



# Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE  
VOUS PROPOSE**



**menu 45€**

## MENU

(45 euros/personne)

Assiette de fruits de mer géante

(4 huîtres n°2, 4 gambas royal, 1/2 tourteau, petites crevettes grises et roses, bulots,  
Bigorneaux, coques...)

Ou

1/2 homard dans sa coque à la crème de crabes verts ou coulis aux herbes fraîches

Ou

Ris de veau pané et ses tomates confites à la vinaigrette

Crème de framboises

Ou

Filet de sandre aux st jacques et saumon fumé mariné

au jus de pineau

Ou

Pressé de foie gras, de confit et de tomates confites au coulis balsamique

Ou

Buffet d'entrée aux trois thèmes

(Chinois, marin, charentais)

Ou

Bar aux cagouilles

?

Moment glacé

?

Filet de bœuf au bordeaux et échalottes confites

Ou

Corolle de st jacques sur lit de lentilles du puy et galette de pomme de terre  
à la crème de safran

Ou

Mille feuilles de st jacques et foie gras dans son jus

Ou

Gigolettes de caille farcies à la crème de porto et jus de choux rouge

Ou

Demi pigeonneau farci au foie gras entouré de choux et son jus

Ou

Mille feuilles de st jacques et de ris de veau et sa mousseline de cépes



# Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE  
VOUS PROPOSE**



## menu 45€

...suite

?

Aumônière de bleu aux poires

Ou

Aumônière de brie de meaux à la julienne de poireaux

Ou

Brie de meaux pané

Ou

Assiette de brebis et sa confiture

Ou

Buffet de fromages affinés

L'assiette sera accompagnée de salade de jeunes pousses

Royal au chocolat

ou

Buffet de desserts en mignardise

(mousse orange, mousse pommes caramélisée, mousse chocolat et caramel, mousse poire orientale

Mousse abricot et chocolat, mini crème brûlée, mini crumble )

Ou

Dessert aux choix

?

Café et ses petits cannelés