

# MENU DE Fêtes



Les commandes sont à passer avant 12 h les :  
Vendredi 20 décembre pour Noël  
Vendredi 27 décembre pour Nouvel An

Pour toutes réservations & informations  
nous consulter

**02 47 59 60 84**  
[info@hurtault-traiteur.com](mailto:info@hurtault-traiteur.com)

Toute commande doit être accompagnée d'un acompte de 50% du montant total de la commande. Les commandes sont à retirer entre 15h et 18h ou vous avez la possibilité de vous faire livrer (nous consulter).



Rue Léon Daunassans  
37240 MANTHELAN

[www.hurtault-traiteur.com](http://www.hurtault-traiteur.com)

Ne pas jeter sur la voie publique

2019 - 2020



## MENUS DE FÊTES

### Menu à 16,50€

Croustade de volaille et écrevisses  
Médaille de saumon fumé, crémeux de citron vert  
Fricassé de biche aux vieux Chinon, poêlée de Noël

### Menu à 22,50€

Pressé de foie gras mariné au safran de Marie-Claire  
Brick de sandre sur panais, jus de crustacé  
Filet de canette farci cuit sur peau, fondant de vitelotte aux éclats d'amandes

### Menu à 25,00€

Timbale d'avocat et mousse de crevette à l'aneth  
Corolle de sole farce de St Jacques et julienne de légumes  
Pavé de veau en chausson, crème de morilles et poêlée de champignons aux marrons  
Plateau de fromages  
Entremet orange-chocolat

### Menu à 29,00€

Médaille de foie gras et chapon, compotée de Noël  
Brochette de cabillaud et gambas, bisque de homard, flan de légumes  
Émincé de poularde aux pleurotes jeunes oignons, risotto au safran de Marie-Claire  
Plateau de fromages  
Éclair revisité pistache-griottes

### Menu à 31,00€

#### Pièces cocktail

Mini burger traditionnel - Mini bouchée ris de veau et cèpes - Cuillère St Jacques à l'orange  
Brochette magret séché et pomme caramélisée - Verrine tartare saumon  
Mini club sandwich foie gras et figues - Macaron tomate-basilic

#### Dîner

Crumble de crevettes sur fondue de poireaux au piment d'Espelette  
Caille entière désossée farce de marrons et foie gras, crémeux de vin jaune, poêlée de panais et carottes jaunes  
Plateau de fromages  
Mignardises 4 pièces

### Menu végétarien à 14,00€

Blinis de légumes croquants, vinaigrette de cébettes  
Tajine de légumes aux abricots secs  
Croustillant de chèvre sur mesclun  
Mignardises 4 pièces

### Menu lutin à 10,00€

Mousson de canard  
Suprême de chapon à la crème, pomme de terre rissolée  
Dessert chocolaté

Aucun changement possible dans les menus

## À LA CARTE

### Entrées froides

Terrine de foie gras mariné au Riesling, compotée de saison 7,90€  
Pressé de foie gras mariné au safran de Marie-Claire, confit d'oignons 7,90€  
Tarare de calamar et saumon aux citrons confits et ciboulette 5,50€  
Timbale d'avocat et mousse de crevette à l'aneth 6,00€  
Salade de homard aux agrumes sur mesclun 12,50€  
Médaille de saumon fumé, crémeux de citron vert 3,80€  
Blinis de tapenade d'olive et truite fumée à l'huile de sésame 6,50€

### Entrées chaudes

Croustade de volaille et écrevisses 5,00€  
Brick de canard aux cèpes 6,20€  
Cassolette d'escargot et champignons sauce foie gras 6,20€  
Cassolette de gambas et St Jacques aux petits légumes, sauce champagne 9,50€  
Tourte de ris de veau et foie gras 6,50€  
Crumble de crevettes sur fondue de poireaux au piment d'Espelette 6,50€

### Poissons (accompagné d'une étuvée de courgettes et carottes)

Brochette de cabillaud et St Jacques, bisque de homard 9,90€  
Corolle de sole farce de crustacé, coulis de tomate et basilic 8,50€  
Filet de St Pierre rôti sur peau, suc de fruits de mer déglacé eu whisky 9,90€  
Pavé de turbot sauvage, crème de chorizo 13,00€  
Duo de sandre et langoustines snaké, réduction de Vouvray 12,50€  
Médaille de lotte bardé de Serrano 10,50€

### Viandes

Filet de canette farci aux cèpes, sauce porto et pomme de terre mitrailles 9,90€  
Filet de boeuf sauce périgourdine, risotto crémeux d'épeautre 15,50€  
Pavé de veau en chausson, crème de morilles et poêlée de champignons aux marrons 10,50€  
Pavé de cerf rôti à l'huile de truffes, wok de légumes 14,80€  
Tajine de légumes aux abricots secs 6,00€  
Pavé de lomo de porc flambé au vieux rhum « Clément », poêlée de patate douce 8,90€  
Caille entière désossée farce de marrons et foie gras, crémeux de vin jaune poêlée de panais et carottes jaunes 13,00€

### Desserts

Mignardises 5 pièces 5,00€  
Assortiment de macarons 4 pièces 4,00€  
Éclair revisité pistache-griottes 4,00€  
Gros macaron à la framboise et crème de citron 4,00€  
Entremet orange-chocolat 3,80€

### Mise en bouche

Planchette classique (pour 6 personnes) 12,30€  
Chorizo, involtini, tapenade, pâte en croûte  
Planchette gourmande (pour 6 personnes) 15,50€  
Foie gras, jambon Serrano, tomates séchées, brochette magret séché et pomme  
Plateau bouchée chaude (16 pièces) 18,80€  
Mini burger traditionnel, mini bouchée ris de veau, mini pizza, mini bouchée escargot  
Plateau séduction (16 pièces) 20,40€  
Verrine tartare de saumon, brochette de St Jacques, mini club sandwich foie gras, tartelette de légumes  
Pain surprise 32,00€