

Lalaounis Traiteur

Rue du Square Eugene Cordier

61290 Longny au Perche

Tel : 02 33 73 69 06



2020

MENU DE FÊTES

25 €

- Amuses bouche :
 - Mini canelé tomates confites, basilic
 - Verrine de liégeois de la mer aux crevettes roses
 - Navette de rillettes de saumon écossais

- Terrine de sanglier au foie gras et pistaches, chutney d'oignons confits à la crème de cassis

- Tournedos de pintade farce fine, pommes confites, sauce crème de girolles

- Panier du jardinier aux croquants de légumes

- Brochette de Camembert, Saint-Nectaire, Comté, pain aux noix, boule de raisin frais

- Délice aux fruits rouges sur biscuit aux griottes, meringue pistaches, coulis de cerises

MENU DE FÊTES

32 €

- Amuses bouche :
 - Mini canelé tomates confites, basilic
 - Verrine de liégeois de la mer aux crevettes roses
 - Navette de rillettes de saumon écossais

- Terrine de foie gras de canard maison au piment d'Espelette, chutney d'oignons confits à la crème de cassis

- Turban de filet de rouget aux coquilles St Jacques, sauce américaine

- Tournedos de pintade farce fine, pommes confites, sauce crème de girolles

- Panier du jardinier aux croquants de légumes

- Brochette de Camembert, Saint-Nectaire, Comté, pain aux noix, boule de raisin frais

- Caraïbe mangue, passion, coco, miroir de citron vert, coulis exotique

MENU DE FÊTES

40 €

- Amuses bouche :
 - Terrinette de foie gras maison sur pain d'épices
 - Verrine de guacamole, salsa de tomates épicées
 - Verrine de liégeois de la mer aux crevettes roses
 - Navette de rillettes de saumon écossais

- Demi homard frais gratiné Delmonico

- Tournedos de filet de bœuf (français), sauce Rossini au foie gras et jus de truffes

- Panier du jardinier aux croquants de légumes

- Brochette de Camembert, Saint-Nectaire, Comté, pain aux noix, boule de raisin frais

- Dôme de chocolat noir, cœur mandarine impériale, coulis de framboises

APÉRITIF

- Mini canelé tomates confites, basilic : la pièce **1.00 €**
- Navette de rillettes de saumon écossais : la pièce **1.20 €**
- Club Sandwich nordique au saumon gravlax : la pièce **1.20 €**
- Verrine de liégeois de la mer aux crevettes roses : la pièce **2.00 €**
- Terrinette de foie gras maison sur pain d'épices : la pièce **2.00 €**
- Verrine de guacamole, salsa de tomates épicées : la pièce **2.00 €**
- Assortiment de petits fours chauds : 4 pièces **4.00 €**
- Pain surprise mixte : 50 pièces **38.00 €**
(saumon fumé, jambon cru Serrano, fromage frais aux herbes et noix)

ENTRÉES FROIDES

- Terrine de sandre et coquilles St Jacques, sauce cocktail **6.50 €**
- Terrine de sanglier aux foie gras et pistaches, chutney d'oignons confits à la crème de cassis **7.00 €**
- Saumon écossais gravlax, chantilly citron vert et vodka, blinis **9.00 €**
- Terrine de foie gras de canard maison au piment d'Espelette, chutney d'oignons confits à la crème de cassis **9.50 €**
- Trilogie de saumon fumé, foie gras de canard, magret fumé, asperge verte **12.50 €**

POISSONS CHAUDS

- Turban de filet de rouget aux coquilles St Jacques, sauce américaine **9.00 €**

- Pavé de sandre rôti, julienne de légumes, sauce crème à la normande **10.00 €**

- Filet de dorade royale à la plancha, crème d'ail rose parfumé au chorizo **13.00 €**

- Chausson de coquilles St Jacques , croquant de petits légumes au Noilly **15.00 €**

- Filet de bar cuit au sel de Guérande et fenouil confit, sauce Riesling **15.50 €**

- Demi homard frais gratiné Delmonico **26.00 €**

VIANDES AVEC GARNITURES

- Tournedos de pintade farce fine, pommes confites, sauce crème de girolles **10.00 €**
- Civet de sanglier, sauce grand veneur, pommes confites à la gelée de groseilles **11.00 €**
- Filet de canette entier aux pleurotes croquantes, sauce au poivre vert **12.00 €**
- Tournedos de filet de bœuf (français), sauce Rossini au foie gras et jus de truffes **13.00 €**
- Suprême de chapon rôti aux châtaignes, sauce Périgourdine au jus de truffes **14.00 €**
- Brioche au ris de veau et queues de gambas, coulis de morilles **15.00 €**

GARNITURES :

Panier du jardinier aux croquants de légumes

FROMAGE

- Brochette de Camembert, Saint-Nectaire, Comté, pain aux noix, boule de raisin frais **3.00 €**

DESSERTS

- Délice aux fruits rouges sur biscuit aux griottes, meringue pistaches, coulis de cerises **4.00 €**
- Dôme de chocolat noir, cœur mandarine impériale, coulis de framboises **4.00 €**
- Caraïbe mangue, passion, coco, miroir de citron vert, coulis exotique **4.00 €**