

Menu Repas Assis



28.00€ HT

Menu Mont Bellacha

ART
GOURMANDISE
Traiteur

Entrées

- ❄️ Carpaccio de betterave aux agrumes et à la fêta
- 🔥 Tartelette croustillante aux champignons sauvages et à l'emmental. Crémeux mascarpone aux marrons
- ❄️ 🔥 Crevettes sautées à l'ail et au piment sur lit de salade croquante
- ❄️ Tartare de saumon frais et kakis. Vinaigrette kiwi et marrons glacés

Plats

Noisettes d'onglet de bœuf grillées, sauce poivre vert et gratin dauphinois
Filet de saumon rôti, sauce au beurre blanc et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Suprême de volaille farci aux champignons sauvages, polenta crémeuse aux herbes et tomates confites
Galette de lentilles aux légumes rôtis, rougail de tomate Green Zébra aux herbes et curcuma

Pains et fromages

Desserts

Salade de fruits frais

Notre sélection café gourmand (3 au choix) : macaron, tartelette aux fruits, brownie, pasteis de nata

30.00€ HT

Menu Mont d'Ambin

ART
GOURMANDISE
Traiteur

Entrées

- 🔥 Briquette de chèvre chaud aux noix et miel sur lit de mesclun
- ❄️ Salade de magret de canard fumé, figues, dattes et roquette
- 🔥 Noix de Saint Jacques poêlées, crémeux chou-fleur et émulsion au safran
- 🔥 ❄️ Salade tiède de quinoa, légumes rôtis et fromage de brebis

Plats

Canon d'entrecôte de bœuf grillé, sauce bordelaise, moelle confite et écrasé de pommes Charlotte à l'essence de truffes
Filet de bar rôti, sauce vierge abricot-pistache. Salade de blé tendre et potimarron
Filet mignon de porc caramélisé, purée de panais et légumes rôtis
Poêlée de légumes d'hiver au tofu grillé, sauce soja et gingembre

Pains et fromages

Desserts

Crème brûlée fève de Tonka - poivre de Timus
Douceur caraïbe (tatin aux petites bananes des îles et sa crème d'Isigny)

34.00€ HT

Menu Monte Cinto

ART
GOURMANDISE
Traiteur

Entrées

- 🔥 Croustade d'escargots de Bourgogne aux amandes et beurre de roquette
- ❄️ Gaspacho de butternut aux herbes fraîches et pignons de pin, burrata crémeuse
- ❄️🔥 Croustillant de gambas aux épices cajun, étuvée de blettes, sauce tartare
- ❄️🔥 Salade d'endives aux noix de St Jacques poêlées et vinaigrette pomme verte

Plats

Magret de canard rôti, sauce à l'orange et purée de patates douces
Carré d'agneau à la française, purée de topinambours au cidre de miel et cœur d'artichaut
Pavé de saumon à l'oseille servi sur un wok de légumes anciens
Fricassée de protéines de soja aux champignons sauvages, risotto de fregola et parmesan

Pains et fromages

Desserts

Original Italien tiramisu café (mousse tiramisu, biscuit café et liqueur d'Amaretto) (avec ou sans alcool)
Entremet Pina Colada (mousse pina colada, coulis mangue passion et gelée au rhum citron vert) (avec ou sans alcool)

38.00€ HT

Menu Mont Blanc

ART
GOURMANDISE
Traiteur

Entrées

- ❄️ Carpaccio de saumon fumé, avocat et graines de sésame
- 🌀 Canelone de ricotta au saumon fumé et basilic. Crème d'asperges
- 🌀 Foie gras poêlé, compote de figues et brioche toastée
- 🌀 Velouté de potiron aux éclats de châtaignes, paysanne de légumes et croûtons à l'ail

Plats

Pavé de biche grillé, sauce grand veneur, purée de céleri-rave et légumes glacés
Médailon de lotte en croûte d'herbes, riz sauvage et julienne de légumes
Suprême de pintade farci aux noix et aux herbes. Pommes de terre sautées et jus de volaille
Queue de homard rôtie au beurre d'escargot. Safranée de fenouil confit et coulis de poivrons
Risotto aux asperges vertes et morilles, oeuf poché, noisettes et copeaux de pecorino. Crème parfumée à la truffe

Pains et fromages

Desserts

- Victoria (ananas rôtie au four, sauce caramel épicé)
- Cacaoyer (mousse chocolat d'origine Vietnam, sauce vanille et gelée liqueur de cacao)



Art et Gourmandise



art_et_gourmandise

CONTACT



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com