

Carte des plats traiteurs à emporter 2021

Les bouchées apéritives

- ~ Assortiment de feuilletés 4 pièces 3.00€
- ~ Plateau apéritif 42 pièces (55.00€) / 28 pièces (37.00€) / 14 pièces (20.00€)
- ~ Escargots du Morvan au beurre persillé et coquille croustillante 14.00€/douzaine
- ~ Miche Surprise 40 sandwiches 30.00€

Les incontournables

- ~ Terrine de foie gras maison parfumée au gin 110.00€/kg
- ~ Saumon fumé maison Label rouge écossais 61.00€/kg
- ~ Pâté en croute façon Lucullus (morilles, foie gras et ris de veau) 60.00€/kg

Les plats à la carte ou en menu :

En portion individuelle et en vaisselle jetable, facile à réchauffer

Menu Entrée, plat et dessert à 41.00€ par personne

Menu Entrée, poisson, viande et dessert à 54.00€ par personne

• Les entrées ...

- ~ Pressé de foie gras frais de canard de la Maison Andignac, magret fumé et artichaut. 18.00€
Brioche aux éclats de topinambour
- ~ Tartelette de poireaux, saumon confit et caviar d'Aquitaine « perle noire » 18.00€
Pâte de citron confit

• Les poissons ...

- ~ Brochette de noix de St jacques rôtie, gâteau da patate douce et oignons croquants 21.00€
Jus à la vanille
- ~ Soufflé de dorade royale et gambas, ail noir et fenouil braisé, risotto au chorizo, 21.00€
Bisque crémeuse

• Les viandes ...

- ~ Ballotine de chapon fermier farci aux morilles, jus au vin d'arbois, 21.00€
Gâteau de champignons, mousseline de marrons, panais rôti et brûlé
- ~ Filet mignon de veau aux truffes melanosporum, pelotte de pommes de terre, 21.00€
Cœur de ris de veau, gâteau de champignons, et mousseline de marrons
- ~ Côte de cerf rôti et jus corsé, croquette de pomme de terre au coulant de cèpes, 25.00€
Panais rôti et brûlé, quelques châtaignes (*Uniquement pour le 31 décembre et le 1^{er} janvier*)

• Les desserts ...

- ~ Bûche de Noël chocolat au lait et caramel, pomme confite et noisette croquante. 4.50€/part
Bûche proposée pour 2/4/6 ou 8 personnes
- ~ Mousse à la vanille de Tahiti et cœur crémeux au fruit de la passion, sablé breton, 7.00€
Croquant pistache
- ~ *Uniquement pour le 31 décembre et le 1^{er} Janvier :*
Le Sapin, mousse au chocolat au lait, mangue et safran du bec d'Allier 7.00€

