

# Maison Tual G&T Traiteur



## MENU

### « Sensation d'antan »

Menu à 41 €/pers

38 € sans le velouté

#### Les Veloutés

Veloute de cèpes à l'ail d'Arleux  
Velouté de potirons

Velouté Du Barry  
Velouté d'endives Velouté Argenteuil

Velouté de courgettes

xxx

#### Les Entrées Froides ou chaudes (§)

- Entremets de saumon et sa mousseline de citron, sur mescluns au vinaigre de Balsamique
- Pressé de légumes sur tartare de tomate et son effeuillé de Saumon Fumé sauce aux fines herbes
- Saumon à l'anis et sa mousseline au cerfeuil ou nougat de St Jacques aux pistaches sur tartare de concombre
  - §Bouclier de Gayant sur verdure et ses salpicons de broncolis
  - §Dos de Saumon à la crème d'asperges sur lit de légumes étuvés à la fondue de poireaux
  - §Dariole de St Jacques et sa mousseline de homard, tombée d'endives déglacée au miel

xxx

#### Les Plats (accompagnés de trois garnitures)

- Millefeuille de veau à la Mauricienne
- Suprême de Dinde à la Périgourdine
- Épaule d'agneau aux cèpes poêlés à l'ail d'Arleux
- Lapin farci aux noisettes, pommes et pruneaux pochés au Calvados
- Médaillon de pintade aux poires Williams

Xxx

#### Le Sorbet et son Alcool

Pomme, poire, citron, pamplemousse, mangue, framboise, melon, passion...

xxx

#### Fromages sur lit de verdure

Assiette de trois fromages Régionaux, beurre  
OU - Camembert poêlé aux amandes et pommes Glacées au Vinaigre  
OU - Aumônière de maroilles aux pommes  
OU - Pain perdu au chèvre  
Pains

xxx

#### Paysage de douceurs

Pour le choix de vos douceurs sucrées se référer à Cucci Douai  
Nos desserts seront présentés sur buffet, avec inscription personnalisée, déco, étincelants  
Café, sucre, lait, chocolat