

Notre carte des fêtes 2015

REMISE 5% pour toute commande accompagnée de son acompte reçue avant le Lundi 10 décembre 2015



De l'apéritif aux petits fours de fin de soirée, nous vous proposons notre carte des produits de fêtes.

Il ne vous faut que l'entrée ou le plat ?

Alors n'hésitez pas à commander avant le

Lundi 21 Décembre pour le réveillon de Noël*

Lundi 28 décembre pour la Saint Sylvestre*

*sous réserve de disponibilité



Renseignements/commandes 01 61 38 20 92
particulier@avstrateur.com

L'apéritif



Canapés « tentations gourmandes »

jambon - saumon fumé - tsatziki/concombre -
tartare de truite - mousson /magret - fromage frais /noix...

Le plateau de 24 pièces assortiment du jour	24,00 € ttc
Le plateaux de 48 pièces assortiment du jour	46,00 € ttc
Le plateaux de 72 pièces assortiment du jour	68,00 € ttc



Bouchées « Gourmandes »

Polenta/fromage frais/chorizo - Moelleux/caviar d'aubergine
Mini Wrap/Tastsiki/oeuf de truite - Blinis Saumon fumé/crème apolon
Profiterole/mousson/magret fumé- Moelleux tomate/écrevisse

Le plateau de 24 pièces	28,00€ ttc
Le plateaux de 48 pièces	51,00€ ttc
Le plateaux de 72 pièces	74,00€ ttc



Mini brochettes

Pincette de crevette/radis noir - Abricot périgourdin
Picador Magret/Ananas - Oeuf de caille/saumon fumé
Tomate cerise/mozza al pesto - Viande des grisons/Pruneaux

Le plateau de 24 pièces	30,00€ ttc
Le plateaux de 48 pièces	58,00€ ttc
Le plateaux de 72 pièces	76,00€ ttc



Pains surprise ARC en CIEL 36 pcs

Fromage frais/Jambon blanc - Saumon fumé/sauce Athéna - Volaille à
l'espagnole/fromage frais - Rillettes Océane

Le pain 36 pièces	36,00 € ttc
-------------------	-------------



Entrées à partager :

Nos Foie gras à trancher
Comptez de 50 à 70 grs par personne

Notre Foie Gras mi-cuit à l'Armagnac

La terrine de 500 grs	52,00 € ttc
La terrine de 200 grs	28,00 € ttc

Notre Marbré de Foie Gras et magret fumé*

La terrine de 500 grs	54,00 € ttc
La terrine de 200 grs	29,00 € ttc



Notre Pressé de 2 Foie Gras (mi-cuit et poêlé) et figues

La terrine de 500 grs	60,00 € ttc
La terrine de 200 grs	32,00 € ttc

Chutney de figues 1,20 € les 50 grs
Confit d'oignons 1,10 € les 50 grs

Nos Filets de Saumon tranché main

Comptez de 50 à 70 grs par personne

Saumon Fumé au bois de Hêtres

Le Kilo	58,00 € ttc
Les 500 grs	31,00 € ttc

Saumon Mariné au épices douces

Le Kilo	58,00 € ttc
Les 500 grs	31,00 € ttc

Crème Apollon 1,20 € les 50 grs
Sauce Gravlax 1,20 € les 50 grs



Pour une meilleurs conservation, nous vous proposons les entrées à partager en paquet sous vide.

Pour une présentation sur plats décoré, nous consulter.



Entrées froides

La part tranchée et servie sur plat jetable

- Marbré de Foie Gras et magret fumé** 6,25 € ttc
Tranche de 60grs Et chutney de figues
- Terrine de Saint-Jacques au Chablis** 45grs 5,99€ ttc
Coulis provençale et son mescluns de salade
- Lucullus de caille** 7,20 € ttc
Tranche de 65 grs en gelé de Layons et caramel Balsamique
- Opéra de Saumon fumé** 5,95 € ttc
Et sa crème Apollon
- Trilogie de Saumon** 6,10 € ttc
Saumon fumé – tartare de saumon au citron vert – Rillettes de Saumon

