

Carte traiteur

ENTREES FROIDES

Foie gras de canard maison, toasts de pain à la patate, chutney griottes
115 € / kg . environ 9 € la part .

Taboulé d'automne, magret de canard salé, réduction de balsamique 12 €

ENTREES CHAUDES

Escalope de Foie Gras de canard en nage, aux saveurs d'orient 12 €

Os à moelle gratiné, ail , échalotes et fines herbes 10 €

Croustillant aux cèpes et échalotes, aromates du temps 11 €

LES POISSONS

Parmentier de Homard, sauce crémeuse à la ciboulette 19 €

Noix de Saint Jacques Poêlées, crème de mélisse et jus de carottes 18 €

Lotte en nage safranée, farandole de petits légumes 18 €

Filet de Dorade, risotto aux algues, émulsion de verveine 16 €

LES VIANDES

Agneau de pays et son couscous d'automne 16 €

Suprême de pintade farci au foie gras, nem aux cèpes, pommes de terre rattes 16 €

Vol au vent de veau, volaille et ris de veau, riz vénéré , 14 €

Dos de cochonnet rosé, purée de saison, gnocchis au potimarron 14 €

Dos de cerf, sauce cumberland, spaetzle au pavot 16 €

Jambon braisé sur lit de choucroute 14 €

PLAT VEGETARIEN :

CORDON BLEU d'aubergine et chèvre 13€

LES DESSERTS

Poire Belle Hélène 4 €

Crème caramel 4 €

Tartelette aux coings 4 €

Douceur châtaigne 4 €

Mousse au chocolat 4 €

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 3 €

VINS (quelques références ...)

LANGUEDOC

Domaine de Mairan : Cabernet sauvignon Rouge 2016 25 €
ou Chardonnay Blanc 2018 21 €

BORDEAUX

Château Pierrail Bordeaux supérieur Rouge 2016 ou Blanc 2018 24 €

BOURGOGNE

Auxey Duresse Maison Paquet Rouge 2018 40 €
ou Blanc 2018 40 €

Macon Solutré-Pouilly 2017 27 €

Montagy Louis Latour 2019 35 €

Chablis , La chablisienne 2017 34 €

Aloxe Corton Louis Latour 2017 60 €

Grand Ardèche chardonnay Louis Latour 2017 27 €

Pour toutes nos autres références, n'hésitez pas à nous consulter.

Plats dans la limite des stocks disponibles et des livraisons de nos fournisseurs.

Pour toute rupture, veuillez nous excuser.

MENU A 24 €

Foie gras de canard maison, toasts de pain à la patate, chutney griotte

ou

Os à moelle gratiné, ail , échalotes et fines herbes

oooooooooooooooooooooooooooo

Vol au vent de veau, volaille et ris de veau, riz vénéré

ou

Dos de cochonnet rosé, purée de saison, gnocchis au potimarron

ou

Jambon braisé sur lit de choucroute

ou

Filet de Dorade, risotto aux algues, émulsion de verveine

oooooooooooooooooooooooooooo

Au choix : avec supplément Fromage (3 morceaux) 2 €

oooooooooooooooooooooooooooo

Dessert au choix

oooooooooooooooooooooooooooo

MENU A 31 €

Escalope de Foie Gras de canard en nage, aux saveurs d'orient

ou

Croustillant aux cèpes et échalotes, aromates du temps

oooooooooooooooooooooooooooo

Suprême de pintade farci au foie gras, nem aux cèpes, pommes de terre rattes

ou

Agneau de pays et son couscous d'automne

ou

Du 02/11/2020 jusqu'à ... , du mardi au Samedi de 9h à 13h30 .

VOUS POUVEZ TROUVER

Au Bon Gîte

Nos plats traiteur a récupérer sur place de 11h30 à 13 h30.

**Nous vous proposons toute
une gamme de produits de
première qualité cuisinés
par un chef.**

3place Vultrin
88210 SENONES
TEL : 03 29 57 92 46

N° SIRET 880 297 205 00010

APE: 5610 A