

Menus 1 Gourmand 27€:

- Pressé de canard au chablis, foie gras au porto sur pain d'épices
 - Papillote de la mer
 - Pavé de dinde en confit, jus réduit au porto
- Gratiné robe des champs, gourmandise de marrons, poêlée de champignons

Menu 2 prestige 30€:

- Carpaccio truite fumée, terrine de foie gras aux figues, ballotine de volaille aux cassis
- Croustade de lotte rôtie aux saint jacques et quenelle sauce homardine
 - Fondant de chapon aux morilles
- Gratiné robe des champs, gourmandise de marrons, poelée de champignons

*(minimum 2 menus
identique commander)*

commander au: 06.08.62.63.76

Traiteur Choné Daniel

Dépliant des fêtes de fin d'année
2020-2021

commander au:
06.08.62.63.76

ou danielchone@wanadoo.fr

Vaux sous aubigny

Possibilité de livraison

www.traiteurchone.fr

Apéritifs:

- Pain surprise aux 3 couleurs et 4 saveurs: truite fumée, foie gras, rillettes d'oie, jambon cérano - 70 pièces environ
39€00

Fine charcuterie fabrication maison:

- Quenelle de veau exquisite 21€90 le kg
- Boudin blanc nature 15€90 le kg
- Boudin blanc aux morilles 18€80 le kg
- Boudin blanc au porto 16€80 le kg
- Galantine de volaille aux cassis 17€90 le kg
- Pressé de canard au chablis 18€80 le kg
- Terrine de foie gras aux figues 8€50 les 100gr
- Jambon persillé au foie gras 19€80 le kg
- Paté croute de porcelet 19€90 le kg

Au choix supplément de 2€80 par personne pour présentation au plat

Depuis 1991 à votre service, 40 ans d'expérience passionné dans le métier.

Toutes suggestions de votre part sera étudiée.

entrée chaudes:

- Douzaine d'escargots belle grosseur, pur beurre maison 8€50 la dz
- Tourte de pintades aux morilles 8€90 / pers
- Ris de veau à la crème aux morilles et champignons frais 14€90 / pers
- Bouchée a la reine, quenelles de veau et champignons frais 7€80 / pers
- Paté chaud a l'ancien aux champignons des bois 8€50 / pers
- Coquille saint jacques de la Baie de Somme 8€80 / pers
- Cassolette de lotte aux saint jacques sauce homardine 8€90 / pers

Viandes, Volailles - Cuisinés maison:

- Chapon entier découpé farci prêt à chauffer sauce forestière 89€00 / pièce
- Fondant de chapon au chablis et ses morilles 12€50 / pers
- Cœur filet de bœuf en croûte sauce morilles 13€90 / pers
- Magret farci aux confits d'échalotes, sauce forestière 12€50 / pers

A la carte minimum 2 personnes