

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

**MENU**

**« Tentation »**

**Menu à 42 €/pers**

**36 € 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 au 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 au 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 l'annexe*

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