



# Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE  
VOUS PROPOSE**



## **cocktail 37€**

Cocktail dînatoire  
(37euros/personne)

Cuillères chinoises aux goûts multiples

Moules et pétoncles au safran  
Carpaccio de st jacques au citron vert et huile d'olive  
Tartare de saumon  
Émincé de poisson à la tahitienne  
Poêlée de légumes au jus de tomate et de basilic  
Tomate cerise et mozzarella

Assortiment de magret fumé sur décor

Magret mariné aux herbes  
Magret fourré au foie gras  
Magret et cèpes cuits  
Magret et pêche au sirop  
Magret à la confiture d'oignons

Réductions salées sur pains spéciaux (froides)

Médallions de sauté de bœuf au bordeaux sur pain aux céréales et moutarde de Meaux aux cassis  
Saumon fumé sur pain suédois et sauce aneth douce  
Mille feuilles de faritas au guacamole  
Choux au bleu de Bresse et aux poires  
Jambon fumé et rillettes d'oie dans leurs mini boules de pain campagne  
Crêpes de Sarazin fourrées à la mousse de saumon au citron et aux herbes fines  
(Ou autre choix ,voir cocktail dînatoire page précédente)

Divers coquillages farcis  
Ailes retroussées de poulet au épices mexicaines  
Mini feuilleté aux gésiers et oignons confits



# Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE  
VOUS PROPOSE**



**cocktail 37€**

...suite

Le stand de foie gras (50 grs/personne)

Foie gras mi-cuit sur toast nature, à la confiture d'oignons, au chutney de fruits et vin rouge

Le stand d'huîtres de Marennes Oléron n° 3 (trois par personne)

Huîtres et ses accompagnements

Assortiment de sucrés divers

Tartelettes aux noix et amandes au caramel

Tartelettes aux fruits rouges et crumble

Mousse au chocolat et caramel

Mousse aux griottes et mandarines

Mousse aux poires à l'orientale

Tartelettes au citron meringué

Et autres choix du moment