

## Notre Sélection Traiteur 2018

**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 - 14€
- Terrine de foie gras de canard - 100g - 14€

### Entrées

**la portion**

- 6 Huitres N°2 gratinées au foie gras 18€
- Fine tranche de saumon fumé maison, crème légère citron/ciboulette, brioche dorée 14€
- Escalope de foie gras de canard confit au naturel, chutney pomme/poire/ananas, pain grillé 14€
- Tourte de colvert de chasse et foie gras aux champignons (2 à 4pers) 30€
- Bouchée à la reine, ris de veau et champignons sauvages 16€

### Viandes

**la portion**

- Demi colvert rôti à l'os, garniture automnale, jus réduit 17€
- Boudin blanc aux truffes, tombée d'épinards sauce porto 18€
- Poulet de bresse aux écrevisses, crêpes vonnassiennes 23€
- Civet de lièvre aux costières de Nimes, palet de polenta et cube de Céleri aux Truffes 18€
- Suprême de poularde de la ferme d'Alice truffé, légumes de saisons, sauce foie gras 24€

### Poissons

**la portion**

- Mitonnée de Saint-Jacques et gambas aux légumes de saison, Sauce crustacés aux huitres 18€
- Quenelle de brochet au salpicon de homard et tombée d'épinards, sauce homardine 17€
- Pavé de bar cuit en croûte, julienne de légumes, sauce estragon acidulée 21€
- Dos de saumon soufflé au corail, pommes de terre au Safran et sifflet aux poireaux, sauce champagne 19€

### Pâtisseries / Desserts

**4.50 € / pièce**

- Millefeuille tout chocolat au zeste de citron vert
- Gros macaron aux fruits exotiques
- Comme un Paris Brest
- Dans une verrine, baba imbibé au rhum, ananas confit à la vanille
- Finger Cévenol, crémeux agrumes aux éclats de marrons confits

## Notre Sélection de Vins

- Champagne Fabrice BERTEMES Brut Tradition 50€
- Alsace Grand Cru Kanzelberg riesling sec, Gustave Lorentz 2012 35€
- IGP méditerranée Château Revelette 2016 35€
- Viré Clessé, Chai Duchet, 2015 IGP côtes Catalane, Llum, Le Roc des Anges, 2017 30€
- Côtes de Provence, vin de schiste, Clos Real, 20€
- Saumur Champigny, Marginal, Thierry Germain, 2016 35€
- Terrasse du Larzac, Domaine de l'Herma, 25€
- Sancerre, Clef du Récit, Anthony Girard 25€
- IGP Méditerranée, Château Revelette 2016 35€

*Menu spécial Fête*  
*50.00 euros*

Amuse-bouche : 3 pièces  
\*\*\*\*

Noix de St Jacques justes raidies  
Pommes de terre écrasées au citron confit  
Et copeaux de pommes d'ici, sauce velours vert  
\*\*\*\*

Royale de cerf au foie Gras façon Carême,  
Oignons grelots et lardons  
Sauce Grand Veneur au poivre de sarawak  
\*\*\*\*

Gratin de Cardon au Parmesan  
\*\*\*\*

Assortiment de fromages de nos régions  
\*\*\*\*

La Boule de Noël au chocolat et compotée  
d'oranges  
\*\*\*\*

Frivolités : 3 pièces

*Accompagné de pain maison*

*Menu spécial Fête*  
*70.00 euros*

Amuse-bouche : 5 pièces  
\*\*\*\*

Ballotin de foie gras confit au naturel, laqué au fruit  
de la passion, chutney pomme/poire/ananas  
\*\*\*\*

Dos de cabillaud en chausson de  
champignons sauvages,  
Soufflé de homard, tombée d'endives,  
sauce homardine  
\*\*\*\*

Suprême de poularde truffé,  
medley de légumes de saison, sauce champagne  
\*\*\*\*

Assortiment de fromages de nos régions  
\*\*\*\*

La Boule de Noël au chocolat et compotée  
d'oranges  
\*\*\*\*

Frivolités : 3 pièces

*Accompagné de pain maison*

**Service Traiteur**  
**Pour le 24, 25 et 31 décembre 2018**  
**Pour le 1<sup>er</sup> Janvier 2019**  
**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