



Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE**



menu 35€

MENU avec apéritif dînatoire
(32 euros/personne)

Réductions salées (8 pièces)

Nage de st jacques aux infusions pineau, julienne de cèpes et petites fèves

Ou

Filet de saint pierre sur flan de courgette au beurre d'écrevisses

Ou

Filet de sandre à la crème de safran accompagné de st jacques et de moules (sur galette de pomme de terre ou de petits légumes ou

Ou

Filet de dorade sébaste aux petits légumes et coulis aux poivrons

ou

Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre blanc aux herbes ou au beurre rouge

Trio de canette

ou

Parmentier de pintade (ou de canard) aux champignons et son coulis de cèpes

Ou

Filet de canette cuit au miel et son jus

Ou

Sauté de canard lié au sang aux chanterelles

Ou

Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pomme caramélisées

ou

Ballotine de caille farcie au coulis de fruits rouges ou à la crème de foie gras

ou

Souris d'agneau braisée au jus de thym frais et au vieux pineau

Ou

Filet mignon de porc aux infusions de fruits rouges sur un émincé de betteraves et d'oignons

ou

bœuf en croûte coulis aux infusions de baies rouges

ou

Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes



Montendre Traiteur

*CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE*



menu 35€

...suite

Assiette de fromages et salade de jeunes pousses

ou

Canapé de chèvre chaud au caramel poivré

Ou

Aumônière de brie de Meaux à la julienne de poireaux

Ou

Assiette aux brebis et sa confiture de cerises noires et salade verte

Pièce montée (supplément 2 €)

Ou

Mousse de fruits au choix

Ou

Mignardises

Café et cannelé