

MENU

NOËL & NOUVEL AN

LES AMUSES BOUCHES



MIGNARDISES CHAUDS TRADITION

Burger bœuf
Hot dog
Croque jambon cheddar
Vol au vent saint jacques
Feuilleté pomme de terre façon pizza

25 PIÈCES - 45€

MIGNARDISES CHAUDS SIGNATURE

Burger pulled pork
Croque-Monsieur truffe
Vol au vent saint jacques sauce champagne
Croustillant mont d'or figue, thym, miel & noix
Mini parmentier canard confit

25 PIÈCES - 55€



25 PIÈCES - 45€

MIGNARDISES FROIDES

Wrap saumon fumé
Blinis confit d'oignons & foie gras
Bun's rilette de poulet & pickles de moutarde
Navette rillettes de saumon & sésame noir
Tartelettes truffe & parmesan



BOX 25 VERRINES MIXTE

Foie gras, pommes & pain d'épices
Saumon fumé & crème d'avocat
Crème de carottes au lait de coco & graines de courges
Crème de champignons à la truffe, parmesan & pignons de pin
Crevettes & crème citron herbes fraîches



BOX 25 VERRINES VÉGÉTARIENNES

Crème de carottes au lait de coco & graines de courges
Petits pois, feta & menthe
Houmous, huile de sésame, pois chiches rôtis & pickles de moutarde
Crème de champignons à la truffe, parmesan & pignons de pin
Betterave, orange & noisettes torréfiées



MENU

NOËL & NOUVEL AN



LES ENTRÉES FROIDES

BALLOTIN DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

confit d'oignon, env 250g pour 4 pers – 39€

SAUMON FUMÉ JANE & RILLETTES DE SAUMON

blinis, beurre de ferme & crème fermière citron curcuma

4 personnes – 39€

RILLETTES DE POULET THAÏ

Blinis

4 personnes - 25€

LA PLANCHE CHARCUTERIES & STRACCIATELLA À LA TRUFFE

35€ la planche - env 4-6 personnes



LES ENTRÉES CHAUDES



PARMENTIER DE CANARD CONFIT PURÉE DE PATATE DOUCE & BUTTERNUT

12€

VOL-AU-VENT SAINT-JACQUES SAUCE CHAMPAGNE

12€

RISOTTO PETIT ÉPAUTRE CRÈME TRUFFE

Crème de truffe & champignons forestiers, bresaola & stratciatella

12€

CASSOLETTE FRUITS DE MER (CREVETTES, MOULES & ST JACQUES)

12€

VELOUTÉ DE POTIMARRON, ÉCLATS DE CHÂTAIGNE

huile de noisettes, croutons & fromages râpé (végé)

9€



MENU

NOËL & NOUVEL AN

PLATS - 19€



BOUDIN BLANC TRUFFÉ SAUCE FOIE GRAS



PAIN DE VIANDE DE NOEL : CHAMPIGNONS & MARRONS

TOURNEDOS DE FILET MIGNON SAUCE MONT D'OR

SUPREME DE PINTADE SAUCE MORILLES

PAVÉ DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE AGRUMES

COURGE FACIE AU CHÈVRE FRAIS, QUINOA, CHÂTAIGNES &
HERBES FRAÎCHES (VÉGÉ)

ACCOMPAGNEMENTS

(2 AU CHOIX)

GRATIN DAUPHINOIS

PURÉE DE POMMES DE TERRE & BUTTERNUT AU COMTÉ



RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE

PETITS POIS & CAROTTES

FONDUE D'ENDIVES

FONDUE DE POIREAUX



LE PLATEAU DE FROMAGES

6-8 PERSONNES 59€

BRIE À LA TRUFFE, COMTÉ AOP 18 MOIS, CHÈVRE FRAIS FERMIER, MIMOLETTE

PARIS ROUBAIX & ROQUEFORT AOP

BEURRE FERMIER, FRUITS FRAIS, FLEURS COMMESTIBLES

MIEL & CONFITURES





MENU NOËL & NOUVEL AN



LE MENU ON S'OCCUPE DE TOUT ! 45€ PAR PERSONNE



TRIO AMUSES BOUCHES :

CROQUE TRUFFE, BUNS RILLETES DE POULET & VERRINE PETIT
POIS FÊTA MENTHE

SAUMON FUMÉ, RILLETES & BLINIS
CRÈME FERMIÈRE CITRON CURCUMA

PARMENTIER DE CANARD CONFIT
PURÉE DE PATATE DOUCE & BUTTERNUT



TOURNEDOS DE FILET MIGNON SAUCE MONT D'OR
OU

PAVÉ DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE AGRUMES
OU

**COURGE FACIE AU CHÈVRE FRAIS, QUINOA, CHATAÎGNES &
HERBES FRAÎCHES (VÉGÉ)**
+ 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

DUO DE FROMAGES

BUCHETTE 3 CHOCOLATS



MENU KIDS - 16€

MINI HOT DOG, MINI PIZZA & MINI WRAP JAMBON
EMINCÉE DE POULET À LA CRÈME, COQUILLETES & PETITS POIS
CAROTTES
BROWNIES AU CHOCOLAT

MENU

NOËL & NOUVEL AN

NOS BÛCHES MAISON

POMME FAÇON TATIN

BISCUIT VANILLE, FEUILLANTINE SPÉCULOOS,
INSERT POMME FLAMBÉE AU CALVADOS &
MOUSSE INTENSE VANILLE DE MADAGASCAR

6 PERS : 30€
10 PERS : 49€

PISTACHE FRAMBOISE

BISCUIT VANILLE, FEUILLANTINE PISTACHE,
BRISURE DE PISTACHE, INSERT FRAMBOISE &
MOUSSE INTENSE PISTACHE

6 PERS : 32€
10 PERS : 52€

FAÇON SNICKERS

BISCUIT FEUILLANTINE PRALINÉ, PRALINÉ
CROQUANT CACAHUÈTES AMANDE, CRÉMEUX
CHOCOLAT ZÉPHYR, CARAMEL AU BEURRE SALÉ &
MOUSSE INTENSE CACAHUÈTES

6 PERS : 35€
10 PERS : 59€

Renseignements au 06 80 96 14 58

Retrait des commandes le 24 Décembre & 31 décembre

Commande par mail avant le 15 décembre (Noël) & 22 décembre (Nouvel an) : jane.traiteur@outlook.fr

Un acompte de 50% est demandé pour valider la commande