

Maison Tual
Bruno Doby
Traiteur

MENU

« Le Gourmet »

Menu à 44 € / pers

Mignardises pour l'apéritif

xxx

Les entrées

-Assiette terre et mer

St Jacques, gambas, saumon fumé, Parme, foie gras sur mescluns et sa vinaigrette perlée

-Déclinaison de foie gras

-Langouste à la Russe ou Thermidor(chaude)

-Blanquette de ris de veau aux morilles, sabayon de champagne

xxx

Les plats(accompagnés de trois garnitures)

- Tournedos de bœuf Rossini

-Filet de veau au Parme

-Turbot à la crème de petits pois ou cresson

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