

Le Maritime

21.30 €

Terrine aux 3 poissons
Tartelette de macédoine & sa crevette

•
Croustade d'escargots

•
Filet de bar aux noix de st jacques
Tatin de légumes & fagot de haricots

Le Fantomime

8.00 €

Brochette de Volaille

•
Tagliatelles à la Carbonara
Une surprise

Le Sublime

23.30 €

Foie gras de canard maison au mMonbazillac
& son croustillant au balsamique

•
½ douzaine d'escargots

•
Papillote de saumon en écaille
de chorizo sauce champagne
Timbale de risotto aux cèpes

Le Milleime

24.30 €

Pâté de lotte et sa mayonnaise au whisky

•
Croustade jambon morilles

•
Mitonné de biche
& son gratin dauphinois

L'Ultime

16.00 €

Saumon fumé
Toasts de seigle et sa crevette

•
Pintadeau sauce champagne
Gratin dauphinois aux girolles & fagot de haricots

L'Intime

16.10 €

Entremet au Jambon de Parme

•
Dos de cabillaud sauce safrané
Mousseline de carottes et d'asperge
& ses tagliatelles de crevettes

Le Ravissime

16.80 €

Cassolette de St Jacques et d'écrevisses

•
Aiguillette de canard au miel
Gros raviole de champignons à la truffe
& son fagot d'asperge

Pour une bonne organisation

Merci de commander avant le
18 DECEMBRE 2011

*Laurent & Karine
ainsi que toute son équipe
vous souhaitent un Joyeux Noël
et vous présentent leurs
meilleurs vœux pour 2012*

Huîtres Marennes d'Oléron (numéro 3) 9.90€ la douzaine

Pensez à commander
nos volailles fermières au plus tôt
(dinde, chapon, poularde et oie)

Ainsi que nos cervelas truffes et pistaches
- Fabrication maison -

LAURENT BREURE

Votre Traiteur

*Carte des Fêtes de
fin d'année
2011*

9, Place de la Gare
42480 **LA FOUILLOUSE**
Tél. : **04 77 30 27 91**
breure.laurent@free.fr

www.traiteurbreure.com

■ Les Entrées Froides

Crème brûlée au foie gras	6.00 € pièce
Darne de Saumon (macédoine et crevette)	4.50 € la part
1/2 Queue de langouste mayonnaise.....	10.00 € pièce
Demi langouste macédoine	15.00 € pièce
Terrine aux 3 poissons.....	4.90 € la part
Saumon fumé par nos soins (crevette et toasts de seigle)	5.50 € la part
Entremet au saumon fumé	3.20 € la part
Entremet au jambon de parme	3.00 € la part
Pâté en croûte tradition au veau.....	16.00 € le kg
Pâté en croûte maison de canard aux pistaches	18.00 € le kg
Pâté en croûte maison de veau et foie gras	19.50 € le kg
Coupe réveillon de la mer	6.00 € pièce
Mille feuille de crabe et saumon fumé	6.90 € pièce
Pâté de lotte et sa mayonnaise au whisky.....	7.00 € la part
Foie gras de canard maison au monbazillac et son croustillant au balsamique.....	7.90 € la part
Tafin de foie gras de canard aux pommes et magret fumé	8.50 € la part

■ Les Entrées Chaudes

Bouchée à la reine jambon champignons	2.50 € pièce
Bouchée à la reine jambon morilles	4.30 € pièce
Bouchée à la reine fruits de mer.....	3.50 € pièce
Croustade de Ris de Veau et Morilles	9.00 € pièce
Croustade Fruits de Mer.....	4.00 € pièce
Croustade Jambon Morilles	6.30 € pièce
Croustade d'Escargots	4.90 € pièce
Croustade de chair de Grenouilles Persillé	4.50 € pièce
Croustade Saumon sur lit d'Epinard	5.00 € pièce
Feuilleté Saint Jacques à la Normande	4.20 € pièce
Escargots de Bourgogne	6.00 € la dz.
Aumônière de St Jacques et sa julienne de légumes	5.90 € pièce
Cassolette de chair de Grenouilles	5.50 € pièce
Cassolette de Saint Jacques et d'Ecrevisses	5.90 € pièce
Grafiné de Fruits de Mer	5.50 € pièce
Foie gras Poêlé aux pommes et magret Fumé	8.50 € pièce
Crumble de Boudin blanc et Pommes	5.50 € pièce

Pour vos commandes de feuilletés entier 4-6-8 et 10 parts

Feuilleté Jambon Morilles	6.50€ la part
Feuilleté Ris de Veau et Morilles	9.00€ la part
Feuilleté Fruits de Mer	5.50€ la part
Feuilleté Saumon sur lit d'Epinard.....	5.90€ la part

