

# 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