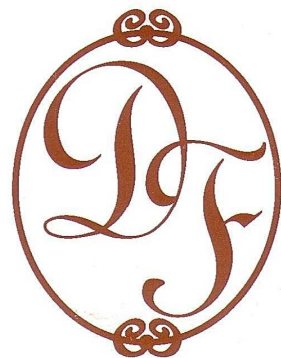


Daniel Franceschini



Art & Gastronomie



CARTE
MENUS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Prestation haut de gamme

Place Tivoli - 83136 Garéoult

Tél./Fax 04 94 04 92 11

www.traiteur-var.com



Menu de Noël et jour de l'An

Apéritif

Assortiment de mini quiche (oignons, tomates, flamiche)	15,00 € la dz.
Gougères au bleu et aux noix	2,90 € les 100 g
Eventail de minis boudins et saucisses	2,25 € les 100 g

Les délices de la marée (entrées froides)

Saumon sauvage label rouge fumé par nos soins	78,95 € le kg
Saumon sauvage écossais fumé (pendu à la ficelle)	69,90 € le kg
Saumon mariné à l'aneth	59,90 € le kg
Le cocktail de langouste (1/2 langouste/ pers)	12,75 € pce
La demi-langouste en Bellevue	12,00 € pce
Le tian de crabe et et petits légumes aux douces épices créoles	6,50 € pce
Le tartare de daurade lait de coco assaisonné citron vert ciboulette	7,50 € pce
L'aumônière de saumon fumé sur fond d'artichaut	6,50 € pce
Le saumon sauvage en Bellevue (10/12 pers)	90,00 € pce
Le brochet farci mousseline de poissons duxelles de petits légumes (12/15 pers)	95,00 € pce

Les maîtres charcutiers

Foie gras de canard au vieux Banyuls confectionné par nos soins	135,00 € le kg
Le lobe de foie gras maison cuisson façon torchon	125,00 € le kg
Foie gras de canard entier du Quercy	en tranche 85,00 € le kg - entier 80,00 € le kg
Boudin blanc aux girolles et Monbazillac	22,50 € le kg
Boudin blanc Georges THIOL truffé (médaillon d'or)	25,00 € le kg
Boudin blanc Georges THIOL au porto (médaillon d'or)	16,95 € le kg

Entrées chaudes

Le raffiné de langoustes cuisiné au champagne	9,00 € pce
Le navarin de homard et légumes du moments échalote fondante réduction de chablis et morilles de printemps	7,50 € pce
Le feuilleté de filet de pigeonaux légumes et champignons petit jus lié foie gras poêlé	9,00 € pce
La croustade de ris de veau girolles truffé de foie gras du Quercy	8,50 € pce
La délicatesse de Saint-Jacques et petits champignons des bois, au Monbazillac	7,50 € la pce
Escargots en beurre d'ail (très gros)	7,50 € la dz

Plats chauds

GIBIER

Daube de marcassin aux cèpes	19,80 € le kg
Civet de sanglier flambé au vieux marc de Provence	19,80 € le kg
Civet de chevreuil à l'armagnac	19,80 € le kg
Pavé de cerf sauvage, nappé d'une sauce grand Veneur demi-poire fondante au vin et 4 épices	13,75 € /pers.
Le dos de marcassin sauvage aux airelles	13,75 € /pers.

VIANDES, VOLAILLES ET SPÉCIALITÉS

(tous nos plats comprennent un accompagnement, gratin dauphinois, garniture forestière petits légumes)

Filet de bœuf fermier, en croûte de feuilletage foie gras de canard mi-cuit lamelle de truffes sauce Rossini (individuelle)	18,00 € /pers.
Suprême de poularde farcie aux écrevisses nappé d'un velouté homardin	13,50 € /pers.
Le tournedos de filet de canard, zestes d'agrumes confits sauce à l'orange demi-poire fondante au vin et 4 épices	13,75 € /pers.
Le dos de chapon fermier farci aux cèpes poêlé gourmande	11,50 € /pers.
Le délice landais magret de canard farci au foie gras petit jus aux pignons en esprit de figues	13,50 € /pers.
Les gambas sauvages à l'armoricaine et sa timbale de risotto	(prix selon le cours)
La brochette de noix de Saint-Jacques en robe de lard sauce beurre blanc mandarine	9,50 € /pers.
Pièces prestige (volaille désossée farcie et reconstitué, recousue à la main)	
La canette farce fine cèpes foie gras, salpicons de magret, sauce aux cèpes	9,50 € /pers.
Le coquelet farci aux écrevisses sauce homardine (5/6 pers. environ)	10,50 € /pers.
La pintade farce fine en esprit de figues sauce au vin jaune et petits champignons des bois (8/10 pers.)	9,50 € /pers.

Volailles tout simplement rôties (cuisson gratuite)

Agrémentées d'une poêlée gourmande **sup. 3.00 €**

Chapon des Landes	
La poularde fermière des Landes	(Prix selon grosseur)
Dinde fermière : Bresse, Landes, Gers	
Oie fermière des Landes	