

**Pain surprise allongé « terre & mer »**

Le Géant (environ 80 toasts).....	50,00€
Le Mini (environ 40 toasts).....	30,00€

**Quelques pièces apéritives en libre choix**

Gougères au Comté - les 10 pièces.....	2,80€
Feuilletés fromage & tapenade – les 10 pièces .....	2,80€
Tourte de boudin aux pommes.....	2,00€
Mini burger.....	2,50€
Verrine de champignons et magret fumé.....	2,00€
Dôme de homard sur biscuit de sésame.....	2,50€
Roll de saumon sur blinis.....	1,50€
Tartelette de légumes.....	1,50€
Magnum « avocat crevette ».....	2,50€
Tube de chorizo ibérique .....	1,80€
Financier saumon fumé.....	2,50€
Tatin de foie gras « Mulot & Petitjean ».....	3,00€
Jambon ibérique sur pique.....	1,00€

**Cocktail 6 pièces sur sa ligne de Bambou**

**11,90€ par personne (pas de changement possible)**

Tartelette de légumes  
 Magnum « avocat crevette »  
 Financier saumon fumé  
 Tube de chorizo ibérique  
 Tatin de foie gras « Mulot & Petitjean »  
 Jambon ibérique sur pique

**Foie gras de canard sous vide**

Fumé.....	12€/100g
Nature.....	10€/100g

**Les saumons sous vide**

Filet de saumon fumé entier (environ 1kg).....	70€/kg
Saumon fumé tranché.....	80€/kg
Saumon gravlax en marinade de thym & citron.....	75€/kg

**Le petit plus**

Huître impériale (grande qualité) n°4.....	1,95€/pièce
--	-------------

**MENU PLAISIR**  
**22€ par personne**

**Entrée**

Œuf de la ferme « Pontot » sur palet forestier & coppa corse

**Plat**

Caille désossée, cœur de légumes  
 Une garniture à choisir\*

**MENU GOURMANDISE**  
(mise en bouche, entrée, poisson, plat)  
44,50€ par personne

**MENU GOURMET**  
(mise en bouche, poisson et viande)  
32,50€ par personne

**MENU GOURMAND**  
(mise en bouche, entrée, poisson ou viande)  
31€ par personne

**Mise en bouche**

Personnalisation froide de l'œuf de caille en meurette

**Entrée**

Gravlax de Saint Jacques à la vanille

ou

Tatin de Foie Gras, pomme et pain d'épices

ou

Quinoa et légumes, cannelloni de cecina au crabe

ou

Cocktail 6 pièces sur sa ligne de bambou

**Poissons (Accompagnés d'une garniture à choisir\*)**

Bar au cœur d'amande & poireau, sauce mascarpone yuzu

ou

Marmite de la mer servie en bocal, sauce safran

ou

Sandre cuit sur peau, bocal d'escargot et crème d'Epoisses

**Viandes (Accompagnées d'une garniture à choisir\*)**

Suprême de pintade, cœur aux morilles

ou

Filet de cerf roulé à la tome et au chorizo

ou

Le veau : le filet rosé, les ris glacés, jus réduit

ou

Magret de canard, insert foie gras & champignons

**\* Les garnitures au choix**

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

Crèmeux de pomme de terre au Comté

Cocotte de légumes hivernale

Potimarrons rôtis et châtaignes glacées

Poêlée de champignons en persillade

**A LA CARTE**

**Sauces sous-vide (pour environ 6 personnes)**

Sauce morille .....	18,50€ le ½ litre
Sauce crustacés, périgourdine, gibier, Epoisses, Vermouth, veau.....	14,00€ le ½ litre
Fond de veau, de volaille.....	12,00€ le ½ litre

**Mise en bouche**

Personnalisation froide de l'œuf de caille en meurette .....	4,00€/personne
--	----------------

**Les entrées**

Escargots en Croquilles.....	6,50€ la ½-douzaine   12,50€ la douzaine
Grosses coquilles d'escargots .....	12,50€/la douzaine
Le homard en Bellevue entier .....	35,00€/personne
Le demi homard en Bellevue.....	18,50€/personne
Grosse coquille Saint Jacques .....	9,90€/personne
Gravlax de Saint Jacques à la vanille .....	14,50€/personne
Tatin de foie gras, pomme et pain d'épices.....	14,50€/personne
Quinoa et légumes, cannelloni de cecina au crabe .....	14,50€/personne
Œuf de la ferme « Pontot » sur palet forestier et coppa corse .....	12,50€/personne

**Les poissons (avec garniture à choisir\*)**

Bar au cœur d'amande & poireau, sauce mascarpone yuzu.....	15,50€/personne
Marmite de la mer servie en bocal, sauce safran <b>(avec garniture)</b> .....	16,00€/personne
Sandre cuit sur peau, bocal d'escargot et crème d'Epoisses .....	15,00€/personne
Bocal de homard, sauce crustacés <b>(avec garniture)</b> .....	18,00€/personne

**Les viandes (avec garniture à choisir\*)**

Suprême de pintade, cœur aux morilles.....	15,00€/personne
Filet de cerf roulé à la tome et au chorizo .....	16,00€/personne
Le veau : le filet rosé, les ris glacés, jus réduit .....	16,00€/personne
Magret de canard, insert foie gras & champignons.....	16,00€/personne
Caille désossée, cœur de légumes .....	14,50€/personne

**Garniture à la carte**

Crèmeux de pomme de terre au Comté.....	3,00€/personne
Cocotte de légumes hivernale .....	3,00€/personne
Potimarrons rôtis et châtaignes glacées.....	3,00€/personne
Poêlée de champignons en persillade .....	3,00€/personne

**Les fromages et desserts**

La boîte de trois fromages 60g .....	4,00€/personne
Le chocolat noir et le biscuit noisette.....	5,00€/personne
Bûche ananas (commande de 4, 6, 8 personnes) .....	5,50€/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](mailto:traiteur@maisonhuez.fr)

Le règlement se fera à la commande (CB à distance possible, chèques ou espèces)

Nous avons à cœur de travailler exclusivement des produits frais et de qualité.

**Alexandra & Olivier HUEZ.**