

Maison Tual
Bruno Doby
Traiteur

MENU

« Sensation d'antan »

Menu à 37 €/pers

34 € 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 ou 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