



INSTALLÉ DEPUIS 2008,  
ARTISAN CUISINIER À MANTHELAN,  
NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE À TAILLE HUMAINE



**02 47 59 60 84**  
info@hurtault-traiteur.com  
Rue Léon Daunassans  
37240 Manthelan



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



**CARTE**  
**DES PLATS**  
**PREPARES**

## COCKTAILS

### FORMULE 6 PIÈCES 4.90

- \* 4 toasts variés
- \* 2 bouchées chaudes

### FORMULE 8 PIÈCES 6.90

- \* 4 toasts variés
- \* 2 bouchées chaudes
- \* 2 brochettes

### FORMULE 10 PIÈCES 9.90

- \* 4 toasts variés
- \* 2 bouchées chaudes
- \* 1 mini club sandwich
- \* 2 brochettes
- \* 1 verrine

### FORMULE 12 PIÈCES 12.80

- \* 4 toasts variés
- \* 2 bouchées chaudes
- \* 1 mini club sandwich
- \* 1 wrap
- \* 2 brochettes
- \* 1 verrine
- \* 1 cuillère

### PLANCHETTE DE CHARCUTERIE 14.50 (6 personnes)

### PLANCHETTE TERRE ET MER 18.00 (6 personnes)

## ENTRÉES

### FROIDES

- \* Terrine de foie gras, compotée de saison 8.50
- \* Pressé de foie gras et cailles mariné au cognac 8.50
- \* Salade de gambas et agrumes, vinaigrette légère 8.00
- \* Tartare de poissons et St Jacques aux tomates confites 9.50
- \* Salade terre et mer  
(brochette de canard, saumon fumé, crevette, foie gras) 9.00
- \* Salade de filet de caille snackés, vinaigrette de soja 8.50
- \* Mille feuille de saumon fumé et petits légumes 5.00
- \* Blinis de truite fumé sur guacamole et jeunes pousses 5.80

### CHAUDES

- \* Cassolette de St Jacques, bisque de crustacé 11.00
- \* Bouchée à la reine au ris de veau et cèpes 6.30
- \* Tourte feuilletée de volaille et escargot de Bourgogne 8.50
- \* Crumble de langoustines et fondue de poireaux 7.00
- \* Brick de sandre et petits légumes, crème de petit pois 8.00
- \* Cassolette de lieu noir et gambas grillées, bisque de crustacé 9.00
- \* Aumônière de canard et champignons en persillade 7.00

## POISSONS

### (AVEC SA GARNITURE DU MOMENT)

- \* Brochette de sole et St Jacques, sauce champagne 12.00
- \* Filet de St Pierre cuit sur peau, crème de Vouvray moelleux 13.50
- \* Dos de sandre snacké, crème de chorizo 12.50
- \* Poisson du marché cuit en bouillon, crémeux de légumes anciens 11.50
- \* Lotte de bardé, sauce tomatée 15.00



## VIANDES

- \* Filet de boeuf au coeur de foie gras, risotto aux cèpes 16.50
- \* Mignon de porc caramélisé au four, pomme de terre mitraille 11.00
- \* Filet de canard aux griottes, poêlée de champignons 12.00
- \* Pavé de filet de veau cuit en cocotte, crumble de légumes 15.50
- \* Suprême de pintade fermière rôti, sauce aux morilles et écrasé de pomme de terre 11.50
- \* Lomo de porc mariné aux épices et vieux rhum Clément, écrasé de patate douce 11.00

## PLATS UNIQUES

### (À PARTIR DE 8 PERSONNES)

- \* Parmentier de canard et salade verte 9.50
- \* Chili con carne 9.00
- \* Coq au vin et pomme vapeur 8.50
- \* Brandade de morue et salade verte 8.50
- \* Tartiflette et salade verte 8.00
- \* Paëlla 11.50
- \* Couscous 11.50
- \* Rougail saucisses et riz pilaf 8.50
- \* Choucroute 12.00
- \* Cassoulet 11.00

## PLATS À PARTAGER

### (À PARTIR DE 6 PERSONNES)

- \* Rôti de boeuf en croûte, sauce forestière et poêlée de champignons 12.50
- \* Carbonnade de boeuf, gratin dauphinois 11.00
- \* Colombo de porc, riz pilaf 10.00
- \* Poulet aux écrevisses et estragon, gratin de légumes 10.00

## DESSERTS

- \* Entremet exotique 4.00
- \* Entremet chocolat-orange 4.00
- \* Charlotte aux fruits rouges 4.00
- \* Fraisier (d'avril à septembre) ou framboisier 4.00
- \* Forêt noire 4.00
- \* Entremet passion-chocolat 4.00
- \* Trois chocolat ou craquant tout chocolat 4.00
- \* Macaron (4 pièces) 4.00
- \* Mignardises 4 pièces) 5.00

