



M E N U S

Menu à 27,50 € / pers.

Mise en bouche :
Cassolette de Gambas,
mini ratatouille

Filet de Cabillaud Crème de Chorizo
Rizini aux Olives

Pause Créole
(Vanille, Rhum Vieux)

Pavé de Noix de Veau
Duxelle de Champignons Gratinée
Mousseline de Pomme de Terre

Assiette Trois Fromages,
Mâche à l'Huile de Noix

Pain et Café

Menu à 28,50 € / pers.

Mise en bouche :
Entremet de Saumon
Crème de Champagne

Pavé de Lieu Jaune
poché Crème de Citronnelle
Mini Flan de Carottes

Pause Mexicaine
(Sorbet Citron Vert, Téquila)

Filet de Poulet Roulé
aux Petits Légumes
cuit à Basse Température
sur lit de Légumes Tombés
à l'Huile d'Olive

Assiette Trois Fromages,
Mâche à l'Huile de Noix

Pain et Café



ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Menu à 31,50 € / pers.

Mise en bouche Autour du Saumon :
Tartare de Saumon,
Saumon mi-Cuit sauce Vierge,
Saumon Fumé « Maison »

Brochette de Lotte et Saint-Jacques
Rizini aux Petits Légumes,
Jus de Crustacés

Pause Italienne (Citron, Limoncello)

Filet Mignon de Veau aux Morilles
Jus Brun et Poêlée
de Pommes de Terre Grenailles
glacées au Jus de Viande

Assiette Trois Fromages,
Mâche à l'Huile de Noix

Pain et Café

Menu à 30,00 € / pers.

Mise en bouche :
Finger de Foie Gras Pain d'Épices,
Gelée Acidulée

Filet de Sandre Poêlé
Échalote Confitée au Vin Rouge
Crème de Champagne

Pause Normande
(Pomme, Calvados)

Roulé de Poulet de Bresse Cuit 12h,
Jus de Carcasse au Vin Jaune
Risotto aux Champignons

Assiette Trois Fromages,
Mâche à l'Huile de Noix

Pain et Café

Menu à 32,50 € / pers.

Mise en bouche :
Cassolette de Grenouilles Désossées
Crème Persillée

Filet de Bar Rôti
sur Mini Ratatouille aux Olives
Jus Réduit au Romarin

Pause Bourguignonne
(Cassis, Marc de Bourgogne)

Pavé de Bœuf charolais
Crème de Foie Gras
Mini Gratin Dauphinois

Buffet de Fromages Affinés

Pain et Café

Menu à 35,00 € / pers.

Mise en bouche :
Cassolette de Homard,
Jus de Carcasse au Sauternes

—
Filet de Dorade Royale
Tagliatelles aux Moules
Crème Safranée

—
Pause Sorbet
(Pomme Verte, Manzana)

—
Filet de Bœuf
sur Tombée de Giroles
en Persillade
Jus Brun et Pommes
Charlottes Rôties
au Beurre Noisette

—
Buffet de Fromages Affinés

—
Pain et Café

Menu à 40,00 € / pers.

Sous forme de cocktail avec plat servi à table

Cocktail
Verrine Saumon et Crème Champagne
Tiramisu de Gambas Crème Langoustine
Cassolette Cary Poulet
Mini Bouchée aux Escargots
Brochette Tomate Mozzarella
Mariné au Pesto
Mini Pâté Croûte 3 Volailles,
Pistaches et Foie Gras
Planchette de Charcuterie :
Jambon Cru, Jambon Persillé,
Chorizo Ibérique

—
Animation Plancha
Saumon Mi-Cuit en Brochette
mariné Yakitori
Noix de Saint-Jacques Bretonnes Snackées
Gambas Décortiquées
Déglacées au Malibu Coco
Escalope de Foie Gras Poêlée
sur Tartelette à la Figue
Filet de Canard en Brochette

—
Plat servi à table
Roulé de Poulet de Bresse en 12h
Risotto aux Champignons Jus au Vin Jaune

—
Buffet de Fromages Affinés

—
Pièce Montée 2 choux par personnes
Mignardises : Tarte au Citron Meringuée,
Macaron Framboise,
Croquant Chocolat,
Tartelette Choco Caramel

—
Pain et Café

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER 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 € / pers.

Piémontaise, Taboulé, Carottes et Céleri

Rosbif, Rôti de Porc, Poulet rôti

Fromage blanc à la Crème
(Sel, Poivre, Sucre)

Corbeille de Fruits

Pain, Mayonnaise, Moutarde

Possibilité d'établir
un menu personnalisé
sur rendez-vous.

M. Antonio De Sousa
et son fils Alexandre,
Charline et Marie-Noëlle
ainsi que toute l'équipe
vous remercient
pour votre confiance



ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR