

Lalaounis Traiteur

Rue du Square Eugene Cordier

61290 Longny au Perche

Tel : 02 33 73 69 06



2019

MENU DE FETES

39€

- Amuses bouche :
 - Terrinette de foie gras sur pain d'épices
 - Sphère de carpaccio de cabillaud, coulis de tomates fraîches
 - Liégeois de crabe au yuzu
 - Navette de rillettes de saumon frais

- Demi homard frais gratiné Delmonico

- Suprême de Chapon aux châtaignes sauce Périgourdine au jus de truffes

- Panier du jardinier

- Brochette de trois fromages, pain aux noix, boule de raisin

- Évasion pistache dans sa coque chocolat, cœur de griottes et coulis de fruits rouge

APERITIF

- Navette de rillettes de saumon frais : la pièce **1.20 €**

- Club Sandwich pain nordique au tarama : la pièce **1.20 €**

- Liégeois de crabe au yuzu : la pièce **2.00 €**

- Terrinette de foie gras sur pain d'épices : la pièce **2.00 €**

- Sphère de carpaccio de cabillaud, coulis de tomates fraîches : la pièce **2.00 €**

- Assortiment de petits fours chauds : 4 pièces **4.00 €**

- Pain surprise mixte : 50 pièces **38.00 €**
(saumon fumé, jambon Serrano, beurre de Roquefort aux noix)

ENTREES FROIDES

(Présentées sur assiette)

- Terrine de la mer aux coquilles St Jacques et bouquets roses, sauce aux herbes **6.50 €**
- Terrine de chevreuil pépites de foie gras et airelles, gelée au Porto blanc **6.50 €**
- Saumon façon « gravlax », chantilly citron vert et vodka, blinis **9.00 €**
- Terrine de foie gras (juste poivre et sel), chutney de confit d'oignons au cassis **9.50 €**
- Trilogie de saumon fumé écossais, foie gras et magret fumé, asperge verte **12.50 €**

POISSONS CHAUDS

- Corolle de filet de rouget aux queues de gambas, coulis de homard **10.00 €**
- Filet de dorade royale, crumble de chorizo, parfumé crème d'ail rose **13.00 €**
- Chausson feuilleté de coquilles Granvillaise, croquant de petits légumes **15.00 €**
- Filet de bar aux éclats de pistaches et noisettes, sauce Riesling **15.50 €**
- Demi homard frais gratiné Delmonico **26.00 €**

VIANDES AVEC GARNITURES

- Fondant de veau aux girolles et pleurotes, sauce Porto **10.00 €**
- Civet de chevreuil, sauce grand veneur, pomme confite gelée de groseilles **12.00 €**
- Filet de canette rôti, poire pochée aux épices, jus corsé **12.50 €**
- Roulade de poularde de Culoiseau aux écrevisses, coulis de morilles **13.50 €**
- Suprême de Chapon aux châtaignes sauce Périgourdine au jus de truffes **14.00 €**

GARNITURES :

Panier du jardinier

FROMAGE

- Croustillant de Chèvre au miel d'acacia **2.50 €**
- Brochette de trois fromages, pain aux noix, boule de raisin **3.00 €**

DESSERTS

- Évasion pistache dans sa coque chocolat, cœur de griottes et coulis de fruits rouge **4.00 €**
- Dôme de chocolat noir aux framboises, coulis de fruits rouges **4.00 €**
- Le caraïbe mangue, passion, coco, miroir citron vert, coulis de mandarines **4.00 €**