



HURTAULT
Traiteur

Les commandes sont à passer avant les :

Jeudi 19 décembre pour Noël

Vendredi 27 décembre à midi pour Nouvel An

Le retrait se passera :

Pour Noël, le 24 décembre entre 15h et 17h30

Pour Nouvel An, le 31 décembre entre 15h et 17h30

Possibilité de livraison, nous consulter.

Pour toutes réservations, nous sommes à votre disposition

02 47 59 60 84

info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 MANTHELAN

WWW.HURTAULT-TRAITEUR.COM



HURTAULT
Traiteur

**VOTRE TRAITEUR
POUR LES FÊTES**

Carte Festive
2024-2025



Nos menus de Fêtes

MISE EN BOUCHE

Planchette Terre (pour 6 personnes) 16,00€
Involtini, foie gras sur pain aux fruits secs, jambon Serrano, tapenade de chorizo, jambon rosetllo, mini pâte croûte

Planchette Mer (pour 6 personnes) 18,00€
Crevettes au gingembre, blinis de saumon fumé et crème de wasabi, poivrons farcis au thon, rillettes de saumon, cuillère de St. Jacques aux agrumes, filet de flétan fumé

Plateau de mise en bouche (10 pièces) 16,50€
Blinis de saumon fumé et crème de wasabi, cuillère oeuf de caille sur houmous, tarte fine de chèvre et piment d'Espelette, pic de crevette et mangue, verrine crème de cèpes et noix de cajou, foie gras sur pain aux fruits secs, moricette jambon Serrano et tzatziki, burger de foie gras réduction balsamique, croustillant d'escargot au beurre persillé, croustade de fruits de mer

MENUS FESTIFS

Menu à 24,00€

Brick de gambas et chorizo, velouté de petit pois
Filet de canette farci au foie gras,
sauce aux poivres de Sichuan et sauge, crumble de légumes
Duo de choux (banane et croustillant praliné, ananas à la vanille et au rhum)

Menu à 32,00€

Médaille de foie gras au safran, compotée d'échalotes au Chinon
Suprême de volaille piqué aux truffes, jus des sous-bois,
écrasé de pomme de terre truffé
Plateau de fromages affinés
Entremet pistache fruits rouges

Menu à 41,00€

Cocktail 10 pièces
Tournedos de filet de boeuf bardé à l'italienne,
crème de parmesan et écrasé de marron
Plateau de fromages affinés
Bûche vanille-caramel

MENU ENFANT 13,00€

Saumon fumé
Aiguillette de volaille à la crème, écrasé de pomme de terre
Craquant chocolat



À la carte

ENTRÉES FROIDES

Médaille de foie gras au safran, compotée d'échalotes au Chinon 14,00€
Salade de filet de caille et magret fumé, pignon de pin torréfié, vinaigrette de miel 10,50€
Tarte fine de saumon fumé et homard, crémeux à l'ail noir 14,00€

ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté au ris de veau et cèpes, jus serré 10,00€
Cassolette de St Jacques et moules, fricassée de légumes 14,50€
Huîtres chaudes au champagne gratinée au four 18,00€
Brick de gambas et chorizo, velouté de petit pois 9,00€

PLATS

Queue de lotte snackée sauce thaï et crevettes, légumes croquants 17,00€
Nage d'omble chevalier et langoustines safranées, julienne de légumes 17,00€
Filet de maigre rôti au beurre d'agrumes, risotto de saison 17,00€
Tournedos de filet de boeuf bardé à l'italienne,
crème de parmesan et écrasé de marron 19,50€
Filet de chapon farci, sauce foie gras et tombé de pleurotes et shiitaké 15,00€
Pavé de lomo flambé au vieux rhum Clément, patate douce à l'huile de sésame grillé 12,50€
Filet de canette farci au foie gras, sauce aux poivres de Sichuan et sauge,
crumble de légumes 15,00€
Suprême de volaille piqué aux truffes, jus des sous-bois,
écrasé de pomme de terre truffé 13,00€

Plateau de fromages affinés : 4,50€

DESSERTS

Bûche vanille-caramel 4,50€
Duo de choux (banane et croustillant praliné, ananas à la vanille et au rhum) 4,00€
Entremet pistache-fruits rouges 4,20€
Mignardises 5 pièces 5,50€
Panna cotta à la gelée de coing 4,00€

