

FÊTES 2020



Menu enfants !

Menu à 13 €

MÉDAILLON DE FOIE GRAS
DE CANARD
NUGGETS DE POULET MAISON
et pomme de terre farcie

Menu à 25 €

LE DUO,
Foie gras de canard entier maison
et saumon écossais fumé maison

CASSOLETTE DE MERLU DE NOS CÔTES

SUPRÊME DE PINTADE,
sauce aux morilles

Menu à 28 €

RÊVES DE MER

Samoussa de crevettes à la créoline, médaillon de homard,
tatakis de thon rouge aux sésames et gourmandises de coques aux œufs de truite

FILET DE BAR

à la passion

Menu à 30 €

ASSIETTE FESTIVE

1/2 homard à la parisienne, médaillon de foie gras de canard entier maison,
confit d'oignon

LA TRADITIONNELLE
DINDE FARCIE DÉCOUPÉE,
aux marrons et champignons

Menu à 38 €

1/2 HOMARD à la parisienne

CASSOLETTE
DE NOIX DE COQUILLE ST JACQUES,
aux pleurotes cuisinées, sauce champagne

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF ROSSINI,
sauce truffé

Traiteur  Soullandais®

Le plaisir de partager, l'art de recevoir.

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, Brigitte, Elodie, Kathleen, Kevin, Logann, Nadine, Nicolas, Pascaline, Quentin et Rodolphe vous remercient de votre confiance et vous souhaitent tous leurs vœux pour la nouvelle année 2021.

LES MISES EN BOUCHES

LE DUO DE MISES EN BOUCHE	6,50 €
- Velouté de légumes oubliés aux pointes d'asperges vertes et ficoïdes glaciales	
- Cuisses de grenouille à l'émulsion de roquette au gingembre et huile d'olive vierge	
RÉDUCTIONS CHAUDES, 4 SORTES (la douzaine)	10,00 €
CANAPÉS PRESTIGES (la douzaine)	11,80 €

LES ENTRÉES

COQUILLE DE NOIX DE ST JACQUES aux pleurotes du marais	7,90 €
SALADE VÉGÉTARIENNE, mesclun, osso iraty, champignons, mini légumes taillés, œuf poché, quinoa, huile de pépins de raisin et vinaigre de framboise	11,50 €
ASSIETTE OCÉANE, langoustines rôties sur brochette aux senteurs de citron vert opéra de saumon fumé, endive aux œufs de saumon, tataki de thon rouge aux sésames	14,00 €
ASSIETTE PLAISIR, tartare de daurade, croustillant de crabe, magret de canard fumé, saumon fumé maison et crème ciboulette	14,50 €
ASSIETTE DÉGUSTATION, émincé de filet de bar aux herbes, superposition de foie gras aux fruits rouges, médailillon de homard et émietté de langouste au citron vert, piment d'Espelette et menthe fraîche	15,00 €
½ HOMARD À LA PARISIENNE	17,00 €
ASSIETTE FESTIVE, ½ homard à la parisienne, médailillon de foie gras de canard entier maison, confit d'oignon	18,00 €
SAUMON ÉCOSSAIS FUMÉ MAISON, le kg	65,00 € le kg
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MAISON	110,00 € le kg

LES POISSONS

PAVÉ DE MAIGRE AU POIVRE DE TIMUT, infusion de mangue	11,90 €
MARMITE DE NOIX DE COQUILLE ST JACQUES aux girolles	12,90 €
FILET DE ST PIERRE au velouté de pois sur lit de légumes	13,50 €
CASSOLETTE ROYALE, filet de bar, homard, coquille de noix de St Jacques aux pistils de safran	14,90 €
RAVIOLES DE LANGOUSTINES TRUFFÉES, et brunoise de légumes, émulsion de crustacés	15,50 €
BROCHETTE DE LOTTE AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, sauce champagne	15,90 €
POÊLON DE LA MER, merlu, gambas, moules, palourdes, langoustines, légumes taillés au couteau, émulsion de douces saveurs	16,90 €
HOMARD DÉCORTIQUÉ AUX PETITS LÉGUMES, dressé en tête de lion	17,00 €

LES VIANDES

CRÉPINETTE DE CANETTE FARCIE aux champignons et foie gras	10,00 €
SAUTÉ DE BICHE/CERF, sauce grand veneur	10,50 €
TAJINE DE LÉGUMES à la truffe noire du Périgord	11,50 €
CHAPON DÉSOSSÉ FARCI TRANCHÉ, farce fine au foie gras	11,90 €
MÉDAILLONS D'ÉPAULE D'AGNEAU MER ET VIE DE 7H aux senteurs hivernales	13,50 €
GRENADIN DE FILET DE VEAU aux morilles	14,00 €
TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD au foie gras poêlé	15,90 €
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF ROSSINI, sauce truffée	16,00 €
CARRÉ DE CERF À LA FRANÇAISE et ses gousses d'ail confites en chemise	17,00 €

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES " BEILLEVAIRE " (plateau à partir de 8 personnes)	3,80 € la part
---	----------------

LES DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE BÛCHETTE " MAURICE "	4,90 € la part
LOUISE, biscuit pâte à choux roulé, coulis caramel beurre salé, crème onctueuse à la vanille de Madagascar	
LOUVRE, mousse chocolat grand cru 70%, praliné feuilleté au maïs grillé, crème légère noisette, dacquoise noisette	
RED DINGUE, mousse plein fruit framboise, crémeux cheesecake fruit de la passion, compotée de griotte, biscuit cassis	


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
www.traiteursoullandais.com - ZA rue des acacias - 85300 SOULLANS

Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/12/2020. Annule et remplace les tarifs précédents. Service non compris.

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.