

Les Menus

Menu à 18.50€

3 toasts
Cassolette de la mer
Filet mignon de porc sauce ananas
Gratin dauphinois
Bûche de fin d'année

Menu à 20.40€

3 toasts
Cassolette aux noix de St-Jacques et champignons
Pavé de bœuf sauce aux poivres
Gratin aux légumes de saison
Bûche de fin d'année

Menu à 24.70€

3 toasts
Cassolette de joues de sandre à la crème de crustacés
et petits légumes
Filet de kangourou sauce périgourdine
Gratin de légumes de saison et garniture
Plateau de fromages (3 variétés)
Bûche de fin d'année

Menu à 34.00€

3 toasts
Foies gras de canard «maison»
avec une tranche de pain brioché
Cassolette de St-Jacques et moules
à la crème de poivron rouge
Moelleux de filet de chapon sauce pommeau
gratin dauphinois et sa garniture
Plateau de fromage (3 variétés)
Bûche de fin d'année

Menu Enfant à 6.50€

Aiguillette de volaille à la crème
et pommes de terre sautées

Imp. Image Concept 02 33 05 06 30 - Ne pas jeter sur la voie publique.

Pour vos fêtes
de fin d'année

Boucherie - Charcuterie

Dominique
DUVAL

*Vous souhaitez de joyeuses
fêtes de fin d'année*

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

TRAITEUR - RÔTISSERIE

LOCATION DE VAISSELLE

32 Avenue du Cotentin

50000 ST GEORGES MONTCOCQ

Tél. 02 33 55 81 20

www.traiteur-duval.com

Pour l'apéritif

Pain surprise (40 pièces).....	19.00
Pain surprise (60 pièces).....	27.00
Toasts froids ou chauds (la pièce).....	0.80
Verrines variées (la pièce).....	0.95

Entrées Froides

	la part
Terrine océane de saumon à l'oseille (80gr).....	3.60
Feuilleté aux crêpes.....	3.60
Médailillon de saumon et œuf mimosa.....	4.40
Terrine de St Jacques (80gr).....	3.40
Terrine de foie gras aux figues et pain d'épices (60gr).....	4.60
Entremet de saumon fumé à l'avocat avec crevettes.....	3.65
Saumon fumé (50gr).....	4.20
Foie gras de canard des Landes «fabrication maison» (50gr).....	8.20
Demi-Avocat garni.....	3.60
Coquille de saumon.....	3.80
Coquille de crabe.....	5.50
Saumon farci (80gr la tranche).....	3.80
Cornet jambon-macédoine (150gr).....	3.20

Entrées Chaudes

	la part
Cassiolette* de la mer au safran avec fleuron.....	4.60
Cassiolette* de St Jacques et moules crème safranée avec fleuron.....	5.85
Cassiolette* de joues de sandre sauce crustacés.....	4.85
Aumônière de saumon-crevettes à l'oseille.....	4.80
Aumônière de St Jacques, moules et poireaux-carottes.....	6.00
Aumônière de filets de caille saveurs d'automne.....	4.85
Bouchée de ris de veau et champignons.....	4.85
Tourte aux fruits de mer.....	3.60

*Cassiolette (+1.50€ de consigne)

Plats faits maison

Poissons Chauds

Accompagnés de risotto et garniture

	la part
Paupiette de saumon aux petits légumes.....	6.85
Saumon à l'oseille.....	6.80
Cassiolette de joue de cabillaud et moules gratinées.....	7.10
Couronne de roujet et son fondant de fruits de la mer.....	6.80
Filet de bar aux petits légumes, sauces safranée.....	9.20
Filet de St-Pierre à la crème poivrons rouge.....	7.40
Gratinée de St Jacques aux 3 légumes (cassiolette).....	7.85

Viandes Chaudes

Accompagnées d'un gratin de légumes de saison

	la part
Magret de canard au miel et figues.....	7.80
Cuissot de porcelet rôti à l'ananas.....	7.60
Pavé de bœuf-rumsteck, sauce foie gras.....	7.80
Filet moelleux de chapon sauce au vin fin.....	8.80
Pavé de veau sauce vin fin.....	8.60
Pintade fermière au pommeau.....	6.80
Caille farcie au foie gras et champignons.....	8.00
Filet mignon de porc crème forestière.....	7.20
Pavé de cerf sauce périgourdine.....	8.80
Pavé de kangourou sauce aux fruits rouges.....	8.80

Légumes Cuisinés

Gratin dauphinois, Gratin aux 3 légumes, Gratin de céleri poire, purée de potimarron (la part).....	1.85
---	------

Pour le Fromage

Croustillant de camembert pommes caramélisées (la pièce).....	3.00
---	------

Pour le Dessert

Petits fours sucrés variés (la pièce).....	0.95
Verrine variées (mousse au chocolat, panacotta...) (la pièce).....	1.10

Plats faits maison