De Sousa Traiteur

Créateurs d'idées

Les chefs charcutiers traiteurs
CNCT - créateurs d'idées

Menus

Menu à 26,90 €

Mise en Bouche : Cassolette d'Escargots
et sa Crème d'Ail et Tuile au Gruyère

Filet de Truite du Mont du Jura Poêlé au Vin Jaune
Tagliatelles aux Herbes Fraîches

Pause Jurassienne (glace aux noix et Macvin)

Rôti de Noix de Veau cuit basse température
Mousseline de Pommes de Terre aux Truffes et Jus au Madère

Assiette de Trois Fromages et Mâche à l'Huile de Noix

Menu à 27,90 €

Mise en Bouche : Tiramisu de Gambas et Mini Légumes en Tartare

Pavé de Lieu Jaune en Ecailles de Courgettes et sa Crème de Poivrons

Pause Mexicaine (sorbet citron vert et tequila)

Roulé de Poulet Landais aux Girolles
Mousseline de Pommes de Terre et Légumes tombés au Beurre

Assiette de Trois Fromages et Mâche à l'Huile de Noix

Tous nos menus excepté le menu du lendemain
sont accompagnés de pain et de Café

Menu à 29,90 €

Mise en Bouche Autour du Saumon :
(Tartare de Saumon, Saumon mi-cuit sauce Vierge, Saumon Fumé)

Filet de Dorade Royale Poêlée
sur Compotée de Fenouil et Beurre aux Agrumes

Pause Créole (sorbet passion ou glace vanille et vieux rhum)

Roulé de Poulet de Bresse cuit dans son Bouillon de Volaille
au Vin Jaune sur son Risotto aux Champignons de Paris

Buffet de Fromages Affinés

Menu à 30,90 €

Mise en Bouche Autour du Thon :
(Tartare de Thon à la Tahitienne, Cube de Thon sauce Vierge,
Verrine de Thon au Guacamole)

Filet de Bar sur Mini Ratatouille
et sa Crème de Crustacés au Sauternes

Pause Catalane (sorbet mandarine et Cointreau)

Filet de Canard rôti servi rosé, Crème de Cèpes
Pommes de Terre Rôties à l'Ail, Romarin et Tomate Provençale

Buffet de Fromages Affinés

Menu à 30,90 €

Mise en Bouche : Mini Opéra de Saumon Fumé,
Mâche à l'Huile de Sésame

Filet de Rouget sur tatin de Tomates et Mozzarella Crème de Crustacés

Pause Portugaise (sorbet pommes vertes Macieira)

Carré de Côtes d'Agneau Rôti aux Herbes, Jus Réduit,
Courgette Farcie aux Légumes Provençaux

Assiette de Trois Fromages et Fruits Secs

Tous nos menus excepté le menu du lendemain sont accompagnés de pain et de Café

Menu à 30,90 €

Mise en Bouche : Cassolette de Cuisses de Grenouilles
désossées en Persillade

Noix de Saint-Jacques Poêlées à l'Huile de Noix
sur Risotto aux Champignons, Crème de Poireaux

Pause Bourguignonne (sorbet citron Marc de Bourgogne)

Suprême de Pintade poché au Bouillon de Légumes,
sur Fricassée de Choux aux Graines de Moutarde et son Jus Réduit

Assiette de Trois Fromages et Mâche à l'huile de Pistache

Menu à 31,90 €

Mise en Bouche autour du Foie Gras :
Mini Rocher aux Éclats de Cacahuètes
Mini Rouleau aux Figues
Crème Brûlée au Pain d'Épices

Filet de Sandre sur Compotée d'Echalotes
au Vin Rouge et sa Crème de Champagne

Pause Normande (sorbet pommes vertes et Calvados)

Filet Mignon de Veau en Croûte de Feuilletage
et son Jus Réduit au Porto, Poêlée de Champignons

Buffet de Fromages Affinés

Menu à 42,90 €

Mise en Bouche : Cassolette de Homard
aux Petits Légumes et Crème au Sauternes

Brochette de Lotte, Crème de Safran
sur sa Tatin de Tomates

Pause Italienne (sorbet citron et Limoncello)

Filet de Bœuf Poêlé servi saignant aux Morilles,
Mini Gratin Dauphinois et Légumes de Saison tombés au Beurre

Assiette de Trois Fromages Affinés, Mâche à l'Huile de Noix

Tous nos menus excepté le menu du lendemain sont accompagnés de pain et de Café

Sarl De Sousa Traiteur

19, rue Jean Didier • **La Saule**
71300 Montceau-les-Mines
Tél. 03 85 57 56 95

85, rue Maréchal Foch
71200 Le Creusot
Tél. 03 85 55 14 47

Buffet du lendemain à 9,90 €

Carottes Râpées • Céleri Rémoulade • Salade Piémontaise

Rosbif Cuit • Rôti de Porc Cuit • Poulet Rôti

Fromage Blanc à la Crème (sel, poivre, sucre)

Corbeille de Fruits (selon la saison)

Pain • Mayonnaise • Moutarde

Créateurs d'idées

Votre traiteur
et toute son équipe
vous remercient pour votre confiance.

IMPRIM'VERT
PEFC 10-31-1879 SEPC Le Creusot / Chalon - 03 85 77 47 00