Menu "Suggestion du Chef" à 35 euros

Le saumon Bömlo fumé par nos soins au bois de hêtre et salé au sel sec

* * *

La fricassée de chapon aux morilles et vin jaune du Jura,
pomme Darphin à l'huile de truffes

* * *

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 samedi 24 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 Noël 2022

L'Épicurien des Vignes
Contact : 03 85 92 14 12 - contact@lepicuriendesvignes.com
www.lepicuriendesvignes.com

Les entrées à partager

Terrine de foie gras de canard Français au naturel (500 gr) ..... 75 €
Terrine de saumon Bömlo frais et fumé aux écrevisses,
mousseline au citron vert ..... 29 €

Les entrées individuelles

12 Très gros escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé ..... 16 €
Le saumon Bömlo fumé par nos soins au bois de hêtre et salé au sel sec (100gr) ..... 13 €
Composition de turbot sauvage et homard en gelée de carcasses ..... 12 €

Les poissons

Blanquette de filet de lotte, velouté au corail de Saint-Jacques, coques et dés de panais ..... 18 €
Le filet de dorade royale au Champagne et brisures de truffes blanches d'été ..... 16 €
Navarin de coquilles Saint-Jacques et écrevisses, façon homardine ..... 17 €

Les viandes

La fricassée de chapon aux morilles et vin jaune du Jura,
pomme Darphin à l'huile de truffes ..... 17 €
Cassolette de ris de veau, filet de cailles et écrevisses au parfum de truffes ..... 17 €

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

Le fromage

La boîte à fromages l'Épicurien (100 gr) ..... 9 €

Les desserts à partager

Bûche "Sarment" pour 8 personnes ..... 35 €
(Mousse chocolat noir Grand Cru, insert crème brûlée et brisures de nougat)
Entremets "Épicurien" pour 6 à 8 personnes ..... 35 €
(mousse chocolat blanc/mascarpone, crispi passion, insert fruits exotiques et strudel coco)
Bûche de Noël "Vague" 2022 pour 8 personnes ..... 35 €
(Mousse pina colada sans alcool, insert ananas, yuzu et cardamome, crispi framboises et biscuit aux amandes)

Les Desserts individuels

La pomme de pin ..... 5 €
(Mousse chocolat noir grand cru, insert crème brulée et poudrage cacao)
La rose au citron ..... 5 €
(Mousse de citron jaune, insert crème de citron et fin sablé façon Breton)

Cocktail salé

Plateau de 20 pièces de cocktail salé assorties ..... 27 €
Plateau de 40 pièces de cocktail salé assorties ..... 54 €
Plateau cocktail salé chaud 17 pièces ..... 24 €
Plateau cocktail salé chaud 38 pièces ..... 53 €
Les 16 mini briochins aux escargots de Bourgogne ..... 22 €

Mignardises sucrées

Plateau de 20 pièces de mignardises assorties ..... 27 €
Plateau de 40 pièces de mignardises assorties ..... 54 €

Découvrez aussi nos suggestions du moment en ligne sur notre boutique
www.lepicuriendesvignes.com