

# MENU NOËL & NOUVEL AN

## LES AMUSES BOUCHES



### MIGNARDISES CHAUDES TRADITION

Burger bœuf

Hot dog

Croque jambon cheddar

Vol au vent saint jacques

Feuilleté pomme de terre façon pizza

25 PIÈCES - 45€

### MIGNARDISES CHAUDES 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 rillette 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 & straciatella

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 NOËL : 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 RILLETTES DE POULET & VERRINE PETIT  
POIS FÊTA MENTHE

**SAUMON FUMÉ, RILLETTES & 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, COQUILLETTES & 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](mailto:jane.traiteur@outlook.fr)

Un acompte de 50% est demandé pour valider la commande