DENEUVILLE
TRAITEUR
LEZOUX
Tél : 04 73 73 10 63
www.deneuvilletraiteur.com

CARTE DES FETES 2022

www.deneuvilletraiteur.com

L'Apéritif

- **Plateau de Canapés Froids Classique** (48 toasts)……**la pièce : 45,00 €**
  Jambon Cru / Rosette / Saumon Fumé / Roquefort-Pistache / Truite Fumée
  Crevette-Tomate Cerise / Tomate Confite-Artichaut / Chèvre-Epices

- **Plateau de Canapés Froids Prestige** (48 toasts)……**la pièce : 55,00 €**
  Foie Gras-Pommes-Figues / Truite Fumée-Concombre / Involtini-Courgette / Crevette-Carotte
  Fromage Frais-Citron Confit / Serrano-Piquillos / Chèvre-Raisin-Tomate / Saumon Fumé-Ciboulette

- **Plateau de Canapés Chauds Gourmand** (42 toasts)……**la pièce : 47,50 €**
  Quiche Lorraine / Pizza reine / Francforts Feuilletées / Feuilletés aux Fruits Secs
  Brochette Pruneau-Poitrine Fumée / Mini Croque-Monsieur / Mini Brioche aux Grattons

- **Plateau de Canapés Chauds Symphonie** (42 toasts)……**la pièce : 57,50 €**
  Flamiche / Quiche au Saumon / Pizza au Chèvre / Brochette St-Jacques-Poitrine Fumée
  Brochette Ananas-Magret / Mini Bouchée d'Escargots / Mini Bouchée Ris de Veau

- **Plateau de Mignardises Sucrées** (60 pièces)……**la pièce : 47,50 €**

- **Colonne de Macarons assortis** (48 pièces + colonne offerte)……**la pièce : 49,00 €**

- **Mini-Verrines Apéritives :**……**la pièce : 3,30 €**
  Foie Gras 3 Saveurs / Lentilles-Saumon Fumé / Betteraves-Concombres……**l'assortiment par 3 : 9,00 €**
  Consigne verrine : 1,00 €

- **Plaques Découpées** (84 toasts)……**la pièce : 45,00 €**
  Quiche / Pizza / Flamiche / Quiche Saumon / Quiche Poulet-Ratatouille

- **Pain Surprise** (60 toasts)……**la pièce : 52,00 €**
  Saumon Fumé / Rillettes / Tzatzíki / Poulet-Parmesan / Chèvre-Abricot

- **Mini Cakes / Mini Pounty / Mini Croque-Monsieur / Mini Brioches aux Grattons**
  Feuilletés Francfort / Feuilletés Fruits Secs……**la douzaine : 13,00 €**

- **Mini Quiche/Quiche Saumon / Flamiche / Mini Pizza/Pizza Chèvre**.....**la douzaine : 14,00 €**

- **Accras de Morue / Beignet de Crevettes**……**la douzaine : 13,00 €**

- **Mini Bouchées :** *Ris de Veau ou Escargots*……**la douzaine : 15,00 €**

- **Macarons salés :** *Truffes-Noisettes / Foie Gras*-Pommes……**la douzaine : 18,00 €**

- **Mini Brochettes :** *Pruneau-Poitrine Fumée / Magret-Ananas /*…… **la douzaine : 19,00 €**
  St-Jacques-Poivrons

