

Menu 1 Festif 35€:

- Duo terre et mer  
carpaccio de truite fumée, foie gras mi cuit au porto
- Coquille saint jacques gratinées, quenelles de veau du chef
- Grenadin de veau basse cuisson, accompagné d'écrasé de pomme de terre à la truffe, marrons et poêlée forestière

Menu 2 Gourmand 30€:

- Persillé au foie gras du chef, crémeux graine de moutarde
- Pavé de truite saumonée sauce citronnée, poêlée de gambas
- Chapon au chablis et ses morilles accompagné d'écrasé de pomme de terre à la truffe, marrons et poêlée forestière

Traiteur Choné

Daniel

dépliant des fêtes de fin  
d'année 2024-2025

commande au:

06.08.62.63.76

ou

[danielchone@wanadoo.fr](mailto:danielchone@wanadoo.fr)

Vaux Sous Aubigny

[www.traiteurchone.fr](http://www.traiteurchone.fr)

### Apéritifs:

- Pain surprise aux différentes saveurs: mousse de canard, rillettes, jambon serrano, fromages aux fines herbes, truite fumée.

80 taosts environ  
62€ pièce

### Entrées:

- Quenelles de veau 25€00 le kg
- Foie gras au porto 13€00 les 100 gr
- Jambon persillé au foie gras 9,80€ /pers
- Trio festif: carpaccio truite fumé, foie gras au porto, jambon persillé 17,80€
- carpaccio de truite fumée 9,90€

### Suite entrées:

- Douzaine d'escargots belle grosseur 9,80€ la dz
- Ris de veau à la crème aux morilles et champignons frais 18,80€ /pers
- Bouchée à la reine, quenelles de veau et champignons 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
- Pavé de truite saumonée sauce crémeuse citronnée, poêlée de gambas 12,80€ /pers
- Cassolette de saint jacques et cabillaud sauce homardine 12,80€ /pers

### Viandes:

- 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 (env 10 pers)
- Grenadin de veau basse cuisson au morilles 13,80€ /pers
- Légumes: écrasé de pomme de terre à la truffe, marron et poêlée forestière 6,50€ /Pers

Traiteur Choné vous présente ses  
meilleurs vœux!