

"MENUS FUTÉS"

MENU PLAISIR

SAUMON FUME SUR TOAST

TRESSE DE VOLAILLE
FORESTIERE

SUPREME DE PINTADE
SAUCE RIVESALTES
ACCOMPAGNEMENT

DELICE
CHOCOLAT / ORANGE

18,30€ / PERSONNE

MENU GOURMET

BALLOTINE DE VOLAILLE
AUX LANGOUSTINES

COQUILLE
SAINT-JACQUES

HAUT DE CUISSE DE CHAPON
FARCI AUX GIROLLES
ACCOMPAGNEMENT

SABLE SPECULOS
POIRE / CAMEL

27,00€ / PERSONNE

MENU DOUCEUR

FRAICHEUR DE FOIE GRAS,
COMPOTEE DE POIRES

DELICE ALSACIEN
ST-JACQUES / ECRESSISSES

TOURNEDOS DE CANARD
SAUCE BIGARADE
ACCOMPAGNEMENT

DOME MANDARINE, NOUGAT
COULIS FRUITS ROUGES

30,90€ / PERSONNE

MENU PRESTIGE

PRESSEE DE CANARD,
MOUSSELINE DE CELERI

DORADE ROYALE
SAUCE CHAMPAGNE

FILET DE CHAROLAIS
SAUCE COGNAC
ACCOMPAGNEMENT

VERRINE XXL
AMARENA

32,00€ / PERSONNE

A & D GRADOS TRAITEUR
CHARCUTIER-TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

2 BD BELGRAND
10130 ERVY LE CHATEL
TEL : 03 25 70 51 50

10 RUE DECOURTIVES
89600 SAINT-FLORENTIN
TEL : 03 86 43 72 19

SITE INTERNET : traiteurs-grados-aube.com
e-mail : gradosetfils@wanadoo.fr

FETES

2018-2019

**11 NOUVEAUTES
A DECOUVRIR**



tous les plats principaux sont accompagnés de 2 légumes différents
aucun changement ne pourra être effectué sur ces menus

SIRET : 377 883 475 000 16 - APE : 151F - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES
IPNM - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - DOCUMENT NON CONTRACTUEL

POISSONS FROIDS & ENTRÉES FROIDES

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX LANGOUSTINES	NOUVEAU	6,00
SAUMON FUMÉ (LA TR. PRESENTÉE SUR TOAST)		3,50
1/2 LANGOUSTE A LA PARISIENNE		AU COURS
EMINCE SAUMON GRAVLAX A LA SCANDINAVE		5,50
FRAICHEUR FOIE GRAS, COMPOTÉE POIRES**	NOUVEAU	6,50
FOIE GRAS DE CANARD MAISON (100gr)*		10,00
PÂTE CROUTE PRESTIGE AU CANARD (100gr)**		3,00
PRESSEE DE CANARD, MOUSSELINE CELERI	NOUVEAU	6,00
TERRINES & GALANTINES MAISON		
DE NOËL & SYLVESTRE		3,00
(les 100gr)		A
		7,00

*foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande & vieux porto

** compotée de poire au gewurztraminer

ENTRÉES CHAUDES

BOUDIN BLANC MAISON (les 100gr)		3,50
TRESSE DE VOLAILLE FORESTIERE		2,80
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (LA DZNE)		5,60
FEUILLETÉ FORESTIER ESCARGOTS, PLEUROTÉS & CHAOURCE		6,20
OVALIE DE HOMARD SAUCE COGNAC		6,50
COQUILLE ST-JACQUES		7,00
CASSOL. LANGOUSTINES/ECREVISSÉS COTEAUX LAYON	NOUVEAU	9,35
BROCHETTE DE LOTTE / FRUITS DE MER AU RIESLING		8,15
DELICE ALSACIEN AUX ST-JACQUES & ECREVISSÉS	NOUVEAU	7,90

POISSONS CHAUDS

COROLLE DE SOLE BREITZ (fruits de mer)		6,50
DORADE ROYALE SAUCE CHAMPAGNE		9,00
SAUMON A L'AMERICAIN	NOUVEAU	7,00
FILET DE TURBOT SAUCE HOMARDINE		12,00

PRIX €

AU COURS

PRIX €

VIANDES CUISINÉES

HAUT CUISSE CHAPON FARCI AUX GIROLLES		10,00
FILET ST-ANTOINE AU CHAMPAGNE		8,50
SUPREME DE PINTADE SAUCE RIVESALTES		8,00
BLANC DE VOLAILLE SAUCE LANGOUSTINE		8,00
JAMBON YORK SAUCE CHABLIS		6,50
TOURNEDOS DE CANARD SAUCE BIGARADE		12,00
FILET DE CHAROLAIS SAUCE COGNAC		13,00
PALET DE VEAU SAUCE MORILLES		13,50
PAVE DE CUISSOT DE BICHE SAUCE VENAISON		11,00

DESSERTS

DELICE CHOCOLAT ORANGE	NOUVEAU	4,00
SABLÉ SPECULOS POIRE / CAMEL	NOUVEAU	4,00
VERRINE XXL AMARENA	NOUVEAU	4,00
DOME MANDARINE, NOUGAT, COULIS FRUITS ROUGES	NOUVEAU	4,50

DIVERS

CROUSTILLANT AU CAMEMBERT & CONFIT DE CIDRE	NOUVEAU	5,50
MINI BUN'S FARCIS		1,60
DORÉ DE CRABE AUX AGRUMES		3,90
BROCHETTES-COCKTAIL MARINES (LA PIÈCE)		1,50
MINI BOCAUX GAMBAS/COMPOTÉE DE LEGUMES		3,90
BLINIS EN HABITS DE FÊTE (LA PIÈCE)		1,00
REDUCTIONS SUCRÉES (LA PIÈCE)		0,90
PETITS PAINS BLANCS (LA PIÈCE)		0,30
BAGUETTES (LA PIÈCE)		0,90

PAINS SURPRISES (charcuteries ou saumon fumé ou foie gras)

POULETS, CHAPONS, OIES, DINDES, CHAPONS DE PINTADES, CAILLES ...
... LES VOLAILLES FERMIÈRES FESTIVES SONT DE RETOUR

|