

Daniel Franceschini

Art & Gastronomie



Quand l'Art rejoint la Gastronomie

CARTE
MENUS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Prestation haut de gamme



Place Tivoli - 83136 Garéoult

° Tél./Fax 04 94 04 92 11 - Email: traiteur.franceschini@orange.fr

www.traiteur-var.com

Place Tivoli - 83136 Garéoult

Tél./Fax 04 94 04 92 11 - Email: traiteur.franceschini@orange.fr

www.traiteur-var.com

Menu de Noël et jour de l'An 2016

Apéritif

Les croustillantes (fourrée fromage de chèvre, tomates sèches, raisins secs...)	10,00 € les 6
Assortiment de mini burger et Hotdog	10,00 € les 6
Bonbon croustillant au foie gras	10,50 € les 6

Les délices de la marée (entrées froides)

Saumon écossais label rouge, fumé par nos soins	75,00 € le kg
Saumon écossais label rouge, mariné à l'aneth, préparé par nos soins	69,95 € le kg
Le cocktail de langouste en présentation (1/2 langouste/ pers)	19,50 € pce
La 1/2 queue de langouste en Bellevue, belle grosseur (275 à 300gr)	22,50 € pce
Le saumon sauvage en Bellevue (12/15 pers)	120,00 € pce
Le brochet farci, mousseline de poissons, duxelles de petits légumes (12/15 pers)	120,00 € pce
La trilogie de tartare saumon, saint Jacques, tomates fraîches	7,95 € pce
Le tartare de thon rouge pommes pamplemousse, mangue, gingembre et wasabi	8,95 € pce

Les maîtres charcutiers

Foie gras de canard au vieux Banyuls, confectionné par nos soins	125,00 € le kg
Le lobe de foie gras maison, cuisson façon torchonnetier, sous vide, (env. 400gr)	120,00 € le kg
Boudin blanc aux girolles et Monbazillac	22,95 € le kg
• Boudin blanc aux morilles	22,95 € le kg
Boudin blanc Georges THIOL truffé (médaille d'or)	26,95 € le kg
Boudin blanc Georges THIOL au porto (médaille d'or)	16,95 € le kg

Les mises en bouche (petites entrées)

La délicatesse de saint Jacques et écrevisses aux girolles et coteau Layon	5,95 € pce
Le raffiné de langouste saint Jacques cuisiné au champagne	7,95 € pce
La cassolette de gambas sauvage flambée au vieux Calvados	5,95 € pce

Entrées chaudes

Les aiguillettes de Faisan en croûte de feuilletage, brunoise de légumes, petits champignons des bois, jus corsé	9,50 € pce
La croustade de ris de veau et girolles, truffée de foie gras du Quercy	10,50 € pce
La tatin de foie gras et son doux caramel parfumé aux épices	7,95 € pce
La gratinée de langoustes, crevettes, saint Jacques façon thermidor	16,95 € pce
Le cannelloni de Langouste petit trésor de la marée saucé new burg	9,95 € pce
Escargots en beurre d'ail (très gros)	8,50 € la dz

Plats chauds

GIBIERS (nota : les gibiers en sauce n'ont pas de garniture)

Daube de marccassin aux cèpes	20,95 € le kg
Civet de sanglier flambé au vieux marc de Provence	20,95 € le kg
Civet de chevreuil à l'Armagnac	20,95 € le kg
Pavé de cerf sauvage nappé d'une sauce grand Veneur, demi-poire fondante au vin et 4 épices	13,95 € /pers.

VOLAILLES ET SPÉCIALITÉS (nota : tous nos plats comprennent un accompagnement l'écrasé de pommes de terre à la truffe)

La mijotée de chapon fermier "Marie Hot" au Champagne et morilles de printemps	15,50 € /pers.
Le suprême de pintade des Landes farci aux cèpes et foie gras façon salmi	13,95 € /pers.
Le Magret de canard farci au foie gras de canard IGP du Sud ouest, petit jus en esprit de figues (pour 2 pers.)	16,95 € /pers.
Le coquelet désossé farci aux girolles et foie gras, sauce au vin jaune et petites girolles (5 à 6 pers. minimum)	12,95 € /pers.
Le coquelet désossé farci aux écrevisses, sauce homardine (4 pers. minimum)	12,95 € /pers.
La caille désossée, farce fine aux foie gras et aux cèpes	13,95 € /pers.
La caille désossée farce fine aux écrevisses revisitées par nos soins	13,95 € /pers.
La canette tout simplement rôtie (8 pers. minimum)	12,95 € /pers.

VIANDES LABELLISÉES

Le cochon de lait tendrement rôti, sauce à la moutarde et aux herbes de nos collines (pour 2 pers. minimum)	16,50 € /pers.
Le cœur de Filet de bœuf génisse Limousine certifiée, sauce aux cèpes et foie gras poêlé	21,50 € /pers.
Le médaillon de veau fermier aux morilles et foie gras poêlé	18,50 € /pers.

Côté Mer (produits frais de la marée)

La Gratinée de langouste dans sa carapace, petit trésor de la marée, avec crevette et saint Jacques en croûte de feuilletage	22,50 € /pers.
Le Filet de St Pierre sur fondue d'échalote, réduction de chablis et morilles de printemps	15,50 € /pers.
Le délice de la marée aux Saveurs des Caraïbes : pirogue en papillote transparente (langouste, st pierre, gambas, st jacques, lait de coco, ananas, citron combava et gingembre)	19,95 € pce
La 1/2 queue de langouste très grosse et sa timbale de riz sauvage à l'Armoricaine	24,00 € /pers.

Passer vos commandes par téléphone au 04 94 04 92 11 ou par Email
Pour toute commande passée par internet, veuillez laisser votre N° de Tél.
et préciser le jour et l'heure (matin ou soir) où vous viendrez chercher votre commande.
Pour Noël jusqu'au 22 décembre inclus * Pour le Réveillon jusqu'au 29 décembre inclus
Attention fermeture du Magasin les 25 décembre 2016 et 1^{er} janvier 2017

Et sur commande, Grand choix de volailles fermières crues ou rôties, farcies ou non.