

Service traiteur de La BoutiQ'



A commander 48 heures à l'avance

Entrées 15€

Ravioles de foie gras de canard, poireaux à l'étouffée, et émulsion à l'ail doux

ou
Cassolette de St-Jacques, sur une mousseline de topinambour, à l'huile de noisette

ou
Cannelloni de mangue et homard, jus de passion herbes et fleurs

ou
Quenelle de poule faisane dans un bouillon de champignons et émulsion de foie gras au pain brûlé



Plats 22€

Chapon fermier, rôti au four, une poêlée aux senteurs des sous bois

ou
Poisson de Carro (selon arrivage) à la plancha mini ravioles à l'encre de seiche, et poutargue

ou
Côte de sanglier, cuite au four, châtaignes et pommes de terre dans un sautoir

ou
Homard, cuit dans une nage, légumes à la vapeur, ketchup de crustacés

ou
plancha mini ravioles à l'encre de seiche, et poutargue

ou
Côte de sanglier, cuite au four, châtaignes et pommes de terre dans un sautoir

ou
Homard, cuit dans une nage, légumes à la vapeur, ketchup de crustacés



Desserts 9€

Tarte au chocolat, caramel

ou
Bûche de Noël aux fruits, mangue et passion

ou
Bûche tout chocolat

ou
Cannelloni d'ananas à l'ananas et à la coriandre



Pour vos fêtes



Foie gras de canard cuit au torchon
15€ les 100g

Saumon fumé maison
14€ les 100g

Plateaux de salés ou sucrés
de 20 pièces
pour vos apéritifs ou mignardises
35€ le plateau

TRAITEUR

FOIE GRAS

FROMAGES

TRAITEUR

FOIE GRAS

FROMAGES

HUILES

EPICES

CAVIARS

CHAMPIGNONS

SAUMON FUMÉ

CAVE À VINS

MACARONS

CARAMELS

PÂTISSERIES