

**Maison Tual**  
**Bruno Doby**  
**Traiteur**

**MENU**

**« Sensation d'antan »**

*Menu à 34 €/pers*

*31 € sans le velouté*

**Les Veloutés**

*Veloute de cèpes à l'ail d'Arleux*  
*Velouté de potirons*

*Velouté Du barry*  
*Velouté d'endives*

*Velouté de courgettes*  
*Velouté Argenteuil*

xxx

**Les Entrées Froides ou chaudes (§)**

- Entremets de saumon et sa mousseline de citron, sur mescluns au vinaigre de Balsamique
- Prêssé de légumes sur tartare de tomate et son effeuillé de Saumon Fumé sauce aux fines herbes
- Saumon à l'anis et sa mousseline au cerfeuil et nougat de St Jacques aux pistaches sur tartare de concombre
  - § Bouclier de Gayant sur verdure et ses salpicons de broncolis
  - § Dos de Saumon à la crème d'asperges sur lit de légumes étuvés à la fondue de poireaux
  - § Dariole de St Jacques et sa mousseline de homard, tombée d'endives déglacée au miel

xxx

**Les Plats (accompagnés de trois garnitures)**

- Millefeuille de veau à la Mauricienne*
- Suprême de Dinde à la Périgourdine - Epaule d'agneau aux cèpes poêlés à l'ail d'Arleux
- Lapin farci aux noisettes, pommes et pruneaux pochés au Calvados
- Médaillon de pintade aux poires Williams

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 l'annexe*  
*Nos desserts seront présentés sur buffet, avec inscription personnalisée, déco, étincelants*  
*Café, sucre, lait, chocolat*