



SUGGESTIONS TRAITEUR

Carte automne-hiver 2025

ENTREES FROIDES

Prix par personne

Terrine d'aile de raie , sauce ravigote	11.45 €
Wood box de saison fondant de légumes et poisson du marché	11.45 €
Mosaïque du pêcheur , truite de Pays, fenouil, champignons et brocolis	11.35 €
Terrine de pintade aux noisettes ou canard à l'orange (au poids)	6.75 €
Terrine de basse-cour en croûte gelée au Macvin	11.45 €
Salades Windsor, norvégienne, piémontaise, multicolore	7.20 €
Foie gras frais aux fruits d'hiver	17.60 €
Foie gras frais (60g)	17.60 €
Foie gras et sa purée de charlottes aux herbes (à servir tiède)	16.85 €

ENTREES CHAUDES

Vol au vent de fêtes poulet fermier , girolles et morilles à la crème et au vin jaune	11.00 €
Feuilleté reine , champignons, poulet, ris de veau, sauce reine	9.25 €
Escargots en brioche (6) et beurre ail et persil plat	9.90 €
Cocotte de foie gras poêlé lentilles et panais	19.35 €
Feuilleté de St Jacques sauce agrumes et petits légumes	12.60 €
Feuilleté de cabillaud au vinaigre de cidre ou aux pleurotes	12.60 €
St-Jacques au beurre d'échalotes sur fondue de poireaux	18.20 €
Pâté de tourte lorraine , viandes porc et veau marinés, fines herbes, 4, 6, 8 pers	7.02 €

POISSONS CHAUDS

Transparence de lieu jaune de ligne Girolles, pleurotes et risotto au safran, beurre blanc citron vert	28.70 €
Moules de bouchot et fondue de poireaux bouillon crème au safran	19.00 €
Coulubiach de saumon d'Ecosse sauces fines herbes	18.50 €
Pavé de saumon d'Ecosse risotto de couscous perlé et légumes de saison, sauce Aurore	24.15 €
Croustillant de cabillaud pleurotes sautées et sauce agrumes	24.15 €
Panaché de bar et langoustines risotto au safran et sauce coulis de langoustines	28.70 €
Soupière de homard breton nage de légumes parfumés, lamelle de truffe, luttée de feuilletage	40.15 €

VIANDES CHAUDES

Filet de veau aux morilles gâteau de pommes de terre et poireaux, morilles à la crème	28.70 €
Salmis de pintade façon gibier garniture d'hiver : lardons, oignons, marrons et champignons	24.75 €
Joues de bœuf confites et purée de pommes de terre gourmande	24.75 €
Roulade de pintade aux morilles flan butternut, céleri et champignons de Paris et morilles à la crème	28.70 €
Magret de canard crème de céleri et polenta, légume d'hiver	24.75 €
Croustillant de cuisses de canard confites flan de navet et choux rouges braisés, jus de canard	24.75 €
Filet mignon de porc croustillant de légumes et sauce aurore	25.80 €

COMMANDES : Prévoir un délai de 10 jours
pour un besoin plus rapide voir notre "Carte traiteur du week-end"

Contact → **Boutique Audincourt**
03 81 34 52 75