Entrées chaudes

Par personne

- Ballottine de Sole et Saumon au Chablis** 7,80 € ttc
- Cassolette de St Jacques, pétoncles & Crevettes** 8,80 € ttc
sauce Nantua & julienne de légumes
- Croustade d'Escargots** 7,90 € ttc
A la Méridionale



Plats :

Servis avec son duo de Garnitures
Prêt à réchauffer en barquette alu
Prix ttc garniture incluse

- Dos de Saumon en écailles de courgettes** sauce au Riesling
Timbale de riz Balie/gâteau de légumes croquants 16,50 € ttc
- Filet de Bar au Champagne** 19,80 € ttc
Timbale de riz Basmatie/Flan de courgettes
- Cuisse de Canard confit, sauce au Foie gras** 14,80 € ttc
Pressé de Pomme de terre/Tomate cerise au Thym
- Magret de Canard aux Figues** 15,95 € ttc
Pommes grenailles au sel de Guérande/gâteau de légumes
- Fondant de poularde farcie aux Cèpes, sauce Périgourdine** 15,70 € ttc
Gratin lardé/Flan de Potiron
- Grenadin de Veau aux Morilles** 18,80 € ttc
Gratin aux Châtaignes/Flan de Légumes croquants
- Pavé de bœuf façon Rossini** 19,90 € ttc
Gratin Dauphinois/Tomate provençale
- Canon d'Agneau en feuilletage Wellington** 19,80 € ttc
Gratin provençal/fagot de Haricots verts et blancs
- Pavé de Biche à la périgourdine** 20,80 € ttc
Pommes de terre grenaille/Flan de légumes

Un changement de garniture peut être fait.

Pour simplifier votre organisation lors du réchauffage, nous vous recommandons
D'avoir un menu identique pour tous.



Plateaux de fromages

Comptez 50 à 80 grs par personne

Le plateau de 800 grs (4 sortes) **22,50,€ ttc**
Brie – Reblochon – Chèvre buche – Roquefort

Le plateau 1 Kg (6 sortes) **28,80 ttc**
Camembert – Livarot – Saint Maure cendré – Bleu de Bresse – Reblochon Cabécou

Petits pains 55 grs la pièce **1,10,€ ttc**
Pain de campagne 400 grs tranché **3.90 € ttc**

Nos entremets

Les Buches

Buche Princesse Malibu 8/ 10 pers **36,00 € ttc**
Biscuit imbibé coco, bavarois vanille /fruits de la Passion
Servis avec coulis fruits de la passion

En individuelle **4,50 € ttc**

Buche Mister Cook 8/10 pers **36,00 € ttc**
Génoise, bavarois chocolat/banane
Servis avec crème anglaise au Nutella

En individuelle **4,50 € ttc**

en format 8/10 personnes :

Croustillant Chocolat/noisette, crème anglaise **36,00 € ttc**

Princesse Malibu, coulis fruits de la passion **37,00€ ttc**

Entremet Choco-Banana, crème anglaise au Nutella **37,00 € ttc**

Miroir Fruits rouges , coulis **36,00 € ttc**



Pour finir la soirée

Assortiment de macarons le Plateaux de 24 pcs **25,00€ ttc**
Chocolat-Vanille-Café- Fraise-Pistache

Petit four sucrés le plateau de 24 pcs **26,00 € ttc**
Caroline chocolat – caroline café - rectangle pistache – barquette framboise – mille feuilles – opéra

Petit four sucrés le plateau de 48 pcs **50,00 € ttc**
Caroline chocolat – caroline café - rectangle pistache – barquette framboise – mille feuilles – opéra-mini religieuses-tartelette citron

Conditions générales de ventes pour les fêtes sur demande

Notre Menu coup de cœur

Entrée froide-plat-garniture-dessert **21,50 € ttc**

Entrée froide-entrée chaude-plat-garniture-dessert** **29,20 € ttc**

Marbré de Foie Gras et magret fumé, chutney de figues

Cassolette de St Jacques, pétoncles & Crevettes**

Fondant de poularde farcie aux Cèpes, sauce Périgourdine

Gratin aux Châtaigne/Flan de Potiron

Princesse Malibu,
coulis fruits de la passion



