

2

Damier de mini-clubs « terre & mer »

64 clubs	51,00€
32 clubs	26,00€
16 clubs.....	13,00€

Gougères au Comté

Les 10 pièces nature	2,60€
----------------------------	-------

Feuilletés

Les 10 pièces fromage, tapenade	2,50€
---------------------------------------	-------

Cocktail 6 pièces sur sa ligne de Bambou
11,00€ par personne

Houmous et céleri branche (autre pièce si menu)
Dôme de crustacé à la moutarde yuzu
Cecina et tourteau en cannelloni et gelée de chou
Gravlax de veau
Cube de Foie Gras à l'ananas
Filet mignon de porc séché

MENU PLAISIR
19,90€ par personne

Entrée

Crèmeux d'avocats en curry d'écrevisses sur biscuit nordique, tuile de sésame

Plat

Suprême de chapon fumé, jus court de volaille
Garniture à choisir*

MENU GOURMANDISE
(mise en bouche, entrée, poisson, plat)
41,50€ par personne

MENU GOURMET
(mise en bouche, poisson et viande)
31,50€ par personne

MENU GOURMAND
(mise en bouche, entrée, poisson ou viande)
29,50€ par personne

Mise en bouche

Houmous au céleri branche, gressin sésame

Entrée

Gravlax de saumon et cacahuète torréfiée sur « brocoagrumes »

ou

Tartelette de Foie Gras et coïng, rosace de magret fumé

ou

Filet de veau cuit au sel de Guérande à préparer comme un tartare dans son bol « Point-Virgule »

ou

Cocktail 6 pièces sur sa ligne de bambou

Poissons (Accompagnés d'une garniture à choisir*)

Maigre rôti sur peau, jus de volaille à la verveine

ou

Marmite de la mer servie en bocal (lotte, crevettes, Saint Jacques avec garniture),
sauce homardine

ou

Cabillaud de ligne en couverture napolitaine, crème au safran de Bourgogne

Viandes (Accompagnées d'une garniture à choisir*)

Chausson (suprême) de pintade contisée à l'échalotte, cœur et crème de morilles

ou

Chou farci de lièvre à la royale, façon Rossini, jus corsé

ou

Filet de bœuf charolais poêlé, Brillat-Savarin à la truffe de Bourgogne en cromesquis,
jus de viande réduit

ou

Filet de canard lardé au cassis, viennoise de pain d'épices « Mulot & Petitjean »,
carcasse en demi-glace

*** Les garnitures au choix**

Nous vous remercions de choisir une garniture pour l'ensemble de votre commande

Gaufre de pomme de terre au chorizo ibérique
 Conchiglioni de poireaux (conseillé pour les poissons)
 Camote pourpre au parmesan dans sa cocotte de pin
 Poêlée hivernale (avec légumes de saison)

A LA CARTE

Sauces sous-vide (pour environ 6 personnes)

Sauce morille	16,50€ le ½ litre
Sauce crustacés, périgourdine, bourguignonne.....	12,00€ le ½ litre
Sauce citron, vermouth, liée vierge.....	12,00€ le ½ litre
Fond de veau, de volaille, nature	10,00€ le ½ litre

Foie gras de canard sous vide

Fumé	12,00€/les 100g
Nature.....	10,00€/les 100g

Les saumons sous vide

Filet de saumon fumé entier (environ 1kg)	60,00€/kg
Filet de saumon fumé tranché	70,00€/kg
Saumon gravlax en marinade de thym citron (minimum 300g).....	65,00€/kg

Les petits plus

Pâté croûte de campagne	39,00€/kg
Pâté croûte ris de veau, canard et Foie Gras.....	59,00€/kg
Huître impériale (grande qualité) n°4	1,90€/pièce
Caviar français « perle noire » 50g	95,00€/pièce

Mise en bouche

Houmous et céleri branche, gressin de sésame	4,00€/personne
--	----------------

Les entrées

Escargots de David Camus en Croquilles	6€ la ½-douzaine 12€ la douzaine
Grosses coquilles d'escargots	12,50€/la douzaine
Le homard en Bellevue entier (sous conditions d'approvisionnement).....	28,00€/personne
Le demi homard en Bellevue (sous conditions d'approvisionnement)	15,50€/personne
Grosse coquille Saint Jacques	8,90€/personne
Crèmeux d'avocat en curry d'écrevisses sur biscuit nordique, tuile de sésame	10,20€/personne
Gravlax de saumon et cacahuète torréfiée sur « broccoagrumes »	13,50€/personne
Tartelette de Foie Gras et coing, rosace de magret fumé.....	13,50€/personne
Filet de veau cuit au sel de Guérande, à préparer comme un tartare dans son bol « Point-Virgule ».....	13,50€/personne

Les poissons (avec garniture à choisir*)

Maigre rôti sur peau, jus de volaille à la verveine.....	14,50€/personne
Marmite de la mer servie en bocal (lotte, crevettes, Saint Jacques avec garniture) sauce homardine.....	15,00€/personne
Cabillaud de ligne en couverture napolitaine, crème au safran de Bourgogne	14,50€/personne
Bocal de homard servi en pot au feu, sauce crustacés (avec garniture)	16,00€/personne

Les viandes (avec garniture à choisir*)

Chausson (suprême) de pintade contisée à l'échalote, cœur et crème de morille.....	14,00€/personne
Suprême de chapon fumé, jus court de volaille	12,50€/personne
Chou farci de lièvre à la royale, façon Rossini, jus corsé.....	14,50€/personne
Filet de bœuf charolais poêlé, Brillat-Savarin à la truffe de Bourgogne en cromesquis	14,50€/personne
Demi-filet de canard lardé au cassis, viennoise de pain d'épices « Mulot et Petitjean », carcasse en demi-glace	11,90€/personne

Les fromages et desserts

La boîte de trois fromages 60g.....	3,50€/personne
Poire entière en association de vanille et fleur de cerisier, tuile feuillantine.....	4,50€/personne
Craquant chocolat et crèmeux Tonka lait (bûche commande de 4,6,8 personne)	4,50€/personne
Dulcey, saveur exotique sur biscuit coco	4,50€/personne

Afin de vous servir au mieux, nous vous remercions par avance de passer vos commandes au plus tôt.

Tél. : 03 80 26 55 39 – E-mail : traiteur@maisonhuez.fr

Nous avons à cœur de travailler exclusivement des produits frais et de qualité. Pour mieux vous connaître et toujours mieux vous servir, n'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.

Alexandra & Olivier HUEZ.