

Pain surprise allongé « terre & mer »

Environ 40 toasts30,00€

Quelques pièces apéritives en libre choix

Gougères au Comté - les 10 pièces.....3,00€
 Feuilletés fromage & tapenade – les 10 pièces3,00€
 Pique de charcuterie (coppa, chorizo et jambon sec ibérique) – les 10 pièces.....9,00€
 Arancini.....1,90€
 « Mac » Gougères.....2,50€
 Dôme de Saint Jacques à la clémentine2,50€
 Tartelette de légumes.....1,80€
 Cube de foie gras glacé sur pique floqué au chocolat2,20€
 Magnum « avocat crevette ».....2,50€
 Verrine de tiramisu de sandre2,50€
 Gaufre de pomme de terre et chorizo ibérique1,80€
 Gravlax de thon fumé sur blinis.....2,30€
 Samoussa2,50€
 Risotto de pomme de terre et volaille à la truffe de Bourgogne.....2,50€
 Tube de tapenade « comme un dentifrice », toasts céréales grillés.....2,80€

Cocktail 6 pièces sur plateau

11,00€ par personne (pas de changement possible)

Tartelette de légumes
 Magnum « avocat crevette »
 Verrine de tiramisu de sandre
 Dôme de Saint Jacques à la clémentine
 Cube de foie gras glacé sur pique floqué au chocolat
 Jambon ibérique sur pique

Foie gras de canard sous vide

Fumé16€/100g
 Nature.....16€/100g

Les saumons sous vide

Filet de saumon fumé entier (environ 1kg)75€/kg
 Saumon fumé ou gravlax tranché.....90€/kg
 Saumon gravlax en marinade de thym & citron (minimum 300g).....75€/kg

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

MENU GOURMET
(mise en bouche, poisson et viande)
37€ par personne

MENU GOURMAND
(mise en bouche, entrée, poisson ou viande)
34€ par personne

Mise en bouche

Gravlax de thon fumé en association avec le blé d'Inde

Entrée

Homard sur disque céréales, jardin végétal, assortiment de gels
ou

Foie gras en association avec le chocolat sur son sablé cacao
ou

Choux fleur en association avec la roquette et la coppa corse

Poissons (Accompagnés d'une garniture à choisir*)

Palet de brochet au cœur d'Ecosse, coloré sur plancha, sauce soubise
ou

Marmite de Saint Jacques au thym citron, servie en bocal (plat avec sa propre garniture)
ou

Curry de lotte au lait de coco

Viandes (Accompagnées d'une garniture à choisir*)

Suprême de pintade, cœur et crème de morilles
ou

Pavé de « Flat Iron » (paleron dénervé), madeleine de beurre truffé, jus au poivre de Java
ou

Le secreto de porc ibérique aux trompettes, jus à l'ail noir
ou

Pavé de marcassin en cuisson rosée, insert de Saint Marcellin sauce myrtilles

*** Les garnitures au choix**

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

Version personnelle du gratin dauphinois

Légumes hivernaux en cocotte de pin

Tartelette de polenta à l'italienne (tomate confite, mozzarella, purée de potimarron)

A LA CARTE

Sauces sous-vide (pour environ 6 personnes)

Sauce morille	19,50€ le ½ litre
Sauce crustacés, périgourdine, gibier, Epoisses, Vermouth, veau.....	15,00€ le ½ litre
Fond de veau, de volaille.....	13,00€ le ½ litre

Mise en bouche

Gravlax de thon fumé en association avec le blé d'Inde.....	4,00€/personne
-------------------------------------------------------------	----------------

Les entrées

Escargots en Croquilles.....	6,50€ la ½-douzaine 12,50€ la douzaine
Grosses coquilles d'escargots	13,50€/la douzaine
Le homard en Bellevue entier	40,00€/personne
Le demi homard en Bellevue.....	21,50€/personne
Grosse coquille Saint Jacques	10,90€/personne
Homard sur disque céréales, jardin végétal et assortiment de gels	16,50€/personne
Foie gras en association avec le chocolat sur son sablé cacao	16,50€/personne
Choux fleur en association avec la roquette et la coppa corse.....	16,50€/personne

Les poissons (avec garniture à choisir*)

Palet de brochet au cœur d'Ecosse, coloré sur plancha, sauce soubise.....	17,00€/personne
Marmite Saint Jacques au thym citron, servie en bocal (plat avec garniture).....	17,00€/personne
Curry de lotte au lait de coco	17,00€/personne
Bocal de homard, sauce crustacés (plat avec garniture)	21,50€/personne

Les viandes (avec garniture à choisir*)

Suprême de pintade, cœur et crème de morilles	17,00€/personne
Ris de veau rôtis, jus court.....	19,50€/personne
Pavé de marcassin en cuisson rosée, insert de Saint Marcellin sauce myrtilles.....	17,00€/personne
Secreto de porc ibérique aux trompettes, jus à l'ail noir.....	17,00€/personne
Plat à partager avec le véritable vol-au-vent à base de ris de veau, volaille, etc. (à partir de 2 personnes).....	17,00€/personne
Pavé de « Flat Iron » (paleron dénervé), madeleine beurre truffé, jus poivre de Java.....	17,00€/personne

Garniture à la carte

Version personnelle du gratin dauphinois.....	3,00€/personne
Cocotte de légumes hivernaux.....	3,00€/personne
Tartelette de polenta à l'italienne (tomate confite, mozzarella, purée de potimarron)...	3,00€/personne

Les fromages et desserts

La boîte de trois fromages 60g	4,00€/personne
Entremets individuel de la Forêt Noire	5,50€/personne

Service livraison : Uniquement le matin sur un rayon de 30km au tarif unique de 30€

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

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.