Menu “Bistrot”

ENTREE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

22.00€HT

ENTREE + PLAT + DESSERT

26.00€HT

ART & GOURMANDISE
Traiteur · Organisateur de réceptions

Entrées

OEUFS MIMOSA TRADITION AU THON

SALADE DE MUSEAU À LA LYONNAISE

RILLETTES DE CANARD MAISON, CORNICHONS ET PAIN DE CAMPAGNE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR TOAST, MIEL ET NOIX

PARFAIT DE FOIES DE VOLAILLE MAISON CONFITURE D'OIGNONS ROUGES

POIREAUX VINAIGRETTE, ŒUF MOLLET ET HERBES FRAÎCHES

SALADE DE LENTILLES DU PUY, VINAIGRETTE MOUTARDÉE, MAGRET DE CANARD FUMÉ

PROFITEROLES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE DE CRESSON

PÂTÉ EN CROÛTE, PICKLES DE LÉGUMES

ASSIETTES DE CHARCUTERIE ARTISANAL (JAMBON DE PAYS, SAUCISSON, PÂTÉ) ET CONDIMENTS

TARTELETTE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ ET LARDONS

GRATINÉ DE CROTTIN DE CHAVIGNOL SUR LIT DE MESCLUN ET POMME VERTE

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX, ROQUEFORT ET POIRES

CÉLERI RÉMOULADE AUX POMMES ET AUX NOIX

SAUCISSON BRIOCHÉ À LA LYONNAISE, FRISÉE AUX LARDONS VINAIGRÉS

GOUGÈRES BOURGUIGNONNES AU COMTÉ, SALADE VERTE

OEUF POCHÉ EN MEURETTE

PIQUILLOS FARCIS À LA BRANDADE DE MORUE NÎMOISE

CRÊPES SALÉES AU SARRASIN, JAMBON ET FROMAGE, PETIT MESCLUN

PETITE FOUGASSE AUX OLIVES ET TOMATES CONFITES. ROQUETTE ET PARMESAN

BRANDADE DE MORUE EN GRATIN

TARTELETTE AU MAROILLES

CŒURS D'ARTICHAUTS À LA BARIGOULE

RILLETTES DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC. RADIS CROQUANTS, BEURRE SALÉ ET PAIN DE CAMPAGNE

RÖSTI DE POMMES DE TERRE À L'ALSACIENNE ET JAMBON DE PAYS

PETITE QUICHE AU SAUMON ET ÉPINARDS

SOUPE À L'OIGNON, GROS CROÛTONS ET COMTÉ

DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MIEL DE ROMARIN ET SES TREMPETTES

OEUF COCOTTE À LA CRÈME ET AU SAUMON FUMÉ

VELOUTÉ DE POTIMARRON À L'HUILE DE NOISETTE, GRESSINS FEUILLETÉS

OEUF À LA COQUE ET MOUILLETTES

Plats

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, POMMES RISSOLÉES

QUASI DE VEAU À L'AIL CONFIT, HARICOTS VERTS, JUS AU BALSAMIQUE

CONFIT DE CANARD ET POMMES LANDAISES

FILET DE DORADE AU FOUR, RATATOUILLE NIÇOISE

QUART DE POULET FERMIER RÔTI, PURÉE MAISON, JUS DE CUISSON

CHOUCROUTE DE POISSON, SAUCE MOUTARDÉE

FAUX FILET GRILLÉ MAÎTRE D'HÔTEL, POMMES GRENAILLES

ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE, POMMES ET CHAMPIGNONS

GRATIN DAUPHINOIS ET SAUCISSE DE TOULOUSE

POÊLÉE DE CREVETTES ET ST JACQUES FLAMBÉES AU PASTIS, RIZ BASMATI

ANDOUILLETTE DE TROYES GRILLÉE À LA GRAINE DE MOUTARDE, POMMES AU FOUR

FILET MIGNON DE PORC À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS

GRATIN DE CROZETS SAVOYARDS AU REBLOCHON, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PAYS

CUISSE DE LAPIN À LA MOUTARDE, TAGLIATELLES FRAÎCHES

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE

GRATIN DE HADDOCK PARMENTIER

JAMBONNEAU BRAISÉ AU CIDRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE

PARMENTIER DE CANARD CONFIT

FILET DE BAR AU BEURRE BLANC, POMME VAPEUR

BURGER CHAROLAIS, PETIT PAIN MAISON ET POTATOES AU FOUR

BOUDIN NOIR AUX POMMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE

BOURRIDE DU PÊCHEUR, POMMES CAPEUR ET AÏOLI

DEMIE SAUCISSE DE MORTEAU, MIJOTÉ DE LENTILLES ET CAROTTES

DOS DE CABILLAUD RÔTI, SAUCE VIERGE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

CROQUE-MONSIEUR BÉCHAMEL, SALADE VERTE

POÊLÉE DE ROGNONS DE VEAU À LA DIJONNAISE, POMMES DE TERRE RISSOLÉES

AILE DE RAIE AU BEURRE NOISETTE, CÂPRES ET POMMES VAPEUR

NAVARIN DE LOTTE AUX PETITS LÉGUMES

PETITS CHOUX FARCIS, FARCE FINE VEAU ET CHAMPIGNONS, RIZ PILAF

PRESSÉ DE CUISSOT DE VEAU CONFIT, MIJOTÉ DE HARICOTS DE SOISSON AU JUS

LINGUINE AUX BOULETTES DE BŒUF, TOMATE, BASILIC ET PARMESAN

FILETS DE SOLE AU NOILLY PRAT, JULIENNE DE LÉGUMES

TIAN PROVENÇAL, CONFIT DE POIVRONS MARINÉS

GALETTE DE LENTILLES, RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU LAIT D'AMANDE ET CHAMPIGNONS

Desserts

CRÈME BRULÉE VANILLE

MI-CUIT CHOCOLAT INSERT CHOCOLAT BLANC

AMANDINE POIRE ET CHOCOLAT

PANNA COTTA FRAMBOISE ET MENTHE

TARTE TATIN POMME ET POIRE

SALADE DE FRUITS DE SAISON

CONTACT

01.40.23.09.76

contact@artetgourmandise.com

Art et Gourmandise

art_et_gourmandise