



71-73 rue de Paris 45520 Chevilly  
Tél. 02.38.80.84.46 - [jannequin-traiteur@wanadoo.fr](mailto:jannequin-traiteur@wanadoo.fr)

## Plats au choix (sans service)

### → Apéritif

- Cocktail sans alcool « danseuse divine » (mangue, poire, citron vert, sirop cassis) 1.80 € par personne
- Pousse rapière (crème de mandarine, cognac, pétillant) 3.20 €
- Soupe angerine (cointreau, jus de citron, curaçao, pétillant) 3.20 €
- Cocktail pétillant (cognac, jus d'orange, pétillant) 3.20 €
- Ecume de mer (curaçao, gin, jus de citron, pétillant) 3.20 €
- Eau de mer (curaçao, gin, jus de citron, vin blanc) 3.20 €
- Punch 3.20 €
- Sangria 3.20 €
- Kir au Jouvray 4.75 €

### → Amuse bouche à réchauffer

0.65 €\* pièce

Ex : mini pizza, mini quiche, mini croque monsieur, bouchée d'escargot, feuilleté fromage...

### → Amuse bouche froid en mini verrine

1.25€\* pièce

Ex : coulis de tomate magret de canard, crevette poivronnade, guacamole saumon fumé...

### → Amuse bouche chaud en mini verrine

2.10 €\* pièce

Ex : St Jacques et coulis de tomate au basilic, œuf de caille au foie gras...

### → Amuse bouche froid

- Pain navette fourré 1.10 €\* pièce
- Mini crêpe fourrée 0.45 €\* pièce
- Toast froid 0.95 €\* pièce
- Mini Burger poitrine fumée 1.05 €\* pièce
- Mini Burger saumon fumé 1.30 €\* pièce
- Pain Surprise (48 toasts) 16.00 €\* pièce
- Mini brochette de St Jacques 1.10 €\* pièce
- Mini brochette de volaille 0.80 €\* pièce

### → Entrées froides

- Foie gras maison, confiture d'oignon et toast	6.90 €* par personne
- Tranche de saumon en Bellevue	3.40 €* par personne
- Terrine de saumon aux St Jacques	3.40 €*
- Terrine de coquille St Jacques	3.75 €*
- Dôme de saumon fumé et son tartare	6.20 €*
- Fagot d'asperges vertes au saumon fumé	5.55 €*
- Melon au Porto (selon saison)	5.15 €*
- Salade Landaise (froid et chaud)	3.90 €*
- Salade de filet de caille (froid et chaud)	4.20 €*

### → Entrées chaudes

- Dos de sandre à l'oseille / Julienne de légumes	8.00 €* par personne
- Médaillon de plie à la moutarde en grain / Fondue de poireaux	6.55 €*
- Passolette du pêcheur (fondue poireaux, cocktail fruits de mer, 3 st jacques)	5.20 €*
- Bar ou Dorade à la crème d'échalote / Confit de tomate	9.75 €*
- Roulé de plie farci aux St Jacques / Fondue de poireaux	5.50 €*
- Aumônière de poissons	7.50 €*
- Corolle de sole aux St Jacques / Courgettes confites	7.60 €*
- Brochette de Saumon et Grevettes et sa Poivronnade	6.25 €*
- Briochine de cuisses de grenouille aux Morilles	8.80 €*
- Passolette ou Feuilleté de St Jacques / Fondue de poireaux	7.80 €*
- Passolette ou Feuilleté de ris de veau	suivant cours*

### → Viandes

- Paré de quasi de veau sauce forestière	5.85 €* par personne
- Filet mignon ou Grenadin de veau sauce poivrade	9.65 €*
- Filet de veau (dans le carré) sauce Périgueux	10.25 €*
- Onglet de Veau sauce au poivre	7.90 €*
- Noisette d'agneau aux herbes	7.55 €* par personne
- Souris d'agneau rôtie	8.10 €*
- Noisette de porc au Madère	5.40 €* par personne
- Jambon à l'os chaud	6.75 €*
- Puisse de canette au poivre	4.60 €* par personne

- *Suprême de volaille sauce forestière* 6.90 €\*
- *Suprême de pintadeau à la mousse de foie de canard* 6.70 €\*
- *Suprême de pintadeau au foie gras* 8.50 €\*
- *Magret de canard à l'estragon* 7.50 €\*
- *Filets de caille aux griottes* 7.70 €\*
- *Paille farcie (désossée)* 6.05 €\*
- *Paille farcie au foie gras* 8.70 €\*
- *Roulade de lapin au foie gras* 10.40 €\*
  
- *Tournedos de bœuf sauce Périgueux* 11.20 €\* *par personne*
- *Paré de biche sauce poivrade* 9.55 €\*

## → Légumes

- *Fagot de haricots verts* 0.65 €\* *par personne*
- *Tronçon de courgette farcie* 0.50 €\*
- *1/2 Tomate provençale* 0.45 €\*
- *Mélange de champignons* 1.80 €\*
- *Champignon farci* 1.05 €\*
- *Tian de légumes* 1.10 €\*
- *Flan de légumes* 1.15 €\*
  
- *Pomme duchesse* 0.70 €\*
- *Gratin dauphinois* 1.20 €\*
- *Pommes de terre sautées* 1.20 €\*
- *Galette de pomme de terre* 1.20 €\*
- *Pomme de terre farcie* 1.20 €\*
- *Parmentier au foie gras* 1.60 €\*
- *Pommes de terre forestières* 2.20 €\*

## → Fromages

- *Plateau de fromages (Brie, Fourme d'Ambert, chèvre)* 1.55 €\* *par personne*
- *Plateau de fromages (Brie, Fourme d'Ambert, Ste Maure, Cantal)* 2.05 €\*
- *Brie de Meaux* 0.85 €\*

## → Desserts

- Mignarde 0.80 €\* pièce
  
- Fondant au chocolat et sa crème anglaise 3.55 €\* par personne
- Tarte au chocolat 2.90 €\*
- Tarte aux pommes 1.60 €\*
- Tarte Tatin 2.15 €\*
  
- Charlotte aux fruits rouges et son coulis 2.50 €\*
- Charlotte à l'orange et chocolat chaud 2.50 €\*
  
- Proustillant aux 3 chocolats / Poirier caramel 2.90 €\*
- Framboisier / Fraisier / Fruit rouge lait d'amande 2.90 €\*
- Fruitier / Fruit exotique / Ananas coco 2.90 €\*
- Paris Brest / Forêt noire / Chocolat blanc mandarine 2.90 €\*
  
- Terrine de mousse 1.95 €\* pièce
  
- Crème brûlée 1.55 €\* par personne
- Salade de fruits 1.85 €\*
- Aumônière de fruits et chocolat chaud 3.05 €\*
  
- Pièce montée simple (4 choux) 6.00 €\*
  
- Cascade de fruits (mini 50 personnes) 3.25 €\*

*\*Tarifs calculés sur une base de TVA à 5.5%.*

*« Le taux de TVA applicable à la facturation sera celui en vigueur au moment de la réalisation des travaux ou livraison des produits, sauf règles contraires qui seraient précisées par l'administration. »*

*La révision de nos prix peut intervenir à tout moment, suivant le cours des produits...*