

Menu associatif à 32,50€

Entrées

- Blinis de saumon fumé et guacamole, vinaigrette de tomate séchée
 - Salade de légumes croquants et brique de rillons
 - Pressé de volaille aux raisins secs, confit d'oignon
- Timbale de faisselle de chèvre et jambon de pays, chapelure de noisette
 - Mousse de truite à l'aneth et œuf de saumon

Plats et garnitures

- Pavé de lomo de porc mariné aux piments d'Espelette, jus de veau
 - Filet de poulet à la plancha, sauce poivrons grillés et pesto
- Haut de cuisse de poulet farci à la forestière, jus de cuisson serré
 - Brochette de dinde nappé miel et citron
- Poire de bœuf grillé, sauce moutarde à l'ancienne (supplément 1,50€)

Fromages

- Duo de fromages et salade verte

Desserts

- Tarte tropézienne
- Charlotte aux fruits rouges
- Entremet orange-chocolat et son coulis
 - Tarte citron meringué
- Cheesecake et coulis de fruits rouges

- kir pétillant et 3 canapés
- Sauvignon de Touraine
- Chinon
- Pétillant
- Eau plate

Comprenant le service, la vaisselle, le nappage non tissé (pour table rectangle uniquement), le pain et le café. Sans les boissons, enlever 5,00€.



Légumes frais, viande française et poisson issu de la pêche raisonnée.



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan

 
www.hurtault-traiteur.com

Menu à 21,00€
(sans service, service effectué par l'association)

Entrées

- ~Blinis de saumon fumé et guacamole, vinaigrette de tomate séchée
- ~Salade de légumes croquants et brisque de rillons
- ~Pressé de volaille aux raisins secs, confit d'oignon
- ~Timbale de faisselle de chèvre et jambon de pays, chapelure de noisette
- ~Mousse de truite à l'aneth et œuf de saumon

Plats et garnitures

- ~Pavé de lomo de porc mariné aux piments d'Espelette, jus de veau
- ~Filet de poulet à la plancha, sauce poivrons grillés et pesto
- ~Haut de cuisse de poulet farci à la forestière, jus de cuisson serré
- ~Brochette de dinde nappé miel et citron
- ~Poire de bœuf grillé, sauce moutarde à l'ancienne (supplément 1,50€)

Fromages

- ~Duo de fromages et salade verte

Desserts

- ~Tarte tropézienne
- ~Charlotte aux fruits rouges
- ~Entremet orange-chocolat et son coulis
- ~Tarte citron meringué
- ~Cheesecake et coulis de fruits rouges

Comprenant la vaisselle*, la présence en cuisine, le pain.



Légumes frais, viande française et poisson issu de la pêche raisonnée.

*1 assiette à chaque plat, 1 jeu de couvert, 1 verre



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan


www.hurtault-traiteur.com

