

Pour les fêtes de fin d'année, nous vous proposons 3 menus

Menu Prestige à 31,00€ / pers :

Truite fumée au tartare et persillé farci au foie gras du chef

Cassolette joue de lotte et saint jacques rôtie

Filet de bœuf brioché aux morilles et mille feuilles de légumes aux oignons caramélisés abondance

Fromages affinés: Comté- coulommiers au lait cru- Langres accompagnés de fruits secs

Bûche de NOËL recette Justine à la vanille ou chocolat

Menu gourmand à 29,00€ / pers :

Pressé de canard au foie gras et jambon serrano

Papillote au filet de flétan, quenelles du chef sauce hormardine

Chapon farci en ballotin au vin jaune, poêlée de morilles et pleurotes avec son mille feuilles de légumes aux oignons caramélisés abondance

Fromages affinés: Comté-coulommiers au lait cru- langres accompagnés de fruits secs

Bûche de NOËL recette Justine à la vanille ou chocolat

Menu festif à 26,00€/pers :

Ballotine de faisan aux cassis

Coquille de la mer sauce crustacé

Estouffade cuisse de canette aux cèpes avec son mille feuilles de légumes aux oignons caramélisés abondance

Fromages affinés: Comté- coulommiers au lait cru – langres accompagnés de fruits secs

Bûche de NOËL recette de Justine à la vanille ou chocolat



TRATEUR CHONE DANIEL

Pour vos repas des fêtes

2016 - 2017

Daniel Choné traiteur, charcutier, boucher
vous propose une gamme qualitative de
Fabrication maison

LIVRAISON A DOMICILE ASSUREE

Afin de mieux satisfaire vos demandes,
Nous vous demandons de passer vos commandes
Par téléphone ou e-mail
Avant le mercredi 21 décembre pour NOËL
Avant le lundi 26 décembre pour le
NOUVEL-AN



52190 Vaux Sous Aubigny
danielchone@wanadoo.fr
www.traiteurchone.fr

Port: 06 08 62 63 76

Tél: 03 25 90 23 96

Cocktails apéritifs

39.00€ Le pain surprise aux 3 couleurs et ses 4 saveurs:
(Saumon fumé, foie gras, beurre de crabe, rillettes d'oie truffée
(70 à 80 pièces)

29.00€ le Plateau prestige de 60 canapés:
(Pain d'épice au foie gras, saumon fumé, jambon de parme, mini brochette
de St jacques et chorizo, magret fumé de canard au beurre salé, rillettes
d'oie, club sandwich saumon et chèvre, 1 verrine de duo tartare)



ENTREES FROIDES MAISON DECORE SUR PLAT

8.90€/pers Trio festif (saumon fumé, foie gras, confit de canard, galantine maison)
8.80€/pers Carpaccio de saumon fumé et noix de St jacques à l'aneth
9.80€/pers Médaillon de saumon bellevue tranché maison avec sa
garniture et ses belles crevettes
8.90€/pers Tatin de foie gras du chef
8.50€/pers Plat de charcuterie de Noël artisanal:
(Pressé de canard, jambon persillé farci au foie gras, ballottine de volaille, j
ambon de parme)
8.80€/pers Coquille filet de loup aux queues d'écrevisses sur fondant
poireau en bellevue
9.00€/pers Médaillon brochet sauvage en bellevue
5.90€/pers Jambon persillé du chef farci au foie gras
8.90€/pers Tartare saumon fumé terrine de gambas fraîche



Daniel, Agnès, Justine, Clément vous présentent leurs meilleurs vœux

ENTREES CHAUDES

7,50€/pers Belle coquille st jacques naturelle
(Achetée fraîche en Baie de Somme par nos soins)
5,80€/pers Pâté chaud truffé à l'ancien
9,00€/pers Feuilleté de sandre aux crustacés
8,80€/pers Cassolette de lotte aux St jacques
6,90€/pers Belle bouchée à la reine croûte pur beurre
(Champignons frais, quenelles de veau fabrication maison)
13,00€/pers Ris de veau à la crème aux morilles et champignons frais
8,40€/pers Croustade de la mer sauce champagne
7,90€/pers Tourte aux 2 viandes et fromage de langres
8,80€/pers Clafoutis de saumon aux petits légumes frais
8,00€ La douzaine d'escargots pur beurre maison de bourgogne
belles grosseurs



POISSONS CHAUDS

8,80€/pers Plein filet de loup à la normande et ses crustacés
9,90€/pers Fricassée de lotte aux queues d'écrevisses
9,00€/pers Joue de sandre à l'armoricaine
9,00€/pers Pavé de saumon rôti à la dieppoise
10,50€/pers Filet de saint-pierre du cap et ses grosses crevettes
10,50€/pers Estouffade de turbo sauce chablis et ses crustacés
9,90€/pers Plein filet de flétan sauce hormardine
(Nos poissons sont frais, et garnis de fruits de mer)

VIANDES, VOLAILLES, GIBIERS CUISINES MAISON

9.40€/pers Ballotin de pintadeau aux morilles (Nouveau)
8.70€/pers Cuisson de biche sauce grand veneur
84,00€ pièce Beau chapon fermier farci sauce forestière (pour 12 pers)
8,90€/pers Filet de canette sauce périgourdine
10,50€/pers Fondant de chapon au chablis et ses morilles
7,90€/pers Gigolette de canette aux aïelles
10,50€/pers Grenadin de veau fermier aux pleurotes (Filet mignon)
8,80€/pers Gratiné de volaille aux champignons des bois
12,50€/pers Filet de bœuf brioché sauce morilles
8,90€/pers Estouffade de chapon aux cèpes bouchons (Nouveau)
9,80€/pers Rôti de porcelet farci pruneau cuit au porto (Nouveau)

LEGUMES

5.80€/pers Mille feuilles de légumes aux oignons caramélisés abondance
(Nouveau)