



LES INCONTOURNABLES

Foie gras de canard sous vide – nature	17€ 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
Caviar Rova (Madagascar) Oscietre Royal 30g (quantité très limitée)	50€ la boîte

LE COCKTAIL

Gougères tradition au Comté	4€ les 10 pièces
Focaccia au pesto (env. 15-20 personnes)	12€ la pièce

FORMULES COCKTAIL

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

FORMULE #1 **6,30€** /pers.

- Gougères | 2 pièces
- Arancini potimarron et graine de courge | 1 pièce
- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Echine séchée BBC et Mangalica) | 2 pièces

FORMULE #2 **11,30€** /pers.

- Gougère farcie aux escargots | 1 pièce
- Arancini potimarron et graine de courge | 1 pièce
- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Echine séchée BBC et Mangalica) | 2 pièces
- Macaron de foie gras, confit « figue oignon » | 1 pièce
- Panna cotta exotique et Gambas | 1 pièce

FORMULE #3 **26€** /pers.

- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Echine séchée BBC et Mangalica) | 2 pièces
- Tapenade poivron 10-12g
- Macaron de foie gras, confit « figue oignon » | 1 pièce
- Panna cotta exotique et Gambas | 1 pièce
- Gougère farcie aux escargots | 1 pièce
- Arancini potimarron et graine de courge | 1 pièce
- Ligne « croque » Truffe de Bourgogne, jambon et comté | 1 pièce
- Mini-burger et condiment de tomate | 1 pièce
- Pain pita de Bourguignon et lard paysan | 1 pièce
- Parmentier de canard en cocotte de pin | 1 pièce
- Dôme de salade césar revisité sur son sablé | 1 pièce



LES MENUS

MENU GOURMANDISE **51€** par pers.
(mise en bouche, entrée, poisson, plat)

MENU GOURMET **38€** par pers.
(mise en bouche, poisson et viande)

MENU GOURMAND **36€** par pers.
(mise en bouche, entrée, poisson ou viande)

MISE EN BOUCHE

- Maki d'œuf mimosa à la truffe de Bourgogne, biscuit saveur de pain grillé

ENTRÉES AU CHOIX

- Foie gras en association avec le bœuf et le chou, condiments de pickles
- Tartelette de girolles, petits légumes et son césar de veau (option végétarienne possible)
- Panna cotta exotique au lait de coco et gambas

POISSONS AVEC GARNITURE À CHOISIR*

- Saint Jacques française en association avec le sésame, sauce Bercy
- Marmite de sandre, façon pochouse (plat complet avec sa garniture)
- Pavé de thon Rossini et sa bisque de homard au vin rouge

VIANDES AVEC GARNITURE À CHOISIR*

- Suprême de pintade cœur & crème de morilles
- Burger de cerf, crème de comté truffée et ses condiments (plat complet avec sa garniture)
- Crêpinette d'agneau aux herbes fraîches, jus réduit
- Demi-filet de canette fumée, saucisse au piment d'Espelette, jus d'agrumes
- **Option végétarienne :** raviole de légumes en cocotte de pin sur son lit automnal (plat complet avec sa garniture)

*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.

- Mille-feuille de pomme de terre façon Gaston Gérard
- Arlequin de légumes en cocotte de pin (carotte, racine, brocolis)
- Croustade de champignons (crème persil)

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

LES SAUCES SOUS VIDE (ENV. 6 PERS.)

Sauce morilles	19,90€ le ½ litre
Sauce crustacée au vin rouge Sauce Bercy Sauce Pochouse	17€ le ½ litre
Sauce agneau Sauce agrumes	17€ le ½ litre
Fond brun de veau, fond de volaille	14€ le ½ litre

LA MISE EN BOUCHE

Maki d'œuf mimosa à la truffe de Bourgogne, biscuit saveur de pin grillé	5,50€ par pers.
---	------------------------

LES ENTRÉES

Escargots en Croquilles	7,50€ la ½ dz. 13,50€ la dz.
Grosses coquilles d'escargots	14,50€ la dz.
Le homard en bellevue - entier	42€ par pers.
Le demi-homard en bellevue	22,50€ par pers.
Grosse coquille Saint Jacques	11€ par pers.
Foie gras en association avec le bœuf et le chou, condiment de pickles	17,50€ par pers.
Tartelette de girolles, petits légumes et son césar de veau	17,50€ par pers.
Verrine de panna cotta exotique au lait de coco et gambas	17,50€ par pers.



À LA CARTE

LES POISSONS AVEC GARNITURE À CHOISIR*

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

Brochette de Saint Jacques française en association avec le sésame, sauce Bercy	18€ par pers.
---	----------------------

Pavé de thon Rossini, bisque de homard au vin rouge	18€ par pers.
---	----------------------

LES POISSONS AVEC GARNITURE INCLUSE

Marmite de sandre, façon pochouse	18€ par pers.
-----------------------------------	----------------------

Bocal de homard, sauce crustacés	22,50€ par pers.
----------------------------------	-------------------------

LES VIANDES AVEC GARNITURE À CHOISIR*

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

Suprême de pintade, cœur et crème de morilles	18€ par pers.
---	----------------------

Crêpinette d'agneau aux herbes fraîches, jus réduit	18€ par pers.
---	----------------------

Demi-filet de canette aux agrumes et sa saucisse au piment d'Espelette	18€ par pers.
--	----------------------

LES PLATS AVEC GARNITURE INCLUSE

Burger de cerf et ses condiments, crème de comté truffée	18€ par pers.
--	----------------------

Raviole de légumes en cocotte de pin sur son lit automnal	18€ par pers.
---	----------------------



À LA CARTE

LES PLATS À PARTAGER

(inclus en accompagnement : Mille-feuille de pomme de terre façon Gaston Gérard et petits légumes)

Volaille de la Ferme de Maizière en Terre & Mer (pour 5 personnes)	75€
--	------------

Pulled Pork (plat avec garniture pour 8 personnes)	110€
--	-------------

Epaule d'agneau en douce cuisson (plat avec garniture pour 6 pers.)	110€
---	-------------

* LES GARNITURES À LA CARTE

(pour compléter les plats indiqués « avec garniture à choisir »)

Mille-feuille de pomme de terre façon Gaston Gérard	4,50€ par pers.
---	------------------------

Arlequin de légumes en cocotte de pin (carotte, racine, brocolis)	4,50€ par pers.
---	------------------------

Croustade de champignons (crème persil)	4,50€ par pers.
---	------------------------

LE FROMAGE

Boîte de 3 fromages (60g)	4,50€ par pers.
---------------------------	------------------------

LES DESSERTS (à prendre sur Meursault)

Marie SIMON, championne du monde des arts sucrés 2018, vous propose une sélection de douceurs à découvrir sur : www.marie-simon.fr/shop 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.

HUEZ TRAITEUR : 03 80 26 55 39 | traiteur@maisonhuez.fr | RD 974 – 21190 MEURSAULT