



Carte Spéciale

# FÊTES 2018



## Menu à 24 €

### DUO DES FÊTES

Médailillon de foie gras de canard entier et brochette de gambas

### COQUILLE DE NOIX DE SAINT-JACQUES

CUISSE DE PINTADE,  
sauce aux morilles et son gratin dauphinois

## Menu à 25 €

### ASSIETTE OCÉANE

Bizauté de saumon fumé maison, tataki de thon au sésame  
et son croustillant de queues de langoustines aux légumes taillés

### CASSOLETTE DE NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES aux petits légumes

## Menu à 29 €

### ASSIETTE DU NOUVEL AN

½ homard à la parisienne et merlu fumé, crème ciboulette

### GRENADIN DE FILET DE VEAU, pommes darphin et tian de légumes

## Menu à 36 €

½ HOMARD à la Parisienne

### FILET DE DAURADE

PAVÉ DE MAGRET DE CANARD



## Menu végétarien à 22 €

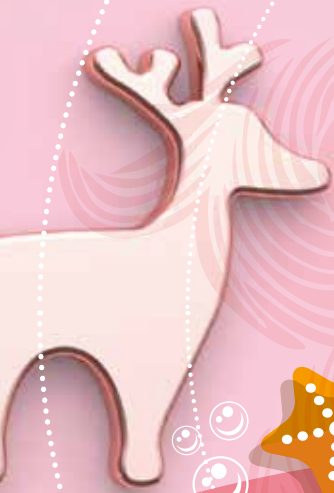
### SALADE DU RÉVEILLON

Salade de mesclun, haricots rouges, légumes poêlés,  
tomates séchées, parmesan, œuf poché

BROCHETTE D'ARTICHAUT AUX DEUX CAROTTES,  
crème d'échalotes truffée, aumônière de champignons et gratin dauphinois

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un assortiment de légumes.  
IL N'EST PAS POSSIBLE DE CHANGER OU DE DÉCOMPOSER LES MENUS.

Marielle, Sébastien et toute l'équipe: Aimé, Amélie, Annabelle, Aurélien, Brigitte, Dany, Elodie, Fabien, Kévin,  
Nadine, Pascaline, Quentin et Rodolphe vous souhaitent tous leurs vœux pour la nouvelle année 2019.



Et pour vos enfants !  
Menu à 9,90 €

PAVÉ DE POISSON  
DE NOS CRIÉES PANÉ MAISON  
et son authentique purée  
de pommes de terre

## LES MISES EN BOUCHE

<b>LE DUO DE MISES EN BOUCHE</b> , velouté de butternut à la noisette et aux gambas, onctueux de foie gras au pain d'épices d'Eugénia	6,50 €
<b>RÉDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES</b> (la douzaine) croustillant de crabe au combava, bouché de ris de veau truffé, quiche, burger ...	10,00 €
<b>CANAPÉS PRESTIGES</b> (la douzaine) foie gras, Saint-Jacques, saumon fumé, cou de canard farci ...	11,80 €
<b>PLATEAU FROID ASSORTI</b> (18 pièces), wraps aux crevettes, mini-burgers et tartelettes salées	17,00 €

## ENTRÉES

<b>COQUILLE DE NOIX DE SAINT-JACQUES MAISON</b>	7,50 €
<b>PETIT PÂTÉ DE RIS DE VEAU EN CROÛTE</b> et son mesclun aux tomates et herbes fraîches	7,90 €
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON</b> , crème ciboulette et citron	9,00 €
<b>LE DUO DE FOIE GRAS</b> , médaillon de foie gras entier et marbré aux fruits secs	9,50 €
<b>DUO DES FÊTES</b> , médaillon de foie gras de canard entier et brochette de gambas	10,00 €
<b>SALADE GOURMANDE</b> , foie gras de canard, noix de coquille Saint-jacques lardées, œuf de caille truffé et jambon de Parme	12,90 €
<b>ASSIETTE OCÉANE</b> , biseauté de saumon fumé maison, tataki de thon au sésame et son croustillant de queues de langoustines aux légumes taillés	13,50 €
<b>ASSIETTE DE NOËL</b> , tatin de foie gras de canard entier maison, filet de bar mariné aux herbes fraîches, noix de Saint-Jacques en millefeuille de betterave et cou de canard farci	14,50 €
<b>½ HOMARD À LA PARISIENNE</b>	16,00 €
<b>ASSIETTE DU NOUVEL AN</b> , ½ homard à la Parisienne et merlu fumé crème ciboulette	17,00 €
<b>ASSIETTE PRESTIGE</b> ½ homard à la Parisienne, médaillon de foie gras et merlu fumé	19,00 €

## POISSONS

<b>ESCALOPE DE SAUMON</b> et ses tagliatelles de légumes	9,90 €
<b>PAVÉ DE MAIGRE</b> aux baies de la passion et son tatin de légumes	11,90 €
<b>DOS DE CABILLAUD</b> sauce safranée, et son écrasée de pomme de terre truffée	12,90 €
<b>FILET DE LOTTE</b> façon matelotte aux légumes d'antan	14,50 €
<b>CASSOLETTE DU NOUVEL AN AUX PISTILS DE CROCUS</b> , Saint-Jacques, langouste, lotte et légumes tournés	14,90 €
<b>PAPILLOTE DU NOUVEL AN</b> , 1/2 homard, infusion de crème crue fermière et ses légumes	16,00 €
<b>GAMBAS XL FLAMBÉES AU WHISKY</b> , riz noir et petits légumes aux douces épices	17,90 €
<b>ANGUILLES POÊLÉES À LA PROVENÇALE</b> et ses pommes de terre persillées	17,90 €

## LES VIANDES

<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b> et son gratin dauphinois	8,90 €
<b>RÔTI DE DINDE FARCI</b> aux marrons	9,90 €
<b>MITONNÉE DE BICHE/CERF</b> aux cinq baies	10,50 €
<b>FILET DE CANARD FARCI</b> aux morilles	11,50 €
<b>BROCHETTE D'AIGUILLETES DE CANARD</b> marinées à la moutarde et aux abricots moelleux	12,50 €
<b>GRENADIN DE VEAU</b> sauce forestière	14,00 €
<b>MAGRET DE CANARD AUX NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES</b>	15,90 €
<b>TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF ROSSINI</b>	16,00 €
<b>FILET MIGNON DE CERF</b> sauce au cacao doux	17,00 €

## LES FROMAGES

<b>PLATEAU " BEILLEVAIRE "</b> à partir de 10 personnes	3,80 € LA PART
---	----------------

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un assortiment de légumes.  
Tous nos plats sont issus de produits de qualité et d'une fabrication maison.

  
**Traiteur Soullandais®**

Le plaisir de partager, l'art de recevoir.

N'hésitez pas à nous consulter au 02 51 93 04 96 ou par mail : [contact@traiteursoullandais.com](mailto:contact@traiteursoullandais.com)  
[www.traiteursoullandais.com](http://www.traiteursoullandais.com) – ZA rue des acacias – 85300 SOULLANS

Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/12/2018. Annule et remplace les tarifs précédents. Service non compris.