

CESARI TRAITEUR - CARTE 2010

BUFFET FROID

- AU CHOIX :

➤ ASSORTIMENT DE VIANDES :

- Rosbif, veau, porc 6.00 € les 150 g
- Rosbif, veau, poulet 6.00 € les 150 g
- Rosbif, veau, gigot 6.00 € les 150 g
- Ratatouille niçoise 2.50 € la part de 200 g
- Tian d'aubergines 3.00 €

- GARNITURES :- Pommes fruits, pommes dauphines
ou gratin dauphinois
- Purée de marrons
 - Purée de céleri
 - Purée de carottes

Pour le matériel (chaises, tables, tentes, chapiteaux, etc...)
Michel MARTELL – Tel. 04.93.31.11.83

Pour la vaisselle : AZ RECEPTION
Tél : 04.93.95.80.77
Fax : 04.93.95.85.84
Portable : 06.09.07.70.53

ENTREES FROIDES

- Foie gras d'oie truffé 20.00 € les 100 g
- Foie gras de canard truffé 15.00 € les 100 g
- Foie gras de canard nature 12.00 € les 100 g

ASSORTIMENT DE GALANTINE :

- * Canard, faisan, cochon de lait 2.50 € les 100 g
- Pâté croûte pistaché truffé 2.50 € les 100 g
- Pâté croûte nature 1.50 € les 100 g
- Langouste mayonnaise fraîche 10.00 € les 100 g
- Saumon frais 4.00 € les 100 g
- Saumon farci aux petits légumes 4.00 € les 100 g
- Saumon fumé norvégien 8.50 € les 100 g
- Saumon frais assorti tomates aux crabes, terrine loup basilic, crevettes, sauce basilic 10.00 € par pers.
- Coquille de saumon macédoine 5.00 € pièce
- Paupiettes de saumon fumé au crabe 6.00 € pièce
- Terrine de loup basilic maison 3.00 € pièce
- Terrine au crabe 3.00 €
- Avocat aux crevettes 2.50 € pièce
- Mousse de courgettes aux écrevisses 4.00 € pièce
- Crabe farci 3.50 € pièce

NOUVEAUTES : Avocats au citron vert et crevettes

VERRINES Crème de saumon fumé à la ciboulette
Caviar d'aubergines et poivrons

VIANDES, GIBIERS ET VOLATILES DIVERS

ENTREES CHAUDES

- Boudin blanc truffé 1%	2.00 € les 100 g
- Mini feuilleté d'escargot	8.50 € la douzaine
- Escargots de bourgogne en coquille	8.00 € la douzaine
- Bouchée à la reine	3.00 pièce
- Bouchée aux fruits de mer	4.00 €
- Coquille St Jacques	5.50 € pièce
- Aumônière de noix de St Jacques au beurre de cèpes	6.00 € pièce
- Feuilleté de lapin aux pistaches	20.00 € le kg
- Gratin de queues d'écrevisse aux morilles	10.00 €

POISSONS CHAUDS

- Filet de sole, sauce normande	9.00 €
- Filet de mérou à l'estragon	8.00 €
- Filet de turbot crème safranée	8.00 €
- BOULLABAISSE ROYALE : 3 poissons, ½ langouste fraîche	30.00 €
- Filet de lotte sauce armoricaine	8.00 €
- Ailes de raie aux câpres	7.50 €
- Filet de daurade farci	8.00 €
- Filet de loup garni	8.00 €
- Saumon au champagne	10.00 €
- Pœlla	10.00 €
- Pœlla royale	15.00 €

* 1/2 Pigeon à la forestière	8.00 €
- Filet de bœuf en croûte, sauce madère	11.00 €
- Jambon en croûte, sauce madère	10.00 €
- Suprême de volaille fermière au beurre de cèpes, gratin dauphinois	10.00 €
* 1 caille farcie foie gras garnie	9.00 € pièce
- Cuisses de canard à l'orange	5.00 €
- ½ coquelet au citron	5.00 €
* Dinde aux marrons	8.00 €
- Gigot d'agneau et son tian d'aubergine	10.00 €
* Crêpinette de lièvre aux fines herbes garniture au choix	8.00 €
* Chapon fermier braisé aux cèpes	12.00 €
* Chapon fermier rôti garni marrons	10.00 €
- Magret de canard au beurre de cèpes, gratin dauphinois	10.00 €
* Gigue de chevreuil, sauce grand veneur, pomme fruits	13.00 €
* Chevreuil sauce grand veneur, pommes fruits	10.00 € la part
* Sanglier sauce poivrée, pommes fruits	9.00 €
* Tournedos de chevreuil, sauce aigre douce, pommes fruits	15.00 € la portion
- Ris de veau aux morilles	15.00 € la part
- Cuisse de pintade aux morilles	10.00 € la part
- Couscous	de 7.00 € à 10.00 €
- Choucroute garnie au choix	