscadet
Sauce citron fines herbes – Crevette – Briochette à tiédir

Assiette du terroir = 5.20€ttc

Ballottine de sanglier aux châtaignes
Ballottine de lapin aux noisettes
Jambon cru, coppa

Plateau de foie gras tout simple = 6.50€ ttc/pers

Foie gras de canard nature avec briochette à tiédir et confit de figues
Dresser sur plateau à partir de 8 personnes

ENTREE CHAUDE

Coquille St Jacques Fraiche – 8.50€ttc

Pétoncles aux petits légumes – 7€ttc

Aumonière escargots (6) – Champignons sauce persillade - 7€ttc

Vol au vent Boudin blanc – Ris de veau – 8€ttc

POISSON CHAUD

Lotte à l'Américaine (Française Bretonne) - 11.50€ttc

Filet de daurade aux agrumes - 8.70€ttc

Filet de Bar sauce champagne - 10.20€ttc

Dos de loup de mer sauce citron – Echalotte - 8€ttc

Dos de cabillaud fondu de poireaux - Gingembre – 10€ttc

VIANDE

Filet de canette sauce cassis - 12 €ttc

Quasi de veau piquet à l'ail et sa réduction de jus de veau - 9.50€ttc

Sauté de cerf sauce civet - 8.50€ttc

Chapon fermier « Label Rouge » à la crème – 12€ttc

Coquelet en deux façons au vinaigre de framboise - 8.50€ttc

Rôti de pintade farci sauce cèpes - 7.80€ttc

LEGUMES 2.50€ttc pièce

- * Gratin de cardon
- * Crique Maison
- * Gratin dauphinois
- * Champignons de Paris et Pleurotes persillés
- * Risotto aux champignons
- * Flan de potiron aux châtaignes
- * Poêlée automnal
- * Mousse 3 saveurs

DESSERT

Vacherin 3.20€/pers (minimum 4 pers)

Vacherin
Pêche de vigne / Abricot **ou** Vacherin
Passion / Framboise

Bûche 3.20€/pers (minimum 4 pers)

Buche Bavaroise Mousse Clémentine / Mousse Framboise sur croustillant fruits rouges
Ou Bûche Pâtissière Ardéchoise (Mousse marron et éclat de marron glacé)

Apéritif :

Pain surprise charcuterie, poisson (70/80 pièces) = 38€
Plateaux de canapés assortis froids (42 pièces) 7/8 pers = 38€
Plateaux de petites croutes chaudes (42 pièces) 7/8 pers = 41€
Plateaux de petites cassolettes 24 pièces (ravioles – escargots – pétoncles – confit de canard) = 27€

Commandes pour le 24 – 25 Décembre

Les commandes seront prises jusqu'au samedi 17 décembre midi
Passer cette date selon nos possibilités

Foie gras « MAISON » vendu à la coupe

Foie gras de canard « Français » nature = 135€ le kg
Foie gras de canard « Français » façon mendiant = 140€ le kg
Foie gras de canard « Français » aux figues = 140€ le kg
Pressée de bœuf confit au Foie gras de canard = 140€le kg