

SERVICE TRAITEUR

De 2 à ... personnes

Toute l'année :

* Terrine de Foie Gras Frais au Ratafia de Champagne
Et sa Confiture d'Oignons :

En terrine : 80 € le kg Truffé : 95 € le kg

En tranche et présentée sur plat : 8 € la portion, Truffé : 9 € la part

*Saumon Fumé à la Maison :

En Tranche et présenté sur plat : 8€ la portion (160 gr)

*Saumon entier en Bellevue et ses Mayonnaises parfumées :

Présenté sur plat : 2 à 3 kg pour : de 9 à 12 personnes :

3 à 4 kg pour : de 10 à 18 personnes : 25€ le kg

*Feuilleté de Turbot sur un lit d'épinard, et son beurre blanc :

Présenté sur plat au four et tenir au chaud : 15 € par personne

*Noix de St Jacques et sa sauce Champagne :

Présenté sur plat au four et tenir au chaud : 15€ la portion

*Bar grillé au fenouil (entier) (300 à 400 gr) :

Présenté sur plat au four et tenir au chaud : 12 € la portion

*Filet de Veau aux Cèpes et Morilles :

Présenté sur plat au four et tenir au chaud : 15 € la portion

* Choucroute Alsacienne : 8 € la portion

* choucroute de la mer et son beurre blanc : 10 € la portion

*Magret de Canard confit et sa sauce aux quetsches
Ou aux pommes caramélisées

Présenté sur plat au four et tenir au chaud : 12 € la portion

Coq au Vin des Coteaux Champenois :

Présenté sur plat au four et tenir au chaud : 8 € la portion

§§§§Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de légumes

* 2 Iles flottantes " Maison " : 3 € la portion

*Tuiles aux amandes " Maison " : 1.50 € la portion

*Meringues ou mini Meringues " Maison " : 1 € la portion

En Automne et Hiver :

*Civet de Biche St Hubert :

Présenté sur plat au four et tenir au chaud : 10 € la portion

*Civet de Marcassin St Hubert :

Présenté sur plat au four et tenir au chaud : 10 € la portion

Tous nos prix sont nets TTC

**LES COMMANDES SONT A NOUS PASSER UNE SEMAINE
AVANT LA LIVRAISON**

**SERVICE TRAITEUR
COCKTAIL
De 20 à ... personnes**

**A définir suivant vos aspirations
Votre goût
Et votre budget
... de 15 € à... 45 €**