

Menu particulier à 38,00€

Entrées

- ~Timbale de mousse de truite à l'aneth sur guacamole, œuf de hareng fumé
- ~Feuilleté de volaille et champignons, jus de viande
- ~Charlotte de dorade grise, réduction de soupe de poissons

Plats et garniture du moment

- ~Pavé de lomo ibérique mariné aux piments d'Espelette, sauce sathé
- ~Emincé de volaille crème de chorizo
- ~Dos de lieu noir rôti au basilic et safran, fumé d'arête de poissons

Fromages

- ~Duo de fromages et salade verte à l'huile de pépin de raisin
- ~ Camembert rôti et salade verte à l'huile de pépin de raisin

Desserts

- ~Choux croustillant pistache et mousse mangue
- ~Tartelette aux fruits de saison et mousseline vanille
- ~Poire pochée au crémant de Loire et son macaron
- ~Entremet au choix (supplément 3,00€)

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 9,00€ :

- 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 45,00€

Entrées

- ~ Tartare de légumes à l'huile de pistache et dës de saumon gravlax
 - ~ Médaillon de foie gras au cognac, compotée de saison
- ~ 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
 - ~ Mignon de porc farci au Ste Maure et bardé, jus de veau réduit
- ~ Dos de cabillaud snacké aux sésames noirs, suc de moules au curry

Fromages

- ~ Duo de fromages et salade verte à l'huile de pépin de raisin
- ~ Camembert rôti et salade verte à l'huile de pépin de raisin

Desserts

- ~ Charlotte aux fruits rouges et spéculos
- ~ Assiette gourmande : verrine mousse de fruits exotiques, macaron et mini choux mousseline vanille
 - ~ Éclair revisité à la pistache de Dubaï et chocolat, fruits de saison
 - ~ Entremet au choix (supplément 3,00€)

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 9,00€ :

- 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