

Apéritifs : **39.00€**
le plateau

Canapé environs 60 pièces

- Chiffonade de coppa sur cake aux olives
- Chèvre, figue sur pain de mie aux noix
- Saumon fumé, concombre sur mini blini
- Foie gras, mangue-abricot sur brioche
- Fromage, tomate sur cake à la tomate
- Délice de saumon, œuf de truite et fève de soja sur pain polaire
- Fromage au curry et crevette marinée sur pain spécial aux graines
- Thon, câpres et olives noir sur pain de mie
- Courgette et fromage de brebis sur pain mie à la tomate

Fine charcuterie (Fabrication maison) :

- Quenelle de veau exquisé 22.00 le kg
- Boudin blanc nature 17.00 le kg
- Boudin blanc aux morilles 21.00 kg
- Boudin blanc au porto 17.80 le kg
- Galantine de volaille aux cassis 18.90 le kg
- Pressé de canard au chablis 19.80 le kg
- Terrine de foie gras aux figues 9.50 les 100gr
- Jambon persillé au foie gras 20.90 le kg
- Paté croûte de porcelet 20.90 le kg

Entrées chaudes :

- Douzaine d'escargots belle grosseur, pur beurre maison 9.50 la dz
- Tourte de pintade aux morilles 9.90 /pers
- Ris de veau à la crème aux morilles et champignons frais 14.90 /pers
- Bouchée à la reine, quenelles de veau et champignons frais 8.80 /pers
- Paté chaud à l'ancien champignons des bois 9.50 /pers
- Coquille saint jacques de la Baie de Somme 9.80 /pers
- Cassolette de lotte aux saint jacques sauce homardine 9.90 /pers

Viandes, Volailles Cuisinés maison :

- Fondant de chapon au chablis et ses morilles 13.50 /pers
- Coeur filet de boeuf en croûte sauce morilles 14.90 /pers
- Magret farci aux confits d'échalotes, sauce forestière 13.50 /pers
- Chapon entier découpé farci, prêt à chauffer sauce forestière 90.00 /pièce

Menu I Gourmand :

- 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
- Gratin robe des champs, gourmandise de marrons, poêlée de champignons

28.00€
par pers

Stammun 2 Menus
identique commander



*Traiteur
Choné Daniel*

*Dépliant des fêtes de fin d'année
2021-2022*

*Traiteur
Choné Daniel*

Réservation au

☎ 06.08.62.63.76

danielchone@wanadoo.fr

www.traiteurchone.fr

52190 Vaux Sous Aubigny

Depuis 1991 à votre service,
40 ans d'expérience passionnée dans le métier.
Toutes suggestions de votre part sera étudiée.

Menu 2 Prestige :

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

31.00€
par pers

Minimum 2 Menus
identique commander