

Maison Tual G&T Traiteur



MENU

« Le Saveur »

Menu à 48 € / pers ou 41 € avec une entrée

Les Entrées Froides

- Trilogie de saumon sur mesclums et sa vinaigrette perlée
- Petite salade du Périgord au Xérès
- Tartare de tomates au basilic, Mozzarella et sa chiffonnade de Parme
- Lucullus sur Verdure aux Scapines de Magret fumé
- Symphonie de St Jacques aux pommes et curry
- Bavarois de saumon au citron, guacamole et crevettes Méditerranéenne

OU

Les Entrées Chaudes

- Pavé de saumon gratiné au Cantal et sa petite brunoise au vin Alsace
- Tarte fine de St Jacques à la crème de cresson
- Tatin de Foie gras aux pommes, mélange de jeunes pousses au vinaigre de cidre
- Cassolette de watterzoï de St Jacques au chorizo doux
- Croustillant de chavignol sur blinis de céleri et son caviar d'aubergines au miel

xxx

Les Plats (accompagnés de trois garnitures)

- Moelleux de pintade au Foie Gras et aux abricots
- Gigot d'agneau à la crème d'Arleux
- Mignon de porc flambé au calvados et sa réduction de cidre
- Filet de Canard, sauce bigarade à l'orange
- Gigolette de poulet fermier aux écrevisses, sauce au citron et Gingembre
- Magret de canard farci aux cèpes parfum d'orange

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