



Carte des fêtes 2018

Les apéritifs

Quiche/pizza découpés apéro	2,50 €/pers
Petits légumes croquants, sauces assorties	4,00 €/pers
Gougères bourguignonnes	3,00 €/10 pièces
Pâté croûte cocktail	8,50 €/pièce (env.25 tranches)
Canapés frais assortis	18,00 €/20 pièces

Les entrées froides

Huîtres	cours du jour
Saumon fumé extra d'Ecosse	cours du jour
Salade fraîcheur aux crevettes et segments d'agrumes	5,90 €/pers
Salade du Périgord au magret de canard	5,90 €/pers
Terrine de saumon à l'oseille, garniture et sauce tartare	5,90 €/pers
Gravlax de saumon écossais Label Rouge et ses herbes fraîches	6,90 €/pers
Coquille de saumon cuit aux petits légumes et bouquet d'aneth	6,90 €/pers
Galantine de canard pistachée, petite gelée au Cognac	4,90 €/pers
Carpaccio de bœuf mariné	5,90 €/pers
Assiette de foie gras de canard mi-cuit et garniture	8,90 €/pers

Les entrées chaudes

Les escargots de Bourgogne	7,00 €/douzaine
Cassolette d'escargots à la bourguignonne aux petits légumes	6,90 €/pers
Bouchée à la reine »tradition « au ris de veau	6,50 €/pers
Bouchée de la mer aux noix de St Jacques	6,50 €/pers
Cassolette de fruits de mer au Riesling	5,90 €/pers

Les plats chauds

Magret de canard sauce façon Rossini et ses grenailles rôties	12,90 €
Poulet fermier aux morilles et son écrasé de pommes de terre	12,90 €
Pavé de veau et ses trompettes, gratin dauphinois	11,90 €
La dinde de Noël farcie et ses marrons cuisinés à la crème	10,90 €
Le cochon de lait farci et ses pommes persillées	9,90 €
Pavé de biche sauce Grand Veneur, petits légumes du jour	10,90 €
Civet de sanglier sauce poivrade, gratin dauphinois	9,90 €
Médallions de lotte sauce homardine, riz pilaf aux petits légumes	10,90 €
Pavé de sandre sauce crémée au Chardonnay sur fondue de poireaux	10,90 €
Gratin de St Jacques et fruits de mer aux trompettes	10,90 €

**Traiteur Boucherie Charcuterie Epicerie
Waechter Vachey 71700 Uchizy
Tel/fax : 03 85 40 51 69**

Les menus de fête

Menu « Terre » :
17,90 €/pers

Quiche/pizza découpés apéro

Salade du Périgord au magret de canard

Ou

Carpaccio de bœuf mariné

Civet de sanglier sauce poivrade, gratin dauphinois

Ou

Le cochon de lait farci et ses pommes persillées

Menu « Tradition » :
21,90 €/pers

Gougères bourguignonnes

6 escargots de Bourgogne

Bouchée à la reine »tradition » au ris de veau

Ou

Galantine de canard pistachée, petite gelée au
Cognac

La traditionnelle dinde de Noël, sa farce fine
et ses marrons à la crème

Ou

Pavé de biche sauce Grand Veneur, petits
légumes du jour

Menu « Mer » :
21,90 €/pers

6 huîtres (arrivage du jour)

Gravlax de saumon écossais Label Rouge
et ses herbes fraîches

Ou

Bouchée de la mer aux noix de St Jacques

Médallions de lotte sauce homardine, riz pilaf aux
petits légumes

Ou

Pavé de sandre sauce crème au Chardonnay
sur fondue de poireaux

Ou

Gratin de St Jacques et fruits de mer aux trompettes

Menu « Coup de cœur » :
31,90 €/pers

Canapés frais assortis

Assiette de foie gras de canard mi-cuit

Bouchée à la reine »tradition » au ris de veau

Ou

12 escargots de Bourgogne

Magret de canard sauce façon Rossini et ses
grenailles rôties

Ou

Poulet fermier aux morilles et son écrasé de
pommes de terre

Ou

Pavé de veau et ses trompettes, gratin
dauphinois

Avec notre carte des fêtes, nous vous offrons le goût, la qualité et la
fraîcheur de nos produits sélectionnés et faits maison.

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes.

