

Traiteur au savignien

sur devis

Apéritifs

| |
|---|
| Pain surprise..... |
| Gougères comté..... |
| Mini croute..... |
| Verrines, navettes, et mignardises sur demande. |
| Plateau de charcuteries cube a convenir. |
| mise en bouche sur demande au gres des saisons. |

Entrées

| |
|---|
| Douzaine d'escargots..... |
| Coquille st jacques..... |
| Crustade d'écrevisses..... |
| Mille-feuille de lapereau foie gras..... |
| Terrine de joue de porc asperges..... |
| Terrine de volaille citron en gelée..... |
| Foie gras maison nature |
| Terrine st jacques |
| terrine de saumon |
| Terrine de sandre écrevisses |
| * Terrine de volaille moutarde estragon |
| Nems ou samoussa bœuf..... |

Salades

| |
|--|
| Piémontaise..... |
| Carottes |
| Céleris..... |
| Riz niçois..... |
| Taboulé..... |
| Haricots vert et gésiers de volaille |

| |
|--|
| Salade franc comtoise (saucisses fumée et pomme de terre)..... |
| Salade de choux comté lardon tomates |
| Tomates mozzarella basilic |
| Concombres a la crème ciboulette..... |
| Salade de pâtes et poulet |
| Salade choux chinois..... |
| Charcuteries maison |
| Rosette, jambon persillé, pâté en croute, jambon sec, jambon blanc, terrine de campagne, saucisson cuit, chorizo ... |
| Viandes froide |
| Rôtis de porc..... |
| Rosbif |
| Poulet rôti..... |
| Viandes chaudes |
| Magret d'oie sauce coings..... |
| Suprême de pintade sauce morilles |
| Civet de chevreuil sauce 3 poivres..... |
| Pavé de veau sauce époisses..... |
| Filet de cannette sauce framboises..... |
| Suprême de volaille sauce girolles |
| Cuisse de canard sauce poivre |
| Suprême de volaille de Bresse et sa sauce crémée aux morilles |
| Filet de caille sauce crémée et cèpes..... |
| Civet de cerf sauce cassis..... |
| Suprême de volaille sauce écrevisses..... |
| Joue de porc et sa sauce au vin rouge..... |
| Paupiette de caille farcie morilles et sa sauce morilles..... |
| Filet de caille sauce foie gras |
| Paupiette de caille cœur foie gras et sa sauce morille |
| Grenadin de filet mignon de porc sauce cidre..... |
| Pave de filet de canard sauce poivre vert |
| Souris d'agneau sauce basquaise épiceée..... |

Pave d'agneau sauce thym

Paupiette de cuisse de canette sauce forestière

Poissons chauds

Filet de merlu sauce poivre vert

Mousseline de cabillaud aux écrevisses

Pavé de saumon sauce a l'oseille

Pave de sandre sauce écrevisses

Blanquette de lotte crémée

Pave de sandre sauce beurre blanc

Lotte a l'armoricaine

Pave de cabillaud sauce vin rouge

Pave de cabillaud et son crumble sauce chorizo

Brochette de lotte sauce crustacés

Paupiette de lotte et lard fume sauce crémée

Filet de sandre sauce vin rouge de bourgogne

Noix de saint jacques et sa sauce en émulsion au vin jaune

Pave de brochet et sa sauce forestière

Filet de rouget sauce asperge et piment d'Espelette

Plats uniques

Boeuf bourguignon

Coq au vin

Jambon sauce madère

Paella

Couscous

Rognons de veau à la provençale

Rognon de bœuf sauce madère

Choucroute royale

Tartiflette

Tête de veau sauce gribiche

Lasagnes

Langue de bœuf sauce piquante

Blanquette de veau.....

Plat typique réunionnais

Carry de poulet/riz blanc/gros poids.....

Rougail saucisses/riz blanc/gros poids.....

Rougail la morue /riz blanc/gros poids

Massale dinde ou porc/riz blanc /gros poids

Avec rougail tomates pour les connaisseurs...

Broche

Cochon, agneau et jambon sur demande de devis et cuit à l'ancienne au bois.



Accompagnements

Pomme dauphines maison.....

Gratin dauphinois

Flan de légumes.....

3 fromages

Brie, époisses ,briat savarin ,conté.....

Desserts.....

Salade de fruits frais, tartes , demi cadre ...

Divers desserts .