BON DE COMMANDE

Menu des fêtes – Hurtault Traiteur

Rue Léon Daunassans – 37240 Manthelan | 02 47 59 60 84 | info@hurtault-traiteur.com

Nom : ..... Prénom : .....

Téléphone : ..... Email : .....

Adresse : .....

Nombre de convives : .....

ENTRÉES FROIDES

Désignation	Prix / pers.	Qté	Total
Terrine de foie gras au safran de Marie-Claire, compotée d'échalotes au Chinon	14,00 €		
Ballotine de saumon et crabe, sauce légère aux œufs de hareng fumé	11,00 €		
Fraîcheur de crevettes à la thaï, citron confit et ciboulette	11,00 €		
Blinis de légumes marinés sur houmous de légumes et saumon gravlax	12,00 €		

ENTRÉES CHAUDES

Désignation	Prix / pers.	Qté	Total
Cassolette de St-Jacques, étuvée de légumes, sauce champagne	14,50 €		
Brick de chapon et cèpes, sauce foie gras	12,50 €		
Cassolette de gambas et chorizo, jus de moule safrané	11,50 €		
Chausson d'escargots et ris de veau, sauce poivre de Sichuan	12,50 €		

PLATS

Désignation	Prix / pers.	Qté	Total
Dos de cabillaud en lac d'épices, sauce Vouvray et flan de légumes au tandoori	18,00 €		
Retour de pêche et brunoise de St-Jacques, réduction de soupe de poissons, flan de légumes au tandoori	17,00 €		
Ballotine de chapon farci, infusion de sauge, cueillette des sous-bois	17,00 €		
Pavé de veau en croûte d'herbes, sauce Marsala, écrasé de pommes de terre	17,50 €		
Pavé de lomo ibérique flambé au vieux rhum Clément, jus de cuisson, écrasé de patate douce aux éclats de noisettes	15,50 €		
Magret d'oie cuit sur peau au beurre d'escargot et son jus à l'ail noir, tombée de pleurotes et marrons	16,00 €		
Filet de bœuf au cœur de foie gras, sauce périgourdine, pomme de terre grenaille à l'ail confit	19,50 €		

FROMAGES

Désignation	Prix / pers.	Qté	Total
Plateau de fromages affinés	4,50 €		

DESSERTS – 5,50 € / PERS.

Désignation	Prix / pers.	Qté	Total
Mousse citron et segment de clémentine sur sablé breton	5,50 €		
Bûche vanille de Madagascar et croustillant chocolat-noisettes	5,50 €		
Entremets exotique et croustillant chocolat blanc	5,50 €		
Mignardises 5 pièces	5,50 €		
Choux façon forêt-noire	5,50 €		

MISES EN BOUCHE

Désignation	Prix	Qté	Total
Planchette terre (pour 6 personnes) *Foie gras, jambon serrano, buns pastrami et délice de poivrons, terrine de caille aux raisins, St-Marcellin, brochette de poulet au citron et miel*	26,00 €		
Planchette mer (pour 6 personnes) *Rillettes de poissons aux agrumes, poivrons farcis au thon, brochette de St-Jacques, truite fumée, crevette à l'ail doux, tartare de saumon*	28,00 €		
Plateau de mises en bouche froides (20 pièces) *Tartare de saumon au citron confit, navette foie gras et gelée de coing, buns jambon serrano et crème de champignons, brochette crevette marinée et mangue*	26,00 €		
Plateau de mises en bouche chaudes (20 pièces) *Burger chapon au foie gras, samoussa d'effiloché de canard au chorizo, burger St-Jacques au pesto, cassolette de gambas*	32,00 €		

PRODUITS DE FÊTES

Désignation	Prix / kg	Qté (kg)	Total
Saumon gravlax	65,00 €		
Saumon fumé au bois de hêtre	70,00 €		
Foie gras au safran de Marie-Claire	130,00 €		
Foie gras rhum vanille	135,00 €		

MENU ENFANT

Désignation	Prix / enfant	Qté	Total
Menu enfant : saumon fumé, aiguillette de chapon à la crème et écrasé de pommes de terre, éclair chocolaté	15,00 €		

TOTAL DE LA COMMANDE : _____ €

Date de la commande : .....

Signature du client : .....

Commandes à passer avant :

☐ Dimanche 20 décembre pour Noël ☐ Dimanche 27 décembre pour le Nouvel An

Retrait des commandes :

☐ Noël : le 24 décembre, entre 14h30 et 17h30

☐ Nouvel An : le 31 décembre, entre 12h00 et 16h00

Heure de passage souhaitée : .....