

carte des fêtes

Traiteur

Apéritif

Pain surprise (10/12 pers) : 75€ pièce

Saumon fumé rouge & fromage frais, courgettes wasabi
Rillettes crabe & tourteau, julienne de légumes au citron vert

Foie gras & dattes

Artichaut & basilic, jambon blanc

Tomme de Savoie, noix & cèpes

Patates douces au gingembre & poulet

Plateau chaud : 50€ les 30 pièces

5 croustillants de crevettes à la Jamaïcaine

5 polentas aux cèpes en robe de lard fumé

5 mini-choux croquants à l'escargot de Bourgogne

5 mini-tielles sétoises

5 cannelés au chorizo & compotée de poivrons

5 œufs brouillés à la truffe

Petits fours pur beurre : 3.90€ les 100grs

Magret de canard & parmentier aux champignons

Boudin blanc & pommes rôties au beurre, flambées au Calvados

Saumon & duo de courgettes curry-pavot

Saint-Jacques & fondue de poireaux au Sauvignon

Plateau Dégustation Foie Gras (5 pers) : 50€ le plateau

5 moricettes au foie gras, poivre noir Voatsiperifery & Porto blanc

5 moricettes au foie gras à la truffe & au Sauternes

5 moricettes au foie gras aux épices de Noël, figues & pistaches

Accompagnements

Chutney de lentilles, chutney de mangue au curcuma, pickles de raisins miel & cannelle

Entrées Froides

| | |
|---|----------------|
| Foie gras au poivre noir Voatsiperifery & Porto blanc | 9.90€ La part |
| Foie gras à la truffe & au Sauternes | 11.90€ La part |
| Foie gras aux épices de Noël, figues & pistaches | 10.90€ La part |
| Saumon fumé artisanal & son pain bun rose à la rillette de tourteau | 8.90€/pièce |
| Bretzel gourmand à la truite fumée, homard & crème de raifort | 8.90€/pièce |
| Assiette de la mer (mousseline de Saint-Jacques aux agrumes, rillettes de saumon à la mangue & saumon fumé aux graines) | 9.90€ La part |
| Médaillon de saumon "Coho" en Bellevue | 7.90€ La part |
| Bûche de langouste sur pain suédois, crevettes & sauce Andalouse | 9.90€ La part |



Entrées Chaudes

| | |
|--|----------------|
| Coquille Saint-Jacques à la normande | 9.90€ La part |
| Coquille gourmande au turbot & lotte, sauce Cardinale au Champagne | 11.90€ La part |
| Dôme forestier aux grenouilles parfumées au Riesling & poivre de Kampôt, crème de mousserons | 7.90€ La part |
| Escargots | 10.90€ La Dz |
| Soufflé à la langouste de Cuba, légumes étuvés à l'huile de homard, sauce mouclade au Pineau des Charentes | 9.90€ La part |

Poissons

| | |
|---|----------------|
| Croûte dorée de saumon, cœur de risotto aux asperges & mascarpone, sauce Joinville au Muscadet (pièce entière à partager - 5 à 6 pers.) | 65.00€/pièce |
| Pavé d'omble chevalier, sauce armoricaine au whisky | 12.50€ La part |
| Flétan des mers froides, velouté de châtaignes & butternut, parfum de homard | 13.50€ La part |

Viandes

| | |
|---|-----------------|
| Cuisse de canard confite, sauce Bigarade au pain d'épices & Cointreau | 9.90€ La part |
| Moelleux de porcelet façon Wellington, sauce cévenole aux cèpes & marrons | |
| (pièce en croûte à partager - 6 à 8 pers.) | 85.00€ La pièce |
| Caille farcie au foie gras, sauce Périgourdine | 10.50€ La part |
| Émincé de cerf, sauce Grand Veneur au poivre vert & crème de mûre | 7.90€ La part |
| Chapon à la crème & morilles | 13.50€ La part |
| Pavé de veau, sauce Robert aux chanterelles grises & moutarde de Meaux | 12.90€ La part |
| Poularde des fêtes, sauce Nantua aux écrevisses & piment d'Espelette | 13.50€ La part |

Accompagnements

| | |
|--|---------------|
| Douceur de polenta au butternut & panais, parfumée à l'emmental & châtaignes .. | 2.50€ La part |
| Risotto crémeux (Carnaroli) aux asperges, champignons miniatures & Champagne | 4.90€ La part |
| Gratin dauphinois à la crème | 4.50€ La part |
| Écrin de la Saint-Sylvestre & trio de légumes croquants | 4.50€ La part |
| Gratin de cardons frais à la moelle | 5.90€ La part |



Menu à 28 €

Bûche de langouste sur pain suédois,
crevettes & sauce Andalouse

*

Flétan des mers froides, velouté de châtaignes
& butternut, parfum de homard

*

Cappellacci aux asperges vertes & polenta
aux fruits de mer, citronnelle & gingembre

*

Dessert

Menu à 39 €

Foie gras au poivre noir Voatsiperifery
& Porto blanc, chutney de lentilles,
fruits dorés & épices douces

*

Filet de dorade, sauce américaine
aux pépites d'écrevisses sauvages

*

Chapon à la crème & morilles

*

Écrin de la Saint-Sylvestre
& trio de légumes croquants

*

Dessert

Dates limite & retrait des commandes

Merci de passer vos commandes jusqu'au Mercredi 17 décembre 12h pour Noël et

Mercredi 24 décembre 12h pour le Nouvel An.

Aucune modification de commande ne pourra être prise après cette date.

Retrait des commandes : les 24 et 31 décembre de 10h à 17h

Toute l'équipe "Un goût d'Histoire" vous souhaite de belles fêtes !

Menu à 33 €

Bretzel gourmand à la truite fumée,
homard & crème de raifort

*

Dôme forestier aux grenouilles parfumées
au Riesling & poivre de Kampôt,
crème de mousserons

*

Caille farcie au foie gras, sauce Périgourdine

*

Écrin de la Saint-Sylvestre
& trio de légumes croquants

*

Dessert

Menu enfant 10.50 €

Crêpe au fromage

*

Parmentier de poulet au Kiri

*

Bûche au chocolat

