



# Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE  
VOUS PROPOSE**



**menu 38€**

## MENU

(38 euros/personne)

Salade tiède d'agneau confit, de haricot coco au pesto et sa salade de jeunes pousses

Ou

Dôme de mousse de crustacés et de st jacques aux petits légumes confits, mesclun, et vinaigrette balsamique

Ou

Mille feuilles de tomates confites, fromage frais de brebis au basilic et crème herbe

Ou

Billes de légumes glacées, tapenade d'olive, de courgette, de tomatopivron sur lit de roquette

Ou

Terrine de pomme de terre, de gésier, de magret fumé et de foie gras et son coulis de pomme fruit sur salade folle au vinaigre de

Ou

Salade de st jacques marinées agrumes et coco et sa vinaigrette

Ou

Salade de crevettes et saumon mariné frais aux petits légumes coriandre et citronnelle

Ou

Carpaccio de st jacques et de saumon frais et son dôme de fromage blanc au citron

dos de cabillaud en coque craquante sur lit de poireau et de fenouil au coulis d'herbes fraîches

Ou

Duo de saumon, en tartare tiède et rôti et son beurre blanc à l'aneth

Ou

Filet de sandre sur flan léger de courgette au coulis de safran (et vanille)

Ou

Nage de st jacques et de filets rougets à la crème d'étrilles

Moment glacé (aux choix)

Filet de lapin bardé de jambon au jus de pruneau

Ou

Filet mignon de porc sur lit de d'oignons confits au vin rouge et infusion fruits rouges

Ou

Magret grille au jus miel de lavande ou sauce cassis

Ou

Canard farci au vert et aux fruits au jus de cèpes



# Montendre Traiteur

*CHRISTOPHE BOULLE  
VOUS PROPOSE*



**menu 38€**

...suite

Ou

Caille farcie au coulis de foie gras

Canapé de chèvre chaud au caramel poivré

Ou

Brie de Meaux pané sur lit de julienne de poireaux

Ou

Cassolette de bleu d'auvergne aux poires

Mousse chocolat blanc, gelée de fraise et mousse mangue

Ou

Autres suggestions de votre part

Café et mini cannelé