

# Carte des fêtes 2010/2011

FR  
94.068.184  
CE



## Les Entrées au choix



### Entrées Froides:

(7,80 € par personne)

*Tartare de Noix de Saint Jacques sur Sauce Verdurette  
Salade croquante et ses croûtons*

*Saumon mariné et fumé de l'Atlantique en millefeuille  
Fromage Frais au Citron Vert*

*Verrine de Saint Jacques et crabe au curry et granny smith  
Bouquet de Mâche à l'Huile de Noisette ou*

*Verrine de crabe royal gelée d'ananas au raifort  
Bouquet de mâche à l'huile de noisette*



(11,80 € par personne)

*Foie Gras de Canard Chutney de Mangue et Minis Figues  
Au Beaume de Venise, Toasts*

*Assiette Gourmande entre Terre et Mer  
Saladine, Magret Fumé, Médaillon Foie Gras,  
Brisures d'Homard Effilochées, Vinaigrette de Framboise*

<i>1/2 langouste à la Parisienne</i>	<i>la pièce</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Escargot</i>	<i>la douzaine</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Foie gras de canard sur sa gelée au porto</i>		<i>9.00 E</i>

*Bonnes Fêtes de Fin d'Année...*



Entrées Chaudes :

(7,80 € par personne)

*Brochettes de Noix de Saint Jacques au bacon et céleri (4 Noix)*

*Cassolette de Sandre Chablisienne  
Petits Légumes et Girolles*

*Aumônière de Noix de St-Jacques et sa garniture*

*Turban de filets de saumon (moules, crevettes et st-Jacques ) 6 personnes 70,00 €*

*Turban de filets de sole carmelite 6 personnes 90,00 €  
(Moules, crevettes, homard et st-Jacques)*



**Les Plats au choix**



(10,50 € par personne)

*Dinde farcie Périgourdine*

(14,80 € par personne)

*Prestige de Rouget et Sole Printanière Sauce Corail*

*Canon d'agneau rôti en feuille de chou*

*Filet de Canette farci sauce foie gras*

*Filet de flétan gratiné au champagne*

*Grenadin de Veau Crème de Morilles*



*Bonnes Fêtes de Fin d'Année...*



*(14,80 € par personne)*

*Pavé de biche piqué à la vanille*

*Pigeonneau à la Crème de Cèpes*

*Suprême de volaille au miel et crumble mendiant*

*Civet de Cerf Grand Veneur*

*Pavé d'autruche sauce poivrade*

*Estouffade de Sanglier aux Châtaignes*

*18,80 € par personne)*

*Filet de Bœuf Wellington et son Jus Corsé Truffe*



## *Accompagnés des légumes suivants*



*Polenta Crémeuse aux Petits Légumes et mascarpone*

*Poêlée Saint-Sylvestre aux Marrons(crosnes,H. verts)*

*Rizotto aux champignons sauvages*



*Bonnes Fêtes de Fin d'Année...*

 **Les Fromages Affinés**   
(3 € par personne)



*Plateau de Fromages  
Sur Lit de Salade aux Fines Herbes  
Raisins et Noix*

 **Les Douceurs Festives** 

(3,80 € par personne)

*Impériale Chocolat Mandarine*

*Bûche parfum Chocolat, Praliné, Vanille, Café*

*Bûche Bavaroise Gianduja*

*Emotion Crème Brûlée à la Vanille de Bourbon*

*Le Plaisir des Dames*

*Palet Sablé Caramel, Macaron Vanille*

*Poire Rôtie sur sa Brioche Perdue, Pistache et Mendiants*

*Feuillantine Chocolat et son Macaron à la Pistache,*

*Croquant sur son Ecrin Chocolat Prestige*

*Carré en Fêtes et Fruits de Saison  
Avec Sauce Anglaise et Coulis de Fruits*



*Pains Brochette (2 pièces) & Baguettes Craquantes  
(1,80 €)*





## Les Plus



### Salé :

- ♣ Plateau de 24 Canapés TRADITION 20,00 €  
(Asperge/ Ciboulette, Œuf de Caille/ Paprika, Foie gras/ figue  
Saumon fumé/ Aneth, Concombre/ Crevette, Poulet/ Tomate Confite)
- ♣ Plateau de 24 Canapés PRESTIGES 24,00 €  
(Magret Fumé/ Pêche, Homard/ Beurre d'Orange,  
Saint Jacques/ Beurre d'Aneth, Foie Gras/ Groseille,  
Rouget/ Basilic, Langoustine/ Tomate)
- ♣ Plateau de 20 Minis Cassolettes 30,00 €  
(Homard aux Petits Légumes, Rouget Tapenade, Lychee/ Coppa,  
Saumon/ Agrumes)
- ♣ Plateau de 30 Petits Salés Chauds Assortis 18,00 €
- ♣ Plateau de 24 Minis Brioches d'Escargot 21,00 €
- ♣ Panières de Pain « Surprise » 32 pièces : 19,00 €
  - Saumon Fumé
  - Mousse de Roquefort
  - Foie Gras de Canard

### Sucré :

- ♣ Plateau de 24 Mignardises 25,00 €

Nos prix s'entendent TVA 5,5 % incluse,

**Marie Claude DUMOND**

**Tél : 06.20.42.22.60 –**

Dominique THOMINE TRAITEUR

Courriel : [dumondtraiteur@mci-mlb.fr](mailto:dumondtraiteur@mci-mlb.fr) – Site Web : [www.thomine-traiteur.fr](http://www.thomine-traiteur.fr)

*Bonnes Fêtes de Fin d'Année...*