

Menus 1 Gourmand 29€:

- Pressé de canard aux truffes
- Pâté en croûte de porcelet au porto
- Plein filet d'églefin, quenelles sauce homardine
- Fondant de pintadeau duxelles de champignons, jus réduit au vin jaune
- Mille feuille de légumes façon salardaise

Menu 2 prestige 34€:

- Truite fumée du Jura
bûchette de volaille à la truffe
verrine tartare de la mer
- Cassolette de saint jacques quenelles, à la bisque
de langoustine
- Rôti de chapon aux morilles
- Mille feuille de légumes façon salardaise

commande au: 06.08.62.63.76

Traiteur Choné Daniel

Dépliant des fêtes de fin d'année
2022-2023

commande au:
06.08.62.63.76

ou danielchone@wanadoo.fr

Vaux sous aubigny

www.traiteurchone.fr

Apéritifs:

- Pain surprise aux différentes saveurs: truite fumée, mousse de volaille au porto, rillettes d'oie, jambon serrano, rillettes de saumon - 80 taosts environ
58€00 pièce

Fine charcuterie fabrication maison:

- Quenelle de veau exquise 24€00 le kg
- Galantine de volaille aux cassis 21€00 le kg
- Pressé de canard au chablis 22€80 le kg
- Jambon persillé 23€00 le kg
- pâté croûte de porcelet 24€00 le kg

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

entrées chaudes:

- Douzaine d'escargots belle grosseur, pur beurre maison 9€80 la dz
- Tourte de pintade aux morilles 10€50 / pers
- Ris de veau à la crème aux morilles et champignons frais 17€90 / pers
- Bouchée a la reine, quenelles de veau et champignons frais 8€90 / pers
- Pâté chaud à l'ancien aux champignons des bois 10€80 / pers
- Coquille saint jacques de la Baie de Somme 9€80 / pers
- Cassolette de lotte aux saint jacques sauce homardine 11€50 / pers

Viandes, Volailles - Cuisinés maison:

- Fondant de chapon au chablis et ses morilles 14€80/ pers
- Cœur filet de bœuf en croûte sauce morilles 17€00/ pers
- Magret farci aux confits d'échalotes, sauce forestière 14€80/pers
- Chapon entier découpé farci prêt à chauffer, sauce forestière 95€00 pièce