

## Notre Sélection Traiteur 2017

**NOM**.....

**Pour le** .....**A** .....**h**.....

**Pour** .....**personnes**

**Téléphone**.....

**Mail** .....

### Canapés et feuilletés

- Cocktail apéritif - la pièce - 3.00€
- Divers Feuilletés - 100g - 4.00€

### A la coupe

- Saumon fumé par nos soins - 100g - 12€
- Terrine de foie gras de canard - 100g - 12€

### Entrées la portion

- 6 Huitres N°2 gratinées au Foie Gras 16€
- Fine Tranche de saumon fumé maison, Crème légère citron/ciboulette, brioche Dorée 12€
- Escalope de foie gras de canard confit au naturel, chutney pomme/poire/ananas, pain grillé 12€
- Tourte de Grouse et foie gras aux champignons (2 à 4pers) 30€
- Bouchée à la reine, ris de Veau et Champignons Sauvages 16€

### Viandes la portion

- Demi-pigeon rôti à l'os, Garniture automnale, jus réduit 16€
- Boudin blanc aux Truffes, tombée d'épinards sauce porto 16€
- Poulet de Bresse aux écrevisses, crêpes Vonnassiennes 22€
- Civet de Lièvre aux Costières de Nimes, Palet de Polenta et cube de Céleri aux Truffes 15€
- Suprême de Pintade au Foie gras et oseille, légumes de saison, sauce douce aux épices 18€

### Poissons la portion

- Mitonnée de Saint-Jacques et Gambas aux Légumes de saison, Sauce Gingembre aux herbes 18€
- Quenelle de brochet au salpicon de homard et tombée d'épinards, sauce homardine 15€
- Médaillon de Lotte aux éclats de Truffes, écrasé de Topinambours aux noisettes, jus de viande à l'huile de Truffes 19€
- Cannelloni de Saumon aux champignons blancs, beurre de pamplemousse, pommes de terre au Safran 15€

### Pâtisseries / Desserts 4.50 € / pièce

- Millefeuille Vanille / Gingembre / Citron vert
- Gros Macaron aux marrons confits
- Brownie au chocolat, fruits du mendiant, crémeux chocolat
- Comme un Paris Brest
- Dans une verrine, Baba Imbibé au rhum, Ananas confit à la Coriandre

## Notre Sélection de Vins

- Champagne Philipponnat Royale réserve non dosée 32.00 €
- Champagne Duval & Leroy, Cuvée des MOF 40.00 €
- Charly Nicolle, Chablis 2015, Ancestrum 16.00 €
- Domaine Calvel 2014, Cuvée Gaston, Corbières-Boutenac 12.00 €

*Menu spécial Fête*

*48.00 euros*

Amuse-bouche : 3 pièces

\*\*\*\*

Noix de St Jacques juste raidies  
aux sucs de citron vert, mousseline de Céleri blanc  
et cubisme aux pousses d'épinards

\*\*\*\*

Royale de Volaille de Bresse au foie Gras,  
Oignons grelots aux éclats de Marrons

\*\*\*\*

Gratin de Cardon au Parmesan

\*\*\*\*

Assortiment de fromages de nos régions

\*\*\*\*

Crèmeux au Chocolat Noir grand Cru aux Noisettes,  
Crème coulante au Café

\*\*\*\*

Frivolités : 3 pièces

*Accompagné de pain maison*

*Menu spécial Fête*

*68.00 euros*

Amuse-bouche : 5 pièces

\*\*\*\*

Papeton de Foie Gras aux Champignons sauvages,  
bouillon crémeux à l'huile de noisettes

\*\*\*\*

Dos de Cabillaud et fines lamelles de Saint Jacques  
aux sucs de Gambas, Pak Choi Poêlés

\*\*\*\*

Suprême de Pigeon

cuit dans une pomme de terre au lard,  
medley de légumes de saison au jus truffé

\*\*\*\*

Assortiment de fromages de nos régions

\*\*\*\*

Crèmeux au Chocolat Noir grand Cru aux Noisettes,  
Crème coulante au Café

\*\*\*\*

Frivolités : 3 pièces

*Accompagné de pain maison*

**Service Traiteur**

**Pour le 24, 25 et 31 décembre 2017**

**Pour le 1<sup>er</sup> Janvier 2018**

**À emporter Uniquement**

Pas de Livraison

---

**Commande au plus tard 72h00 Avant \***

Par téléphone au 04 66 40 65 65

Ou

A la Réception du Mas de Boudan

**Entre 10h30 et 17h00**

**50% d'acompte à la commande**

---

A retirer à :

**La Boutique du MAS DE BOUDAN**

Entre 11h00 et 17h30

**351, chemin bas du mas de boudan**

**Parc Georges Besse**

**30000 – NIMES**

*\*Selon disponibilité des produits au moment de la commande*