

LES PLATS FROIDS

Menu à 32 €

ASSIETTE OCÉANE

Filet de merlu fumé, mini brochette
de langoustines lardées,
tartare de saumon aux perles d'huîtres
et citron vert

TOURNEDOS DE LOTTE DE PAYS
et sa crème de pois

Menu à 33 €

DUO TERRE ET MER

Médaille de foie gras de canard entier
aux truffes et saumon fumé

COQUILLE DE MERLU ET GAMBAS
avec son coulis de crustacés

CHAPON DÉSOSSÉ

Menu à 38 €

ASSIETTE PRESTIGE

1/2 homard mayonnaise,
médaille de foie gras et saumon fumé

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF
sauce forestière

Menu à 42 €

ASSIETTE DÉGUSTATION

Marbré de foie gras aux figues,
médaille de homard,
gravlax de merlu aux agrumes,
samoussa de poulpe

PAVÉ DE BAR DE CROIX-DE-VIE
au jus de moules

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD
sauce aigre douce

Menu des Lutins
à 14 €

Médaille de foie gras

Nuggets de poulet maison
et purée de patate douce



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 ainsi que toute l'équipe : Alexandre, Amélie, Brigitte, Christophe, Kathleen, Kévin, Logann, Lionel, Marine, Nadine, Natacha, Pascaline, et Rodolphe vous remercient de votre confiance et vous présentent leurs meilleurs vœux pour la nouvelle année 2024.

Les Mises en Bouches

DUO DE VERRINES Crèmeux de patate douce, lait de coco et thon fumé au sésame noir, onctueux de navets, langoustine rôtie coulis mangue et chips de champignons	8,00 € les 2
CANAPÉS PRESTIGES FROIDS (la douzaine)	15,00 €
RÉDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES (la douzaine)	18,00 €

Les Entrées

COQUILLE DE MARGATE au Riesling	6,50 €
COQUILLE DE NOIX DE ST JACQUES sauce champagne	8,00 €
TRILOGIE DE POISSONS FUMÉS MAISON , thon, saumon et merlu, crème ciboulette et citron	11,50 €
SALADE VÉGÉTARIENNE , mesclun, courgettes, carottes, tomates confites, raisins, pois chiche, cumin, œuf poché et Ossau Iraty	13 €
DUO DE FOIE GRAS TRUFFÉ ET SAUMON FUMÉ	14 €
ASSIETTE GOURMANDE , foie gras, magret de canard fumé et jambon ibérique	15,50 €
ASSIETTE DÉGUSTATION , marbré de foie gras aux figues, médaillon de homard, gravlax de merlu aux agrumes, samoussa de poulpe	16,50 €
ASSIETTE OCÉANE , filet de merlu fumé, mini brochette de langoustines lardées, tartare de saumon aux perles d'huitres et citron vert	17,50 €
½ HOMARD À LA PARISIENNE	19 €
NAGE DE QUEUES DE HOMARD sauce aigre douce et ses légumes croquants (froid)	19 €
ASSIETTE DU NOUVEL AN , demi homard à la Parisienne, foie gras aux truffes	22 €

Les Poissons

TAJINE DE LÉGUMES au cumin	12,50 €
PAPILLOTE DE SANDRE , asperges vertes, courgettes et fondue de poireaux	13,50 €
MITONNÉ DE NOIX DE DE COQUILLE ST JACQUES , épinards frais et sauce douceur	15 €
BROCHETTE DE POULPE, ST JACQUES ET LOTTE et sa crème de pois	15,50 €
POÊLON DE LA MER À LA DIEPPOISE , lotte, St Jacques, moules, palourdes et crevettes	15,50 €
PAVÉ DE BAR DE CROIX-DE-VIE au jus de moules	17,50 €
CASSOLETTE ROYALE , St Jacques, homard, langoustine et joue de lotte, sauce safranée	18,50 €

Les Viandes

CUISSE DE CANARD CONFITE sauce aux cèpes	11 €
PAVÉ DE FILET DE PORC FERMIER et son jus corsé	11 €
FONDANT DE PINTADE FARCIE AUX MORILLES , sauce foie gras	12,50 €
SAUTÉ DE BICHE/CERF sauge grand veneur	12,50 €
EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD sauce aigre douce	13 €
MILLEFEUILLE DE VEAU FAÇON ORLOFF (bacon et comté)	13 €
ESCARGOTS EN MEURETTE , lardons, pleurotes et petits oignons	14 €
ENROULÉ DE CHAPON DÉSOSSÉ FARCI , aux champignons et foie gras, fond de volaille	15 €
TOURNEDOS DE BŒUF au St Nectaire et vieux rhum, sauce cresson	17 €
FILET DE CANARD CHALLANDAIS FARCI AU FOIE GRAS , sauce châtaigne	17,50 €
TOURNEDOS DE FILET BŒUF ROSSINI (foie gras)	19 €

Les Fromages

PLATEAU DE FROMAGES "BEILLEVAIRE" (plateau à partir de 10 personnes)	la part, 5 €
---	--------------

Les Desserts

NOTRE SÉLECTION DE BÛCHETTE INDIVIDUELLE "MAURICE"	la part, 6 €
FORÊT NOIRE , biscuit viennois cacao, ganache montée Vanille de Madagascar au Kirsch, compotée de griotte, cerise Amarena, mousse chocolat Akanao 71%	
MACARONADE FRAMBOISE , biscuit macaron, crème diplomate à la vanille de Madagascar, compotée de framboise et soupçon de rose	
CHARLOTTE AUX POIRES , biscuit cuillère, compotée de poire Williams parfumée à la vanille et à la fève de Tonka, mousse chocolat Akanao 71%, croustillant praliné noix de pécan	
CASSE-NOISETTE , biscuit succès, crème mousseline aux éclats de noisettes caramélisées, praliné croustillant chocolat lait/noisette	
MONT-BLANC , biscuit roulé vanille, marmelade de clémentine, mousse légère à la vanille de Madagascar, éclats de marrons glacés, meringue	



N'hésitez pas à nous consulter au 02 51 93 04 96 ou par mail : contact@traiteursoullandais.com
www.traiteursoullandais.com – ZA, 5 rue des Acacias – 85300 SOULLANS