

Menu associatif 2026 à 37,00€

Kir pétillant et 3 canapés

Entrées

- ~Tartare de légumes à l'huile de pistache et crevettes flambées
- ~Feuilleté de volaille et champignons, jus de viande
- ~Duo d'entrée : tartine de foie gras sur son pain aux fruits secs, mousse de poissons et œuf de hareng fumé
- ~Salade de gésiers confits et petits légumes, vinaigrette acidulée
- ~Charlotte de la mer, réduction de soupe de poissons

Plats et garnitures du moment

- ~Filet mignon de porc gratiné à la mozzarella, sauce balsamique
- ~Emincé de suprême de volaille crème de chorizo
- ~Traditionnel coq au vin de Chinon
- ~Colombo de poulet
- ~Jarret de porc cuit à la bière, sauce miel-sauge (supplément 2,50€)
- ~Dos de lieu noir rôti au basilic, fumé d'arête de poissons

Fromages

- ~Duo de fromages et salade verte
- ~Camembert rôti et salade verte

Desserts

- ~Charlotte au chocolat
- ~Choux croustillant pistache et mousse mangue
- ~Panna cotta au carmel et beurre salé
- ~Tartelette aux fruits de saison et mousseline vanille
- ~Poire pochée au crémant de Loire et son macaron

Comprenant le service, la vaisselle, le nappage non tissé (pour table rectangle uniquement), eau de source, le pain et le café.



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

Forfait vin à 6,00€

- Sauvignon de Touraine
- Chinon
- Pétillant



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

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan

www.hurtault-traiteur.com

