

Menus de Fêtes de fin d'année

Menu Festif

Persillé au Foie Gras du Chef

Filet de Cabillaud sauce Crustacé en coquille

Moelleux de Dinde farcis aux Marron et Raisins Cuisine Haut-Marnaise Gratinée de Légumes aux Asperges

Fromages affinés : Brie de Meaux, Comté, Munster au Cumin accompagnés de Fruits secs

Bûche de Noël de Justine Vanille ou Chocolat

27€

par pers.

Menu Gourmand

Terrine Maison, Bloc de Foie Gras au Porto

Gratinée de la Mer au Flétan sauce Homardine

Ballotine de Pintadeau farcie à la Duxelle de Champignons Gratinée de Légumes aux Asperges

Fromages affinés : Brie de Meaux, Comté, Munster au Cumin accompagnés de Fruits secs

Bûche de Noël de Justine Vanille ou Chocolat

30€

par pers.

Menu Prestige

Trio de Saveurs : Tartare de Truite, Pressé de Magret, Foie Gras du Chef

Cassolette de St-Jacques Joue de Lotte rôtie

Fondant de Chapon aux Morilles Gratinée de Légumes aux Asperges

Fromages affinés : Brie de Meaux, Comté, Munster au Cumin accompagnés de Fruits secs

Bûche de Noël de Justine Vanille ou Chocolat

32€

par pers.

TRAITEUR CHONÉ

Pour vos repas de Fêtes

Daniel Choné,
traiteur, charcutier, boucher

vous propose une gamme qualitative de
Fabrication maison.

LIVRAISON À DOMICILE ASSURÉE

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous demandons de passer vos commandes par téléphone ou par e.mail

avant le 21 décembre pour Noël

avant le 28 décembre pour le Nouvel-an

Tél. : 03 25 90 23 96 - 06 08 62 63 76

e.mail : danielchone@wanadoo.fr

Daniel Choné - 52190 Vaux-sous-Aubigny

www.traiteurchone.fr

Cocktails - Apéritifs

A la Carte
Minimum 2 personnes

Pain surprise aux 3 couleurs et 4 saveurs : truite fumée, foie gras, rillettes d'oie, jambon cérano - 70 à 80 pièces.

32€

Plateau de 60 canapés : mini burger au foie gras, saumon fumé, jambon de Parme, mini brochette de Saint Jacques et chorizo, magret fumé de canard au beurre salé, rillettes d'oie, verrine tartare de la mer.

41€

Entrées froides maison décorées sur plat

Plein filet de truite en bellevue et ses belles crevettes

9,90€ / pers.

Trio festif : saumon fumé, foie gras, confit de canard

9,00€ / pers.

Tartare de saumon aux Saint Jacques en carpaccio

9,00€ / pers.

Tatin de foie gras du Chef

9,00€ / pers.

Plat de charcuterie de Noël artisanal : pressé de canard, jambon persillé farci au foie gras, ballotine de volaille, jambon de Parmes.

9,50€ / pers.

Pâté en croûte de canard au foie gras

8,50€ / pers.

Jambon persillé du Chef farci au foie gras

6,00€ / pers.

Entrées Chaudes

Pâté chaud aux champignons de bois à l'ancienne

6,80€ / pers.

Tourte de canard aux morilles

8,90€ / pers.

Belle bouchée à la reine croûte pur beurre : champignons frais, quenelles de veau maison.

7,40€ / pers.

Ris de veau à la crème aux morilles et champignons frais

14,90€ / pers.

Douzaine d'escargots de Bourgogne belle grosseur, pur beurre maison

8,40€ / pers.

Poissons Chauds

Nos poissons sont frais et garnis de fruits de mer

Croustade de la mer au filet de flétan

10,50€ / pers.

Fricassée de lotte aux gambas flambées

10,50€ / pers.

Belle coquille Saint Jacques de la Baie de Somme

8,80€ / pers.

Cassolette de lotte aux Saint Jacques et quenelle maison

8,80€ / pers.

Pavé de truite en papillote

9,90€ / pers.

Plein filet de flétan sauce homardine

9,90€ / pers.

Feuilleté de saumon à l'oseille

8,80€ / pers.

Viandes, Volailles - Cuisinés maison

Ballotin de pintadeau aux morilles

9,80€ / pers.

Chapon entier découpé farci prêt à chauffer sauce forestière
12 personnes

87,00€ pièce

Rôti de dinde farcie aux marrons et raisins cuisine Haut-Marnaise

9,80€ / pers.

Fondant de chapon au Chablis et ses morilles

10,90€ / pers.

Grenadin de veau aux girolles (filet mignon)

10,90€ / pers.

Filet de bœuf sauce morilles

12,80€ / pers.

Estouffade de chapon au mélange forestier

9,40€ / pers.

Fondant de canette au foie gras sauce morilles

10,50€ / pers.

Légumes

Gratinée de légumes
aux asperges

6,00€ / pers.

Dessert de Justine

Bûche de Noël
vanille ou chocolat

3,00€ / pers.

Daniel, Agnès, Justine et Clément
vous présentent leurs meilleurs Vœux !