

Maison Tual

G&T

Traiteur



MENU

« Tentation »

*Menu à 52 € / pers
46 € avec une entrée*

Les Entrées Froides au choix

- Duo de Foie Gras et Lucullus sur Verdure et sa chutney de figues à l'ananas
- Aumônière de Saumon Fumé aux écrevisses, St Jacques aux éclats de mandarines
- Charlotte de foie Gras aux Pommes et au Sauternes, sur lit de jeunes pousses
- La fleure de Saint-Jacques et crevettes marinées aux agrumes et Salicornes
- Dôme de St Jacques et sa mousseline de corail

ou

Les Entrées Chaudes au choix

- Mousseline de St-Jacques aux cèpes et sa crème de Porto rouge
- Timbale de pintade « Vieille France » sauce Morilles
- Gratin de gambas sur mousseline aux épinards et champignons, crème de gambas au Whisky
- Tarte fine de ris de veau aux morilles
- Duo de sandre et rouget sur fondue de poireaux, sauce au Chablis
- Filet de sole et sa brandade de St Jacques au Guacamole ou asperges vertes, sauce safranée

xxx

Le Sorbet et son Alcool

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

xxx

Les Plats Chauds au choix (accompagnés de trois garnitures)

- Carré d'Agneau à la réglisse
- Filet de Bœuf Forestier ou grand Veneur
- Caille farcie au Foie Gras « façon bécasse »
- Rôti de Veau au Jambon de Parme et sa crème de ciboulettes
- Filet de Canard aux pains d'épices, sauce aux fruits rouges

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