

## Menu particulier à 32,00€

### Entrées

- Mille-feuille de saumon fumé, crémeux de citron vert et ciboulette
- Timbale de faisselle de chèvre et jambon de pays, chapelure de noisette
  - Mousse de truite à l'aneth et œuf de saumon
  - Salade de légumes croquants et brique de rillons

### Plats et garniture du moment

- Pavé de lomo de porc mariné aux piments d'Espelette, jus de veau
- Filet de poulet à la plancha, sauce poivrons grillés et pesto
  - Poire de bœuf grillé, sauce moutarde à l'ancienne
- Pavé de lieu noir farce de crustacé, crème de Sauvignon

### Fromages

- Duo de fromages et salade verte à l'huile de noix

### Desserts

- Brick de pommes flambées au grand marnier et chocolat
  - Charlotte aux fruits rouges
- Tarte tropézienne, coulis de framboise
  - Pièce montée (supplément 2,50€)
  - Entremet au choix (supplément 1,50€)

Comprenant le service, le nappage non tissé blanc, la vaisselle, le pain et le café .Tarif pour un minimum de 30 personnes.

### Forfait boissons à 6,50€ :

- Soupe de pétillant et 4 canapés
- Touraine Sauvignon
- Chinon
- Pétillant
- Eau de source





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

## Menu particulier à 36,00€

### Entrées

- Pressé de canard au cœur de foie gras, compotée d'oignons
- Blinis de caviar d'aubergine et tomates séchées sur mesclun
  - Parfait d'asperge, crème de poivrons
- Crumble de langoustines sur fondue de poireaux, bisque de crustacé

### Plats et garniture du moment

- Filet mignon de porc rôti, crème de parmesan
- Pièce de bœuf grillé, jus d'échalotes et cébette, déglacé au porto
  - Suprême de volaille au miel et romarin, jus de cuisson lié
- Pavé de dos de cabillaud rôti au basilic, crème de crustacé

### Fromages

Duo de fromages et salade verte à l'huile de noix

### Desserts

- Gros macaron mousse pistache et framboise
  - Traditionnel Paris Brest
- Trio de dessert : macaron, tarte au citron, mini moelleux chocolat
  - Pièce montée (supplément 2,50€)
  - Entremet au choix (supplément 1,50€)

Comprenant le service, le nappage non tissé blanc, la vaisselle, le pain et le café. Tarif pour un minimum de 30 personnes.

### Forfait boissons à 6,50€ :

- Soupe de pétillant et 4 canapés
- Touraine Sauvignon
- Chinon
- Pétillant
- Eau de source





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