

Menus 1 Gourmand 30€:

- Pressé de canard aux truffes
- Verrine tartare de la mer
- Plein filet de flétan, quenelles sauce homardine
- Fondant de pintadeau duxelles de champignons, jus réduit au vin jaune
- Poêlée d'hiver (ratte, marron, champignon)

Menu 2 prestige 35€:

- Truite fumée du Jura
- Foie gras au porto
- Cassolette de saint jacques quenelles, à la bisque de langoustine
- Rôti de chapon aux morilles
- Poêlée d'hiver (ratte, marron, champignon)

commande au: 06.08.62.63.76

Traiteur Choné Daniel

Dépliant des fêtes de fin d'année
2023-2024

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
62€00 pièce

Entrées:

- Quenelle de veau maison 25€00 le kg
- Foie gras maison au porto 13€ les 100 gr
- Galantine de volaille aux cassis 8,80€ /pers
- Pressé de canard au chablis 8,80€ /pers
- Jambon persillé au foie gras 9,80€ /pers
- pâté croûte de porcelet 8€ /pers

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

Toutes suggestions de votre part sera étudiée.

Suite entrées :

- Douzaine d'escargots belle grosseur, pur beurre maison 9€80 la dz
- Tourte de pintade aux morilles 11€ / pers
- Ris de veau à la crème aux morilles et champignons frais 18€80 / pers
- Bouchée a la reine, quenelles de veau et champignons frais 9€80 / pers
- Pâté chaud à l'ancien aux champignons des bois 11€80/pers
- Coquille saint jacques de la Baie de Somme 9€80 / pers
- Cassolette de lotte aux saint jacques sauce homardine 12€80 / pers

Viandes, Volailles - Cuisinés maison:

- Fondant de chapon au chablis et ses morilles 15€80/ pers
- Cœur filet de bœuf en croûte sauce morilles 18€00/ pers
- Chapon entier découpé farci prêt à chauffer, sauce forestière 96€00 pièce