



Montendre Traiteur

*CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE*



menu 39€

Cocktail et assortiments de 8 réductions salées (autres alcools et boissons fournis par le client)

Petit pain au lait, confiture d'oignon et magret fumé
Foie gras mi cuit sur lit de chutney de fruits et pain aux fruits
Roulé de pain durum à la petite viande mexicaine et guacamole
Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya
Rouleau d'algue asiatique
Cassiolette de crustacés « cappuccino »
Pain suédois au saumon fumé et crème de ciboulette et aneth
Trio de caviar de légumes

Dôme de saumon à la mousse de st jacques et mousse de poisson aux petits légumes confits à l'huile d'olive accompagné d'un beurre

Ou

Cassiolette de la mer (rouget, st jacques, crevettes) au coulis de crustacés et son couvercle feuilleté

Ou

Brandade minute de cabillaud aux asperges verts et son coulis de jeunes pousses d'épinards

Ou

Poêlée de st jacques et de lotte au coulis de pineau dans ca coque de crêpe séchée

Magret grillé farci au vert (pommade de basilic) au jus de viande et miel parfumé

Ou

Filet de volaille farci aux st jacques et son fumet d'asperges

Ou

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

Ou

Filet de canette au jus infusion de fruits rouges
Accompagné de gratin de pomme de terre et turban de courgette farci aux légumes

Assiette de deux fromages et salade verte

Assortiment de trois réductions sucrées (mousse aux fraises, opéra et crème brûlée)

Café et cannelé



Montendre Traiteur

CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE



menu 39€

...suite