■ Les Poissons

Filet de sole forestier	8.00 € la part
Lotte à l'Américaine	8.90 € la part
Filet de Lotte sauce Matelote	8.50 € la part
Pavé de saumon à l'oseille	6.90 € la part
Pavé de Saumon sauce Champagne	7.50 € la part
Papillote de Saumon en écaille de Chorizo sauce champagne.....	7.90 € la part
Filet de sandre au beurre Rose	7.00 € la part
Pavé de Sandre sauce champagne.....	6.50 € la part
Loup sauce Nantua aux écrevisses	7.20 € la part
Loup au lait de Coco.....	7.90 € la part
Pavé d'Ombrine et sa Crème d'asperge.....	6.90 € la part
Filet de Bar aux Noix de St Jacques	8.90 € la part
Filet de Dorade sauce Champagne	7.90 € la part
Demi Queue de langouste à l'Américaine	13.00 € la part
Médaille de Langouste au Porto et Parmesan.....	11.00 € la part
Dos de cabillaud sauce Safrané.....	5.90 € la part
Coquille Saint Jacques	5.50 € pièce

■ Les Viandes

Les viandes rouges :

Tournedos de Bœuf sauce Morilles et son beurre aux Truffes et Morilles	9.90 € la part
Noisette d'Agneau au Calvados	9.00 € la part
Souris d'Agneau rôtie et son jus au Thym	9.90 € la part

Les volailles :

Chapon Fermier sauce foie gras	8.50 € la part
Rôti de chapon aux Cèpes sauce Forestière	7.90 € la part
Pintadeau au champagne	5.90 € la part
Demi Filet de Canard aux morilles.....	7.90 € la part
Demi filet de Canard sauce poivre vert	7.50 € la part
Aiguillette de Canard au Miel	6.90 € la part
Filet de Caille sauce Foie Gras.....	7.50 € la part
Pavé d'Austruche sauce Rossini	7.30 € la part
Suprême de Pigeonneau sauce Périgourdine	7.90 € la part

Les gibiers :

Pavé de Kangourou	9.00 € la part
Mitonné de biche	7.50 € la part
Civet de sanglier	6.90 € la part
Chevreuril Sauce Grand Veneur.....	6.90 € la part
Filet mignon de Sanglier au calvados.....	8.90 € la part

■ Les Accompagnements

Gratin Dauphinois (250g).....	3.50 € la part
Gratin Dauphinois aux Girolles (250g)	4.00 € la part
Pommes dauphines	2.80 € les 5
Pommes dauphines aux Cèpes	3.50 € les 5
Morilles à la crème.....	9.00 € la part
Tagliatelles forestières	3.90 € la part
Tagliatelles de Crevettes	4.20 € la part
Fricassés de Cèpes	4.90 € la part
Pommes de Terre à la landaise.....	4.50 € la part
Champignons à la crème	3.50 € la part
Pomme cuite aux Fruits Rouges	2.30 € pièce
Timbale de Risotto aux Cèpes	3.50 € pièce
Gros raviole de Champignons à la Truffe	2.00 € les 2

■ Les Légumes

Tafin de Légumes	2.00 € la part
Mousseline de Carotte et d'Asperge	3.00 € la part
Marrons cuisinés aux Pommes et Raisins	5.50 € la part
Fagot d'Asperge.....	2.00 € pièce
Fagot de Haricots.....	0.60 € pièce
Fond d'Artichaut Barigoule	2.00 € pièce

■ Les Mets & Apéritifs

Mini pâté en croûte Maison au Veau	18.50 € le Kg
Feuilletés apéritifs	3.30 € les 100g
Verrine de foie gras	2.50 € pièce
Verrine de poissons	1.80 € pièce
Blinis assortis (rillettes de poissons, magret fumé.....)	0.80 € pièce
Pain surprise charcuterie (environ 90 toasts)	33.00 € pièce
Pain surprise poisson (environ 90 toasts)	35.00 € pièce
Mini Macaron de Foie Gras.....	1.80 € pièce
Mini crème Brûlée de Foie gras	2.20 € pièce
Plaque de Quiche (50 parts)	26.00 € la plaque
Plaque de Pizza (50 parts).....	22.00 € la plaque
Mini Bouchée escargots	0.90 € pièce
Mini aumônière chair de Grenouilles	1.00 € pièce
Mini bouchée Jambon Morilles	1.20 € pièce
Brioche Tartinade d'Artichauts	0.90 € pièce
Brioche Rillettes de Sardine	0.90 € pièce
Brioche Crème et Saumon Fumé	0.90 € pièce
Tuile salée au Lardon ou au Fromage	1.20 € pièce
Mini madeleine Chèvre-miel, lardon ou Saumon	1.40 € pièce
Cookies Apéro	1.00 € pièce
(parmesan-tomate séchée, noisette-rouquefort ou chorizo-noix)	
Cake Jambon et Olives (6 personnes).....	3.80 € pièce

■ Les Verrines Sucrées

1.50 € pièce
(Assortiments de 6)

■ Les Minis Gâteaux

0.95 € pièce
(Assortiments de 12)

■ Assortiments de Macarons

0.95 € pièce
(Assortiments de 8)