

Menu particulier à 34,00€

Entrées

- Mille-feuille de saumon fumé, crémeux citron vert et ciboulette
- Timbale de mousse de truite à l'aneth sur guacamole, œuf de hareng fumé
- Cassolette de volaille et champignons, chapelure de pain d'épices

Plats et garniture du moment

- Pavé de lomo ibérique mariné aux piments d'Espelette, sauce sathé
- Paleron de bœuf braisé façon carbonade
- Dos de lieu noir rôti au basilic et safran, réduction de Vouvray

Fromages

- Duo de fromages et salade verte à l'huile de noix
- Croustillant de chèvre au miel et salade verte à l'huile de noix

Desserts

- Charlotte poire-caramel et son coulis
- Assiette gourmande : verrine mousse de fruits exotiques, choux praliné et macaron
- Éclair mascarpone pistache et griottes acidulées
- Entremet au choix (supplément 2,00€)

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 7,00€ :

- 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

Menu particulier à 41,00€

Entrées

- Blinis de saumon gravlax sur sa crème à l'huile de courge et mesclun
- Médailon de foie gras à la vanille, compotée de mangue
- Crumble de langoustines et chorizo, sauce Riesling safrané

Plats et garniture du moment

- Filet de canette cuit en basse température au citron confit et sauge
- Filet mignon de porc bardé à l'iatlienne, crème de parmesan
- Dos de cabillaud snacké aux sésames noirs, bouillon de crevettes au tandoori

Fromages

- Duo de fromages et salade verte à l'huile de noix
- Camembert rôti à la truffe et salade verte à l'huile de noix

Desserts

- Charlotte poire-caramel et son coulis
- Assiette gourmande : verrine mousse de fruits exotiques, choux praliné et macaron
- Éclair mascarpone pistache et griottes acidulées
- Entremet au choix (supplément 2,00€)

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 7,00€ :

- 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