

Menu Réveillon à 16 €

Panier de ris de veau et morilles au Sauvignon
ou
Bloc de foie gras « maison » sur toast, mâche
en julienne de légumes provençale (+ 2 €)

Filet mignon aux cèpes et morilles
Gratin dauphinois- Tomate jardinière
Duo de st Marcellin et bleu du Vercors Tatin
Croque en bouche sur sa nougatine



Menu Réveillon à 25 €

Assiette gourmande de brioche de foie gras
Sur lit de mâche framboisine
Piccata de veau aux cèpes sauce chamoisine
Sauté de giroles en bouchon de courgette
Gratin dauphinois- Tomate jardinière
Duo de st Marcellin et bleu du Vercors Tatin
Croustillant chocolat-mandarines

Menu Réveillon à 28.50 €

Foie gras « maison » au poivre de Sichuan
Et son espuma de céleri et tuiles au parmesan
Cassolette de lotte en bordelaise de légumes
Chateaubriand de filet de boeuf aux morilles
Sauté de giroles en bouchon de courgette
Gratin dauphinois à la crème
Duo de st Marcellin et bleu du Vercors Tatin
Ananas surprise



Le Gratin Dauphinois Traiteur

*Cocktail-Mariage-Réception
Organisation d'événements*

CARTE TRAITEUR

Réveillons 2017



**Réservation avant
le 20 décembre et le 27 décembre**

**38680 St Just de Claix
Tel : 04 75 45 35 99 ou 06 08 47 33 59**

Buffet Réveillon à 16 €

Feuillantine de St Jacques Nantua
ou
Foie gras aux épices sur toasts(+2€)

Tomate mozzarella à l'huile de noix

Salade italienne de fruits de mer

Terrine de saumon

Estouffade de sanglier forestière
ou
Brochette de volaille hawaïenne

Timbale savoyarde au comté

Ronde bergère

Croque en bouche sur sa nougatine

Buffet Réveillon à 21 €

Foie gras frais aux figues sur toasts

Julienne de légumes à l'anglaise

Feuillantine de grenouilles à l'aïl

Saumon fumé sur toast brioché

Salade de crevettes au rhum ambré

Terrine de sole aux écrevisses

Aiguillette de pintadeau napolitaine

Tomate cantonnaise
Palet de légumes sauce Orly

Ronde bergère

Opéra gourmand

Buffet Réveillon à 27 €

Foie gras frais aux épices de Séchuan sur sa verdure douce

Terrine de sanglier au airelles

Salade italienne aux fruits de mer

Cœur de saumon fumé sur pain aux noix

Tomate gourmande des îles

Mousse de loup à la castillane

Pintadeau aux morilles et châtaignes au jus

Cardons à la crème
Gratin dauphinois

Ronde bergère
Croustillant chocolat-mandarines

Carte réveillons 2017

Foie gras frais « maison figues, nature , aux épices	le kg	65,00 €
Foie gras frais sur toast, chutney de figues sur lit de roquette		7,50 €
Brioche de foie gras sur sa verdure et légumes du soleil		7,50 €
Barquette feuilletée de rouget sur sa fondue de poireaux		6,00 €
Terrine de sannglier sur lit de chou		5,50 €
Saumon frais en belle vue sauce Orly à partir de 8 personnes		7,00 €
Pavé de saumon fumé aux épices douces sur sa verdure		7,50 €
Cassolette de lotte en fondue de poireaux		8,50 €
Saumon frais fumé « maison »	le kg	45,00 €
Chateaubriand de bœuf en bordelaise de morilles		14,00 €
Suprême de pintade au jus et aux châtaignes		8,50 €
Filet mignon en croute forestière		8,50 €
Tournedos de canard aux pêches ou au poivre		10,00 €
Mijoté de cerf Grand Veneur		9,00 €
Pavé de cerf « grand veneur »		11,00 €
Pavé de veau à la crème de morilles		10,00 €
Flan de brocolis et brunoise de légumes		2,50 €
Gratin dauphinois à la crème		3,50 €
Timbale de cardons à l'ancienne		3,00 €
Tatin de compotée d'oignons aux lardons		2,50 €
Croquembouche aux 3 parfums sur son craquant chocolat		3,00 €
Omelette norvégienne (minimum 8 personnes)		3,50 €
Suzette façon Tatin au Grand Marnier		3,00 €
Joconde mangue-passion sur lit d'anglaise		3,00 €

Toutes nos propositions sont présentées sur plateaux, assiettes ou plats prêts à poser sur table ou à mettre au four directement sur table.
Foie gras et saumon fumé « maison »
Légumes et viandes producteurs régionaux



Commande minimum 2 personnes pour le même menu