

TRAITEUR DELIGIA

46 rue de la Barre

71200 Le Creusot

Tél : 03.85.55.90.21.

06.59.46.22.56.

Menus et carte pour les fêtes de fin d'année.

Merci de passer commande 8 jours avant la date du repas.

MENU 1 : 15€

- Tranche de terrine de caille au raisin.
- Médaillon de saumon sur son lit de macédoine.
- Paupiette de veau sauce forestière et son gratin dauphinois.

MENU 2 : 20€

- Tranche de pintade farcie au pain d'épice et miel.
- Escargot de Bourgogne.
- Filet de perche aux écrevisses.
- Civet de sanglier et ses pommes duchesses.

MENU 3 : 24€

- Foie gras.
- Saumon fumé et sa sauce saveur.
- Filet de sandre sauce champagne.
- Civet de cerf St Hubert, fagot de haricots verts et pommes duchesses.

MENU 4 : 40€

- Saumon fumé et sa sauce saveur.
- Escargot de Bourgogne.
- Aumônière au foie gras et aux mirabelles.
- Filet de Loup sauce champagne.
- Filet de canard sauce foie gras figue et pêche, fagot de haricots verts et pommes duchesses.

TRAITEUR DELIGIA

46 rue de la Barre

71200 Le Creusot

Tél : 03.85.55.90.21.

06.59.46.22.56.

Menus et carte pour les fêtes de fin d'année.

Merci de passer commande 8 jours avant la date du repas.

MENU A LA CARTE : (minimum 6 personnes par plats).

Pour votre apéritif :

- Pain surprise tentation (50 pièces) 38€ : rillettes d'oie, suprême de canard, rillettes de saumon et chèvre miel.
- Petits fours (50 pièces) 20€ : 20 saucisses costumées, 10 quiches lorraines, 10 pizzas, 10 bouchées d'escargots.

Entrées froides :

- Foie gras : 4€ p.
- Saumon fumé (2 tranches) et sa sauce saveur : 4€ p.
- Médaillon de saumon sur son lit de macédoine : 4€ p.
- Pyramide d'avocat : 4 € p.
- Mini ballotines de sanglier aux pistaches : 4,80€ p.
- Mini ballotines de pintade au cognac et aux amandes : 4,80€ p.
- Canetins à la mousse de canard : 2,90€ p.

Terrines vendues entières 1,6kg :

- Bûche de truite aux pépites de jambon Serrano : 27€/kg.
- Terrine de rouget au foie gras, confit d'échalotes et figues : 30€/kg.
- Terrine de filet de saumon à l'oseille : 25€/kg.
- Délice de crabe à l'armoricaine : 23€/kg

Entrées chaudes :

- Cassolette de St Jacques : 4€ p.
- Escargot de Bourgogne (la douzaine) : 4€ p.
- Feuilleté d'escargot à la crème : 3,70€ p.
- Bouchée à la reine : 3,70€ p.
- Persillade de cuisses de grenouille en estouffade : 5,50€ p.

Les poissons :

- Filet d'empereur sauce au corail d'oursin et cognac : 9€ p.
- Filet de sandre sauce champagne : 6,10€ p.
- Filet de St Pierre aux écrevisses sauce au Pineau : 10€ p.
- Filet de perche aux écrevisses : 5,50€ p.

Les viandes :

- Ris de veau sauce aux cèpes : 9,50€ p.
- Civet de sanglier : 6€ p.
- Moelleux de chapon aux cèpes et girolles : 8€ p.
- Poularde sauce aux truffes : 8€ p.
- Cailles farcies aux ris de veau sauce au foie gras : 8€ p.
- Pavé de kangourou sauce cranberry et girolles : 6€ p.

Les garnitures :

- Gratin dauphinois : 1,50€ p.
- Pommes duchesses : 1,50€ p.
- Fricassée de cèpes : 5€ p.
- Fagot de haricots verts : 1,90€ p.