

### MENU PLAISIR À 29 EUROS

Le saumon Label rouge fumé par nos soins  
au bois de hêtre et salé au sel sec (les 100 gr)

\*\*\*  
Filet de canette, jus aux épices douces,  
moelleux de potimarron au lard fumé

\*\*\*  
Garniture du moment

\*\*\*  
Assortiment de mignardises sucrées  
(5 pièces par personne)

### MENU TENTATION À 31 EUROS

Terrine de homard et canard fumé en gelée de crustacés  
\*\*\*  
Tournedos de chapon farci d'une mousseline aux morilles

\*\*\*  
Garniture du moment

\*\*\*  
Assortiment de mignardises sucrées  
(5 pièces par personne)

### MENU GOURMANDISE À 45 EUROS

Le saumon Label rouge fumé par nos soins  
au bois de hêtre et salé au sel sec (les 100 gr)

\*\*\*  
Navarin de coquilles saint jacques,  
coulis de crustacés au Noilly Prat

\*\*\*  
Pavé de cerf, jus de gibier au miel et noisettes grillées

*Ou*

Tournedos de chapon farci d'une mousseline aux morilles  
\*\*\*  
Garniture du moment

\*\*\*  
Assortiment de mignardises sucrées (5 pièces par personne)

L'enregistrement des commandes de Noël sera définitivement clos le 20 décembre.  
L'enlèvement des commandes de Noël se fera le jeudi 24 décembre de 9h00 à 18h00.

L'enregistrement des commandes du 31 décembre sera définitivement clos le 27 décembre.  
L'enlèvement des commandes du Nouvel An se fera le jeudi 31 décembre de 9h00 à 18h00

à notre accueil de Saint Désert :  
Rue de Chauchy - 71390 SAINT DÉSERT

Création et impression : Imprimerie Buxynoise 03 85 92 05 29



*L'Épicurien des vignes*  
Céline & Philippe Queneau

Carte traiteur  
Fêtes  
de fin d'année  
2020



**L'Épicurien des Vignes**

Contact : 03 85 92 14 12 - [contact@lepicuriendesvignes.com](mailto:contact@lepicuriendesvignes.com)

[www.lepicuriendesvignes.com](http://www.lepicuriendesvignes.com)

## LES ENTRÉES À PARTAGER

Terrine de foie gras de canard Français au naturel (500 gr) .....	49 €
Terrine de foie gras de canard Français et canard fumé (500 gr).....	52 €
Terrine de saumon Label rouge frais et fumé aux écrevisses, mousseline au corail d'oursin .....	25 €

## LES ENTRÉES INDIVIDUELLES

12 Très gros escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé .....	15 €
½ queue de langouste froide au naturel et mayonnaise au citron (250 gr environ).....	26 €
Saumon label rouge fumé par nos soins au bois de hêtre et salé au sel sec (les 100 gr).....	9 €
Pressé de filets de caille, foie gras de canard, bœuf séché et champignons façon blanquette .....	8 €
Terrine de homard et canard fumé en gelée de crustacés .....	10 €
Marbré de sandre et langoustines pochées au Montagny.....	8 €

## LES POISSONS

Cassolette de gambas et homard, brunoise de panais et velouté au Champagne .....	16 €
Navarin de coquilles saint jacques, coulis de crustacés au Noilly Prat .....	15 €
Filet de daurade Royale, crème de corail d'oursin.....	14 €

## LES VIANDES

Cassolette de boudin blanc à la truffe d'été, ris de veau et girolles, coulis au vin jaune.....	15 €
Tournedos de chapon farci d'une mousceline aux morilles .....	15 €
Filet de canette, jus aux épices douces, moelleux de potimarron au lard fumé.....	14 €
Pavé de cerf, jus de gibier au miel et noisettes grillées.....	15 €

*Tous nos plats de viande et poisson sont servis avec 2 garnitures par personne.*



## LES FROMAGES

La boîte à fromages l'Épicurien (400 gr) .....	16 €
Le plateau de fromages assortis et affinés (la portion) .....	5 €

## LES DESSERTS À PARTAGER

Bûche de Noël 2020 "Sarment" pour 6 personnes .....	29 €
<i>(Mousse chocolat Grand Cru, insert crème brûlée et brisures de nougat)</i>	
Entremets "Fleur" pour 6 à 8 personnes .....	26 €
<i>(mousse chocolat Grand Cru et insert de pulpe de framboises)</i>	

## DESSERTS INDIVIDUELS

Palet d'or au chocolat Gianduja .....	4 €
Sphère chocolat Framboises .....	4 €

## COCKTAIL SALÉ

Plateau de 20 pièces de cocktail salé assorties .....	24 €
Plateau de 40 pièces de cocktail salé assorties.....	48 €
Plateau cocktail salé chaud 17 pièces.....	21 €
Plateau cocktail salé chaud 38 pièces.....	46 €
Les 16 mini briochins aux escargots .....	20 €

## MIGNARDISES SUCRÉES

Plateau de 20 pièces de mignardises assorties.....	24 €
Plateau de 40 pièces de mignardises assorties.....	48 €

Découvrez aussi nos suggestions du moment en ligne sur notre boutique  
[www.lepicuriendesvignes.com](http://www.lepicuriendesvignes.com)

