



LES INCONTOURNABLES

Foie gras de canard sous vide – nature	16€ les 100g
Filet de saumon fumé entier – sous vide – env. 1kg	75€ le kg
Saumon gravlax en marinade de thym & citron (min. 300g)	75€ le kg
Saumon fumé tranché	90€ le kg
Saumon en gravlax tranché	90€ le kg

LE COKTAIL

Gougères tradition au Comté	4€ les 10 pièces
Focaccia chèvre/noix (env. 500g)	12€ la pièce

FORMULES COKTAIL

Formule identique pour l'ensemble de la table, sans aucun changement possible

FORMULE « MEURSAULT » **5.50€** /pers.

- Gougères | 2 pièces
- Arancini aux escargots | 1 pièce
- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Mangalica et chorizo) | 2 pièces

FORMULE « SAINT AUBIN » **10,50€** /pers.

- Gougère farcie à la tomate confite | 1 pièce
- Arancini aux escargots | 1 pièce
- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Mangalica et chorizo) | 2 pièces
- Cube de Foie Gras à la saveur d'oignons | 1 pièce
- Tiramisu d'automne (Potimarron, Châtaigne, pickles d'oignons) | 1 pièce

FORMULE « RULLY » **25€** /pers.

- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Mangalica et chorizo) | 2 pièces
- Cube de Foie Gras à la saveur d'oignons | 1 pièce
- Tiramisu d'automne (Potimarron, Châtaigne, pickles d'oignons) | 1 pièce
- Gougère farcie à la tomate confite | 1 pièce
- Arancini aux escargots | 1 pièce
- Hot dog au ketchup de cassis | 1 pièce
- Mini burger | 1 pièce
- Panini à la truffe (+jambon blanc) | 1 pièce
- Crémeux de légumes en cocotte de pin | 1 pièce
- Gambas en association avec le panais à la fève de tonka pickles de légumes | 1 pièce



LES MENUS

MENU GOURMANDISE **50€** par pers.
(mise en bouche, entrée, poisson, plat)

MENU GOURMET **37€** par pers.
(mise en bouche, poisson et viande)

MENU GOURMAND **34€** par pers.
(mise en bouche, entrée, poisson ou viande)

MISE EN BOUCHE

- Empañadas à la bourguignonne, ketchup de cassis

ENTRÉES AU CHOIX

- Foie gras, puit des Cévennes en chemise d'échine
- Noix de Saint Jacques françaises fumées sur biscuit citron
- Maki aux poireaux de Créances, cœur de homard aux saveurs d'agrumes (version végétarienne possible)

POISSONS AVEC GARNITURE À CHOISIR*

- La marmite : petite roussette et capelletti à la crème de Saint Marcelin
- Duo de saumon Bölmo mi-cuit & fumé, coquillages en marinères crévés
- Dorade coryphène à la tahitienne (croûte de coco, citron vert)

VIANDES AVEC GARNITURE À CHOISIR*

- Suprême de pintade cœur & crème de morilles
- Le taureau : filet rosé, samoussa au foie gras, miroir de pinot noir au poivre de cassis
- Brochette d'abanico, moutarde et vinaigre de miel, tome de Bourgogne
- Médaillon de veau confit, gourmandise paysanne et tuile de Panko
- Option végétarienne : croûte automnale (champignons, châtaigne, etc.)

*LES GARNITURES À CHOISIR

Nous vous remercions de faire un choix unique pour la totalité de vos plats, afin de faciliter votre remise en œuvre.

- Crêpes vonnassiennes et pomme fondante
- Tajine de légumes de saison en cocotte de pin
- Poêlée de légumes rôtis

MENU ENFANT

11€ par pers.

- Roll de jambon blanc et crêpe de farine noire en biseau
- Blanc de volaille, penne gourmand en cocotte de pin



À LA CARTE

SAUCES SOUS VIDE (ENV. 6 PERS.)

Sauce morilles	19,50€ le ½ litre
Sauces crustacée, grand veneur, veau fumé, pain d'épices	15€ le ½ litre
Fond de veau, fond de volaille	14€ le ½ litre

MISE EN BOUCHE

Empanadas à la bourguignonne, ketchup de cassis	5€ par pers.
---	---------------------

LES ENTRÉES

Escargots en Croquilles	6,50€ la ½ dz. 12,50€ la dz.
Grosses coquilles d'escargots	13,50€ la dz.
Le homard en bellevue - entier	40€ par pers.
Le demi-homard en bellevue	21,50€ par pers.
Grosse coquille Saint Jacques	10,90€ par pers.
Foie gras, puit des Cévennes en chemise d'échine	16,50€ par pers.
Noix de Saint Jacques françaises fumées sur biscuit citron	16,50€ par pers.
Maki aux poireaux de Créances, cœur de homard aux saveurs d'agrumes	16,50€ par pers.

LES POISSONS AVEC GARNITURE À CHOISIR*

(le prix inclut la garniture à choisir, sans supplément)

Duo de saumon Bötmo mi-cuit & fumé, coquillages en marinères crévés	17€ par pers.
Daurade coryphène à la tahitienne (croûte de coco, citron vert)	17€ par pers.

LES POISSONS AVEC GARNITURE INCLUSE

Petite roussette et capelletti à la crème de Saint Marcelin	17€ par pers.
Bocal de homard, sauce crustacés	21,50€ par pers.



À LA CARTE

LES VIANDES AVEC GARNITURE À CHOISIR*

(le prix inclut la garniture à choisir, sans supplément)

Suprême de pintade, cœur et crème de morilles	17€ par pers.
Le taureau : filet rosé, samoussa au foie gras, miroir de pinot noir au poivre de cassis	17€ par pers.
Brochette d'abanico, moutarde et vinaigre de miel, tome de Bourgogne	17€ par pers.
Médaillon de veau confit, gourmandise paysanne et tuile de Panko	17€ par pers.
Option végétarienne : croûte automnale (champignons, châtaigne, etc.)	17€ par pers.

PLATS À PARTAGER (POUR 6 PERSONNES)

Épaule de sanglier confite aux échalotes gourmandes avec garniture	110€
Épaule de porcelet en douce cuisson, lard paysan et petits légumes	110€

* LES GARNITURES À LA CARTE

Crêpes vonnassiennes et pomme fondante	4,50€ par pers.
Tajine de légumes de saison en cocotte de pin	4,50€ par pers.
Poêlée de légumes rôtis	4,50€ par pers.

LE FROMAGE

Boîte de 3 fromages (60g)	5€ par pers.
---------------------------	---------------------

LE DESSERT

Marie SIMON, championne du monde des arts sucrés 2018, vous propose une sélection de douceurs à découvrir sur : www.marie-simon.fr et que vous pourrez récupérer sur place en même temps que votre commande chez HUEZ TRAITEUR.

SERVICE LIVRAISON : UNIQUEMENT LE MATIN – RAYON DE 30KM – TARIF UNIQUE - 30€

Afin de vous servir au mieux, nous vous remercions par avance de passer vos commandes au plus tôt. Nous avons à cœur de travailler exclusivement des produits frais et de qualité.

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

RECUPERATION DE VOS COMMANDES : LE 24/12 & LE 31/12 DE 9H À 16H.