MENU FESTIF 34€

-Persillé farci au foie gras,crémeux aux graines de moutarde.

–

-Filet de truite,délicate sauce à l'oseille et sa garniture.

–

-Magret de canard snacké, nappé d'une sauce forestière aux champignons, Accompagné d'une poêlée de Noël , fèves délicates et marrons fondants.

MENU GOURMAND 38€

-Foie gras maison chutney de figues, carpaccio de truite fumée, agrémenté de notes citronnées.

–

-Cassolette de cabillaud en cuisson douce, noix de Saint-Jacques et quenelles de veau façonnées maison.

–

-Rôti de chapon aux morilles accompagné d'une poêlée de noël, fèves délicates et marrons fondants.



Dépliant des fêtes de fin d'année

ANNÉE 2026-2027

Commandes au:

06.08.62.63.76

ou

danielchone@wanadoo.fr

-Le Montsaugeonnais

Votre traiteur vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année, remplies de bonheur, de partage et de gourmandise.

APÉRITIFS MAISON:

-Verrine tartare de fromage, saumon citronné.
-Verrine duo tartare de tomates, Saint Jacques.
-Wraps jambon serrano, roquette et tomate confite.
-Mauricette au foie gras et figues. 8.80€ (4 pièces /pers)

ENTRÉE FROIDES:

-Quenelles de veau du Chef 27€ le kg

-Foie gras au porto 14.50€ les 100 gr

-Jambon persillé farci au foie gras 32€ le kg

-Pâté en croûte de chapon aux châtaignes 29€ le kg

-Coquille en bellevue de truite saumonée, crevettes et mayonnaise aïoli 10.50€ /pers

ENTRÉE CHAUDES:

-Douzaine d'escargots 9.80€ /pers

-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

-Paté chaud à l'ancienne aux champignons 11.80€ /pers

-Coquille saint jacques 11.80€ /pers

-Cassolette saint jacques et cabillaud sauce homardine 13.80€ /pers



VIANDES:

-Fondant de chapon au muid montsaugeonnais et ses morilles 15.80€ /pers

-Coeur de filet de boeuf en crôute sauce aux morilles 18€ /pers

-Chapon entier découpé farci prêt à chauffer, sauce forestière (env 10 pers) 96€ pièce

LÉGUMES:

- poêlée de Noël , fèves délicates et marrons fondants 5.60€ /pers