

**Pièce à partager pour le cocktail**

Pain surprise terre et mer (environ 40 toasts) .....	35,00€
Focaccia aux légumes (environ 500g) .....	8,00€

**Quelques pièces apéritives en libre choix**

Gougères tradition au Comté - les 10 pièces .....	4,00€
Gougère truffée – 1 pièce.....	2,20€
Pique de charcuterie (coppa, chorizo et jambon sec ibérique) – les 10 pièces.....	8,00€
Arancini d'escargots – 1 pièce .....	1,90€
Burger charolais – 1 pièce .....	2,50€
Burger forestier – 1 pièce.....	2,10€
Dôme de homard – 1 pièce.....	2,50€
Cube de foie gras poire et poivre Sarawak sur pique – 1 pièce .....	2,20€
Verrine œuf norvégien – 1 pièce.....	2,10€
Magnum saumon yuzu – 1 pièce.....	2,50€
Choux confit aux coques, saveurs d'agrumes – 1 pièce.....	2,50€
Panini de foie gras – 1 pièce.....	2,50€
Finger de cantal et coppa – 1 pièce .....	2,50€
Risotto de pomme de terre et magret fumé – 1 pièce.....	2,50€

**Cocktail 7 pièces**

**10,00€ par personne (pas de changement possible)**

- Burger forestier – 1 pièce
- Dôme de homard – 1 pièce
- Cube de foie gras poire et poivre Sarawak sur pique – 1 pièce
- Verrine œuf norvégien – 1 pièce
- Pique de jambon Mangalica – 3 pièces

**Foie gras de canard sous vide**

Nature.....	16€/100g
-------------	----------

**Les saumons sous vide**

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

Tataki de bœuf Teriyaki

**Entrée**

Foie gras en association avec la poire et poivre Sarawak

ou

Saumon snacké sur sablé noisette, eau de fenouil

ou

Tartelette végétale, crème de panais tonka, légumes macérés

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

Marmite de joue de lotte confite à l'huile d'olive, velouté d'oursin (plat avec sa propre garniture)

ou

Saint Jacques française et foie gras poêlé jus de viande réduit

ou

Le filet de bar poêlé, sauce citron basilic

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

Suprême de pintade, cœur et crème de morilles

ou

Dos de sanglier au cacao et oignons caramélisés, sauce Grand Veneur

ou

Pluma basse température cœur de jambon Mangalica, jus fumé

ou

Filet de veau, incision d'époisses, jus « Mulot et Petitjean »

**\* Les garnitures au choix**

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

Tatin de pomme de terre, crème de Bresse à la truffe

Légumes hivernaux en cocotte de pin

Croûte forestière

**MENU ENFANTS – 11€/pers.**

Roll de Jambon blanc et crêpe de farine noire en biseau

Blanc de volaille à la crème, gratin de pomme de terre en cocotte de pin

**A LA CARTE**

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

Sauce morille .....	19,50€ le ½ litre
Sauce crustacés, Grand Veneur, Veau fumé, pain d'épices .....	15,00€ le ½ litre
Fond de veau, de volaille .....	14,00€ le ½ litre

**Mise en bouche**

Tataki de bœuf Teriyaki.....	5,00€/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
Foie gras en association avec la poire et poivre Sarawak.....	16,50€/personne
Saumon snacké sur sablé noisette, eau de fenouil .....	16,50€/personne
Tartelette végétale, panais à la saveur de tonka, légumes macérés.....	16,50€/personne

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

Saint Jacques française et foie gras poêlé jus de viande réduit.....	17,00€/personne
Le filet de bar, sauce citron basilic.....	17,00€/personne

**Les poissons avec garniture**

Marmite de joue de lotte confite à l'huile d'olive, velouté d'oursin .....	17,00€/personne
Bocal de homard, sauce crustacés.....	21,50€/personne

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

Suprême de pintade, cœur et crème de morilles .....	17,00€/personne
Dos de sanglier, cacao, oignons caramélisés, sauce Grand Veneur .....	17,00€/personne
Pluma basse température cœur de jambon Mangalica, jus fumé .....	17,00€/personne
Filet de veau, incision d'époisses, réduction « Mulot & Petitjean » .....	17,00€/personne

**Plat à partager pour 6 personnes**

Epaule d'agneau ou porcelet en douce cuisson, lard paysan et petits légumes, Tatin de pomme de terre, crème de Bresse à la truffe de Bourgogne.....	110,00€/pièce
--	---------------

**\*Garniture à la carte**

Tatin de pomme de terre, crème de Bresse à la truffe de Bourgogne.....	3,00€/personne
Légumes hivernaux en cocotte de pin .....	3,00€/personne
Croûte forestière.....	3,00€/personne

**Les fromages et desserts**

La boîte de trois fromages 60g.....	4,00€/personne
Dôme exotique croustillant coco .....	5,50€/personne
La noisette .....	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](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. **Quentin THOMAS & Olivier HUEZ.**