- **Mini Burger / Mini Brioche Foie Gras-Figues**……**la douzaine : 20,00 €**

Les Entrées Froides

- **Assiette de Noël :** *Terrine de Gibier,*……..….**la part : 8,90 €**
  Cochon de Lait Farci, Foie Gras 30 %
- **Salade Périgourdine :**……..……....**la part : 10,50 €**
  Foie Gras 30 %, Magrets Séchés et Pignons de Pins
- **Salade Gourmande :**……..…….....**la part : 10,50 €**
  Foie Gras 30 % et Saumon Fumé
- **Foie Gras de Canard Entier,**…….....**la part : 10,50 €**
  Mélange de Fruits Secs Marinés et Pain d'Epices
- **Une tranche de Saumon Fumé Bio (60gr),**…….....**la part : 8,90 €**
  Gelée de Groseilles et Mini-Blinis Toastés
- **Gambas Grillées et Saumon Fumé,**…….....**la part : 9,90 €**
  Salade de Cœurs aux Pointes d'Asperges, Sauce Mousseline Citron-Gingembre
- **Terrine de St-Jacques et Écrevisses,**…….....**la part : 10,50 €**
  Tomates Confites et Chutney de Crevettes
- **Assiette aux 2 Saumons :**……..…..**la part : 10,50 €**
  Cuit en Bellevue, Fumé sur Gelée de Groseilles
- **Demi Langouste à la Parisienne**……...….**la part : 19,90 €**

Les Poissons Chauds

- **Filet de Cabillaud sauce Normande,**…….....….....**la part : 10,90 €**
  Risotto au Parmesan
- **Croustilla nt de Saumon à l'Oseille,**…….....**la part : 11,50 €**
  Fondue de Carottes-Poireaux
- **Filet de Sandre sauce Citron,**….....……..**la part : 12,90 €**
  Poêlée de Légumes aux Pointes d'Asperges
- **Noix de St-Jacques Poêlées au Miel,**…….....**la part : 14,50 €**
  Fondue de Carottes-Poireaux
- **Duo de Rougets et St-Jacques à l'Estragon,**…….....**la part : 14,50 €**
  Poêlée de Légumes aux Pointes d'Asperges
- **Médaillon de Lotte à L'Américaine,**….....**la part : 15,50 €**
  Risotto au Parmesan
- **Assortiment de la Mer au Safran :**.....**la part : 15,90 €**
  Gambas, St-Jacques, Saumon, Cabillaud,
  Poêlée de Légumes aux Pointes d'Asperges
- **Demi Langouste à l'Américaine,**……..**la part : 19,90 €**
  Fondue de Carottes-Poireaux

Les Plats en Inox, Cassolettes et Plats Cuivrés vous seront Consignés

Les Entrées Chaudes

- **Croustade de Ris de veau**……**la part : 8,90 €**
- **Papillote de Ris de Veau et Morilles,** *Samoussa aux Champignons* **la part : 12,90 €**
- **Cassolette de Ris de Veau Poêlés à la Normande,**……..**la part : 13,50 €**
  Petits Légumes aux Pointes d'Asperges
- **Coquille St-Jacques**……..…**la part : 9,90 €**
- **12 Escargots de Bourgogne,** *Beurre Persillé*……**la part : 8,90 €**
- **Parmentier de Confit de Canard** *aux Truffes et Parmesan*……...**la part : 9,90 €**
- **Escalopes de Foie Gras Poêlées,** *Risotto au Parmesan et Châtaignes*…….**la part : 13,90 €**

Les Viandes et Gibiers

- **Confit de Cuisse de Canard** ***«Domaine de Limagne»*** *Sauce Périgueux*.**la part : 8,90 €**
- **Papillote de Mignon de Porc** *aux Girolles*…….…….. **la part : 8,90 €**
- **Noix de Veau Rôtie** *aux Fines Herbes*……..…**la part : 9,90 €**
- **Dinde Fermière de l'Allier Rôtie** *au Jus et Farce aux Marrons*…..…**la part : 9,90 €**
- **Médaillon de Volaille** *aux Cèpes et Tomates Confites, sauce Suprême*..**la part : 9,90 €**
- **Magret de Canard** ***« Domaine de Limagne »*** *au Poivre vert ou Pêches*.**la part : 10,30 €**
- **Suprême de Chapon Mariné,** *Crème de Morilles*……..…**la part : 10,90 €**
- **Filets de Caille Rôtis** *aux Cèpes*……...…….**la part : 11,50 €**
- **Tournedos de Magret de Canard**……..…**la part : 13,90 €**
  Farci au Foie Gras, sauce Périgourdine
- **Filet de Bœuf Fourré au Jambon d'Auvergne** *Sauce Périgueux*....**la part : 13,90 €**
- **Civet de Sanglier,** *Garniture Bourguignonne*……..…**la part : 11,50 €**
- **Filet Mignon de Sanglier** *aux Morilles*……..…..…**la part : 12,90 €**
- **Pavé de Biche rôti,** *Escalope de Foie Gras Poêlée*……..…**la part : 12,50 €**
- **Gigue de Chevreuil** *Grand Veneur*……...**la part : 12,90 €**

