

Blaisot

TRAITEUR

Bonnes fêtes de fin d'année



2011 2012

Amuse-bouches

Petits fours salés	35.00€	kg
Pain surprise	31.50€	kg
Canapés	0.85€	pcs
Verrines salées	1.20€	pcs

Entrées froides ou chaudes

Avocat crevettes	3.30€	pcs
Les cornets (asperges, mousse de foie)	4.50€	pcs
Caille farcie (2 pers)	7.70€	pcs
Foie gras de canard maison	120.00€	kg
Foie gras d'oie maison	160.00€	kg
Escargots de bourgogne pur beurre	7.00€	dz
Vol au vent	18.80€	kg
Boudin blanc maison	11.00€	kg
Ballottines (10 pers) « canard, pintade, faisán »	39.00€	pcs
Cassolette de ris de veau aux st-jacques poêlées	9.90€	pcs
Croustillants de langoustine (façon nems)	6.00€	pcs
Coquilles st-jacques	6.00€	pcs
Gratin de homard et ses petits légumes	8.00€	pcs
Craquelin de langoustine	7.00€	pcs

Pâtisseries salées

Bouchée à la reine	3.50€	pcs
Feuilleté au jambon	14.50€	kg
Feuilleté au saumon	20.20€	kg
Tourte à la viande	14.20€	kg
Brioche au foie gras sauce velours	8.20€	pcs

Poissons froids

Coquille de crabe ou saumon	7.00€	pcs
Langouste fraîche et sa garniture	15.70€	pcs
Saumon bellevue et sa garniture	8.50€	pcs
Saumon fumé	50.50€	kg
Aspic de crabe et son croûton	4.70€	pcs
Cassolette océane	6.20€	pcs

Poissons chauds

<i>Lotte à l'américaine</i>	12.00€	pcs
<i>Blanquette de lotte aux girolles</i>	13.20€	pcs
<i>Pavé de saumon sauce champagne</i>	8.70€	pcs
<i>Tournedos de langouste saint michel</i>	13.20€	pcs
<i>Aumonière de foie gras aux st-jacques</i>	13.20€	pcs
<i>Filet de sandre rôti sauce rossini et sa fondue de pleurotes</i>	14.10€	pcs
<i>Dos de cabillaud en crôte d'épices façon provençale</i>	9.10€	pcs
<i>Filet de lotte aux haricots blancs et tomates cerises</i>	13.00€	pcs

Viandes

<i>Magret de canard sauce rossini</i>	10.60€	pcs
<i>Cuisse de chapon sauce champagne</i>	10.70€	pcs
<i>Tournedos de filet mignon de veau</i>	13.20€	pcs
<i>Suprême de pintade sauce forestière</i>	8.70€	pcs
<i>Ris de veau sauce morilles</i>	14.90€	pcs
<i>Râble farci et sa poêlée de girolles</i>	10.20€	pcs
<i>Cuisse de canard aux figues</i>	9.10€	pcs
<i>Suprême de pintade mariné aux agrumes</i>	9.10€	pcs

Gibier

<i>Pavé de biche à la forestière</i>	12.50€	pcs
<i>Chevreuril sauce grand veneur</i>	11.30€	pcs
<i>Sanglier sauce chasseur</i>	10.20€	pcs
<i>Noisette de chevreuil rôti, pain d'épice et coing confit</i>	14.10€	pcs
<i>Noisette de chevreuil aux poires rôties</i>	15.20€	pcs

Toujours à votre disposition volaille fermière et viande crue sur commande

Oie, chapon, poularde, canard, dinde, filet de bœuf

Desserts

<i>Verrines sucrées (mangue, violette, pain d'épice, pamplemousse, etc...)</i>	2.10€	pcs
<i>Entremets (divers parfums)</i>	3.00€	pcs
<i>Macarons assortiment</i>	1.40€	pcs

Découvrez nos propositions de menus au dos

Nous nous réservons le droit de changer certains prix selon les variations des cours

Menu N° 1

Cassolette océane

Saumon bellevue et sa garniture

Suprême de pintade sauce forestière

Assortiment de fromages

*Assortiment de macarons maison
- 4 pièces par personne -*

Prix par personne 28.00 €

Menu N° 2

Langouste fraîche et sa garniture

*Cassolette de ris de veau
aux st-jacques poêlées*

Magret de canard sauce rossini

Assortiment de fromages

*Dessert de verrines sucrées
- 2 pièces par personne -*

Prix par personne 40.00 €

Nous nous réservons le droit de changer certains prix selon les variations des cours