



Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE**



menu 35€

MENU

(35 euros/personne)

Salade périgourdine au foie gras mi cuit maison

Ou

Bavarois d'avocat, de saumon fumé et sa crème fromage blanc aux herbes et vinaigre de tomates

Ou

Pressé de foie gras et de pommes au vieux pineau

Ou

melon charentais et sa soupe de fruits rouges glacée au vieux pineau

Filet de dorade à la petite ratatouille et coulis de tomate confite

ou

Fondants de cabillaud aux petits légumes croquants et sa crème acidulée

Ou

Cassolette du pêcheur au coulis d'étrilles

Ou

Dos de saumon à l'unilatéral, coulis de pétoncles sur tagliatelles de légumes

Ou

Tartare de st jacques, de courgettes basilic, et de champignons au jus citron et aneth

Demi Filet de cannette et sa cuisse confite

Ou

Filet de lapin lardé au foie frais et son coulis au pain d'épices

Ou

Filet mignon de porc aux épices et au miel

Ou

Suprême de pintadeau aux pommes caramélisées et coulis vieux pineau

ou



Montendre Traiteur

*CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE*



menu 35€

...suite

Caille farcie au foie gras

Ou

Baronnet de pigeonneau aux éclats de morilles et son coulis

Assiette de brebis et sa confiture de cerise noire

Ou

Assiette de trois fromages affinés

Ou

Canapé de chèvre au miel de lavande poivré

Trio du chocolatier

(mousse chocolat –caramel, chocolat chaud épais, et une truffe)

Ou

Croustillant chocolat et framboise

Ou

Délice pommes cannelle et fruit de la passion

Café et cannelé