

# CUISINE & PÂTISSERIE



## • Les pâtisseries

<b>Passionné</b> (la part) .....	2.50 €
Craquant praliné, mousse chocolat, mousse fruits de la passion, & gruë de cacao.	
<b>Amandina</b> (la part) .....	2.50 €
Biscuit amande, mousse fève de Tonka & crémeux griotte.	
<b>Limon</b> (la part) .....	2.50 €
Craquant praliné, mousse chocolat au lait, gélifié citron & gingembre.	
<b>St-Nicolas</b> (la part) .....	2.50 €
Biscuit amande, mousse vanille, poire & speculoos.	
<b>Royal chocolat</b> (la part) .....	2.45 €
Craquant praliné & mousse chocolat.	
<b>3 chocolats craquant</b> (la part) .....	2.80 €
Craquant praliné & chocolat noir, lait et blanc.	
<b>Tout chocolat</b> (la part) .....	2.15 €
<b>Délice fruits rouges, fraises ou framboises</b> (la part) .....	2.15 €
<b>Fleur de sel</b> (l'entremet 6/8 parts) .....	22 €
Biscuit cacao, ganache chocolat origine, crémeux caramel beurre salé & crème légère lactée.	



## • Les mignardises (la pièce)

Mini choux à la crème.....	0.70 €	Mini entremet.....	0.68 €
Mini tartelette aux fruits ou citron .....	0.70 €	Mini moelleux cacao noisette.....	0.55 €
Mini tartelette douceur (parfum à définir) .....	0.95 €	Mini financier.....	0.50 €
Verrine tiramisu ou panna cotta .....	0.95 €	Mini cannelé.....	0.30 €
Macaron.....	0.70 €	Mini brochette de fruits frais.....	1.10 €

ARNAUD

CHASSAING

TRAITEUR

Pour vos cocktails,  
buffets,  
réceptions...

contactez-nous pour tout renseignement

Fermé le lundi et mardi

Sur commande



1 rue du Curtil Canot - 71380 SAINT MARCEL

06 88 76 62 09

arnaudchassaing@hotmail.fr - www.unerecettesurmesure.com



• **Cocktail** (minimum 10 parts)

Gougère .....	.025 €	Verrine saumon chantilly aux herbes .....	1.10 €
Feuilleté apéritif .....	.038 €	Verrine poulet, mousse d'avocat & citron confit .....	1.15 €
Toast selon marché .....	.080 €	Verrine poulet au curry & pomme .....	1.12 €
Mini quiche .....	.055 €	Brochette de tomate, mozzarella & basilic .....	0.65 €
Tartelette provençale .....	.055 €	Brochette de duo de fromage .....	1.05 €
Mini hamburger de Charolais .....	1.05 €	Cuillère époisse & noix .....	1.35 €
Navette de jambon cru .....	1.00 €	Macaron foie gras & figue .....	1.35 €
Navette de poulet & mayonnaise .....	.095 €	Cuillère foie gras, pomme & miel .....	1.35 €
Blinis de saumon fumé .....	.098 €	Brochette crevette aigre douce & graines de sésame .....	0.85 €
Mini nordique au saumon ou thon .....	1.10 €	Wrap jambon cru, poivron & coriandre .....	0.92 €
Maki saumon concombre .....	1.05 €		
Cuillère crevette & guacamole .....	.098 €		

• **Créez votre propre menu** (minimum 6 parts)

**Les entrées - la part :**

Foie gras mi cuit & pomme au miel .....	7.50 €	Terrine de saumon aux herbes & brochette crevette .....	4.80 €
Gondole de foie gras (lingot & sucette) .....	8.90 €	Roulade carrelet aux écrevisses & coulis vert .....	4.90 €
Terrine de canard à l'orange cœur de magret & mesclun aux fruits secs .....	5.60 €	Saumon mariné gravlax & chantilly aux herbes .....	6.70 €
Terrine de lapin à l'ancienne & verdure .....	4.40 €	Feuilleté aux escargots à la forestière .....	8.50 €
Pâté Lorrain .....	3.00 €	Gratiné aux morilles & comté .....	9.00 €
(échine de porc & noix de veau en croûte)			
Demi homard frais & mayonnaise .....	Sur demande		

**Les poissons (avec légumes glacés ou arancini)**

**la part :**

Saumon à la graine de moutarde .....	8.20 €	Pavé de loup de mer aux moules sauce safranée .....	9.80 €
Dos de cabillaud à la crème de crustacé .....	10.20 €	Brochette de noix de St Jacques & saucisse de Morteau .....	12.80 €
Filet de sandre aux grenouilles .....	12.50 €		
Lotte aux morilles .....	14.20 €		

**Les viandes - la part :**

Poulet fermier aux écrevisses .....	9.50 €	Cuisse de lapin à la moutarde Meaux & chorizo .....	8.50 €
Suprême de volaille au vin jaune et morilles .....	supplément 2.50 €	Brochette magret canard à la forestière ou au poivre vert .....	10.50 €
Suprême de volaille citron & basilic .....	8.50 €	Paleron de veau confit .....	10.50 €
Médaille de volaille cœur de mousseline à la forestière .....	11.50 €	Médaille de veau sauce Rully .....	13.50 €
Cuisse de canette au poivre vert .....	8.90 €	Filet de bœuf sauce marchand de vin ou sauce foie gras .....	12.50 €
Mignon de porc graine de moutarde .....	8.40 €	Millefeuille de bœuf façon stroganoff .....	10.20 €
Jambon à l'os basse température sauce échalote, Chablis, poivre ou madère .....	8.10 €		

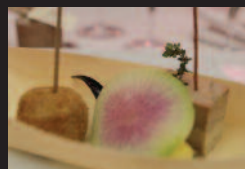
**2 garnitures incluses :** Pomme au lard, pomme aux herbes, gratin dauphinois, duchesse à l'huile de noisette, gâteau de légumes au chorizo, tian de légumes, millefeuille de légumes, brochette de légumes, tomate provençale, poêlée de champignons, fenouil braisé, clafoutis carotte & coriandre, fagot d'haricots verts, champignon soufflé, bonbon de pomme de terre, tartelette aux milles couleurs.

**Fromage plateau** (x 3) ..... 2.80 € la part **Fromage blanc à la crème** ..... 1.80 € la part



• **Les plats uniques** (minimum 10 parts)

Choucroute .....	10 €
Baeckeoffe .....	8.50 €
Couscous .....	10 €
Paëlla .....	10 €
Coq au vin ou bœuf bourguignon (2 légumes) .....	7.80 €
L'Alsacienne (pomme de terre, saucisse fumée, oignons, palette, lard & réduction échalote) .....	10 €
Tartiflette & salade verte .....	6.50 €



**CUISINE & PÂTISSERIE**

Pour vos cocktails, buffets, réceptions.

