Menu "Suggestion du Chef" à 38 euros

Composition de crustacés, tartare de saint jacques et gambas au citron vert, médaillon de langouste

***

Tournedos de chapon farci aux ris de veau et morilles, jus au vin jaune du Jura

***

Garnitures 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 dimanche 24 décembre de 9h00 à 17h00.

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

Création et impression : Groupe IGR - Monteau-les-Mines

L'épicurien des vignes

Céline & Philippe Queneau

Carte traiteur Noël 2023

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 IGP Sud-Ouest au naturel (500 Gr) ..... 79 €
Terrine de saumon Bömlo frais et fumé aux écrevisses,
mousseline au citron vert ..... 29 €

Les entrées individuelles

Le saumon Bömlo fumé par nos soins au bois de hêtre et salé au sel sec (100gr) ..... 13 €
Composition de crustacés, tartare de saint jacques et gambas au citron vert,
médaillon de langouste ..... 13 €

Les poissons

Navarin de coquilles saint jacques et écrevisses, brunoise de panais
et velouté au champagne ..... 18 €
Pavé de truite de région farci d'une mousseline aux truffes blanches d'été
(tuber aestivum), jus au corail d'oursin et Noilly Prat ..... 18 €

Les viandes

Brochette de filets de caille aux pruneaux, jus brun à l'armagnac ..... 18 €
Tournedos de chapon farci aux ris de veau et morilles, jus au vin jaune du Jura ..... 18 €

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" 2023 pour 8 personnes ..... 35 €
(Mousse vanille bio de Madagascar, insert fruits rouges et biscuit aux éclats de framboises)

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