

**Carte traiteur 2020**  
**« Fêtes de fin d'année »**

**COCKTAIL**

**Verrines : 2.00€**

Foie gras en soufflé et bâtonnets de magret fumé  
Langoustine poêlée sur crémeux de crustacés

**Cassolettes : 1.50€**

Filet de caille sur pommes poêlée, vinaigrette balsamique  
Filet de rouget sur spaghetti de légumes, vinaigrette framboise

**Bocaux : 2.00€**

Effiloché de crabe sur crème fouettée aux perles de Yuzu  
Petits légumes frais marinés au pesto

**Toasts : 0.80€**

Jambon serrano et tapenade  
Haddock sur crème fouettée à l'aneth  
Chèvre fondant au miel et noix

**LES ENTREES : 7.50€**

Foie gras en trois façons (torchon, terrine et mariné)  
Craquant au saumon fumé sur salpicons de tomate et avocat  
Emincé de chapon sur salade aux éclats de morilles et châtaignes  
St Jacques fraîche poêlées sur salade au jambon cru et petits légumes

**LES PLATS 9.50€**

Filet de veau émincé sauce morilles  
Sauté de cerf sauce grand veneur  
Dorade royale poêlée sur peau au jus de moules  
Cuisse de canard confite sauce vin et thym  
Filet de pintade au cœur de foie gras, réduction de cidre

**LES GARNITURES (2 au choix inclus avec le plat)**

Galette de pommes de terre râpées  
Riz aux légumes craquants  
Tatin d'endive  
Poire au vin à la cannelle  
Champignons poêlés

### FROMAGES 3.50€

Trio de brie, comté et chèvre ; salade aux noix et pignons de pins/vinaigrette  
Tarte fine de livarot et pont l'évêque sur pommes poêlées, salade et vinaigrette

### LES DESSERTS 3.50€

Véritable forêt noire aux cerises amarena  
Fameux délice mandarine/chocolat blanc et coulis  
Chibouste aux framboises sur petit sablé, éclats de meringues  
Le fondant poire/caramel et crème anglaise

### Menu à 22.00€

ENTRÉE/PLAT/GARNITURES/FROMAGES/DESSERT

#### Planche apéritive :

Composition : Rillettes au saumon et blinis ; foie gras au torchon et pain d'épices ; rillettes de canard et pain tranché ; panier de petits légumes et sauce ; crevettes roses et aïoli.

Pour 2 personnes (1 planche) : 14.00€

Pour 4 personnes (2 planches) : 24.00€

★

#### Menu enfant :

Duo de saumon fumé et pâté en croute  
Parmentier de canard en cassolette  
Craquant 3 chocolats

Entrée/plat/dessert 10.00€

Plat/dessert 7.00€

#### Le st philibert traiteur

Vous souhaitez de joyeuses fêtes de fin d'année

4 place st philibert

72350 FONTENAY SUR VEGRE

02 43 92 63 14

<http://st-philibert-restaurant.fr>