Les Légumes

2 légumes au choix
La Part : 5,00 €

- Gratin Dauphinois
- Pommes Dauphines
- Polenta Moelleuse
- Marrons Cuisinés
- Forestière de Champignons
- Risotto au Parmesan
- Flan de Courgettes
- Tomate Provençale
- Fagot de Haricots Verts
- Poêlée Gourmande aux Pointes d'Asperges
- Fondue de Carottes-Poireaux

Légumes en Cassolette
La Part : 4,50 €

- Gratin de Petits Légumes aux Cèpes
- Gratin du Fermier : Fondue de Poireaux, Gratin Dauphinois, Chèvre
- Gratin Auvergnat : Lentilles Cuisinées, Gratin Dauphinois, Saint-Nectaire

Les Plats en Inox, Cassolettes et Plats Cuivrés vous seront Consignés

Les menus de Fêtes 2022

Pour 5 Menus identiques commandés,
1 Bouteille de Marquisette vous sera offerte

Menu à 25€ « Le Festif »

- **Foie Gras de Canard « 30% Morceaux »,** *Pain d'Epices*
- **Saumon Fumé** *sur Gelée de Groseille*
- **Coquille St-Jacques**

Ou Croustade de ris de Veau

Ou 12 Escargots de Bourgogne, *Beurre Persillé*

- **Suprême de Chapon Mariné,** *Crème de Morilles*
- **Cassolette Auvergnate**

Menu à 28€ « Le Rubis »

- **Une Mini-Verrine :** *Lentilles - Saumon Fumé*

Ou : *Betteraves - Concombres*

- **Salade Périgourdine :** *Foie-Gras 30%, Magrets Fumés, Pignons de Pin*

Ou Terrine de St-Jacques et Ecrevisses, *Tomates Confites et Chutney de Crevettes*

- **Confit de Cuisse de Canard Sauce Périgueux,** *Gratin Dauphinois et Fagot Haricots Verts*

Ou Filet de Sandre sauce Citron, *Risotto au Parmesan et Fondue de Carottes-Poireaux*

Menu à 33€ « Le Royal »

- **Foie Gras de Canard Entier,** *Mélange de Fruits Secs Marinés et Pain d'Epices*
- **Duo de Rougets et St-Jacques à l'Estragon,** *Poêlée de Légumes aux Pointes d'Asperges*
- **Noix de Veau Rôtie** *aux Fines Herbes*
- **Cassolette du Fermier**

Menu à 39€ « Le Gastronomique »

- **Assiette des Gourmets :** *Une Verrine de Foie Gras, une Tranche de Saumon Fumé Bio, Mini-Blinis Toastés, une Tranche de Cochon de Lait aux Pistaches et aux Truffes*
- **Noix de St-Jacques Poêlées au Miel,** *Fondue de Carottes-Poireaux*
- **Filets de Cailles Rôtis** *aux Cèpes*
- **Cocotte d'Emincé de Pommes de Terre** *aux Truffes*

Nous pouvons vous proposez des Gâteaux et Bûchettes Individuelles pour 3,90€ par pers
Des Plateaux de Fromages à partir de 15,00€
Une Brochette de 4 Petits Pains Variés (*Campagne, seigle, sésame, complet*) **pour 2,00€ par pers**
Les Plats en Inox, Verrines, Cassolettes et Plats Cuivrés vous seront Consignés
Nous Acceptons les Titres Restaurants

www.deneuvilletraiteur.com