

# AUX FINS GASTRONOMES

TRAITEUR CHÉRON

## MENU *de* NOËL ET DE LA SAINT- SYLVESTRE

### APÉRITIF

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| PLATEAU DE 12 PETITS FOURS                              | 15€ |
| PLATEAU DE 12 CANAPÉS                                   | 25€ |
| PLATEAU DE 12 ACCRAS DE MORUE                           | 18€ |
| DOMÉ DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICES / 6                  | 21€ |
| TOAST CROUSTILLANT BROUILLARDE ŒUF À LA TRUFFE / 6      | 21€ |
| TOAST CROUSTILLANT AU FOIE GRAS / 6                     | 17€ |
| TOAST CROUSTILLANT AU SAUMON FUMÉ / 6                   | 15€ |
| VERRINES ANDALOUSE / 6                                  | 19€ |
| ( AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, GAMBAS SAUCE COCKTAIL ) |     |
| PAIN SURPRISE CHARCUTERIE / 22 PIÈCES 30€ / 44 PIÈCES   | 60€ |
| PAIN SURPRISE SAUMON FUMÉ / 22 PIÈCES 38€ / 44 PIÈCES   | 76€ |
| PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN / 22 PIÈCES 26€ / 44 PIÈCES    | 52€ |
| VERRINE TARTARE SAINT-JACQUES, SAUMON / 6               | 25€ |
| ŒUFS DE SAUMON 100G                                     | 42€ |
| BOUDIN NOIR, BOUDIN BLANC, SAUCISSES COCKTAILS / 12     | 12€ |
| ESCARGOTS DE BOURGOGNE LA DOUZAINE                      | 18€ |
| CAVIAR NOUS CONSULTER                                   |     |

TOUTE L'ÉQUIPE AUX FINS GASTRONOMES VOUS SOUHAITE UNE BELLE ET  
HEUREUSE ANNÉE 2025, SANTÉ, PLEINE DE BONHEUR, ET DE PLAISIRS  
GASTRONOMIQUES !

COMMANDE PAR MAIL

AUFINGASTRONOMES@ORANGE.FR

PAR TÉLÉPHONE 01.39.76.11.05, OU EN BOUTIQUE

**NB:** UNE CAUTION DE 50€ (CHÈQUE) SERA DEMANDÉ POUR LE PRÊT DES PLATS



# AUX FINS GASTRONOMES



## ENTRÉES



### SALADES PRESTIGES

**SALADE DE CAVIAR ET SAINT-JACQUES :** 45€

**SALADE DE LANGOUSTE AUX AGRUMES :** 38€

Salade fine, langouste, avocat, pamplemousse, orange et mangue

**SALADE DE HOMARD AUX AGRUMES :** 35€

Salade fine, homard, avocat, pamplemousse, orange et mangue

**SALADE NORDIQUE :** 35€

Salade fine, saumon fumé, gravelas de saumon, anguille fumée, oeufs de cabillaud fumés

**SALADE PÉRIGOURDINE :** 30€

Salade fine, foie gras, magret de canard et gésiers

**TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, PAIN D'ÉPICES** 20€

**SAUMON FUMÉ ET SON BLINI** 18€

**SAUMON MARINÉ** 18€

**CÉVICHE DE DORADE** 17€

**½ LANGOUSTE MAYONNAISE MAISON** 60€

**½ HOMARD MAYONNAISE MAISON** 45€

**COQUILLE DE LANGOUSTE MACÉDOINE** 22€

**COQUILLE SAUMON MACÉDOINE** 18€

**BAVAROIS DE TOURTEAU** 19€

**TURBOT FARCI HOMARDIER, SAUCE MOUSSELINE** 25€

**TERRINE DE SAINT-PIERRE** 17€

**BALLOTINE DE LÉGUMES, COULIS DE TOMATE BASILIC** 12€

TRAITEUR CHÉRON



# AUX FINS GASTRONOMES



## PLATS



### POISSONS

- DEMI-HOMARD RÔTI SUR UN LIT DE LÉGUMES, ET SON CROUSTILLANT 48€
- PAVÉ DE TURBOT AU BEURRE BLANC ACCOMPAGNÉ D'UNE QUENELLE D'ÉCRASÉ 45€
- DE POMMES DE TERRE AUX GIROLLES ET CEPES, CHANTILLY ET CIBOULETTE
- POTAGÈRE DE LOTTE SAFRANÉE, MOULE ET SES LÉGUMES EN ROBE D'HIVER 35€
- ( CAROTTES, POIREAUX, PURÉE DE BUTTERNUT )
- DOS DE CABILLAUD BRAISÉ, QUENELLE DE CRUSTACÉ ACCOMPAGNÉ D'UN GRATIN 32€
- DE POMMES DE TERRE MOELLEUX À LA TRUFFE

### VOLAILLES

- “ LA REINE DE LA BASSE-COUR “ POULARDE RÔTIE, VELOUTÉ AUX MORILLES, 38€
- ET SON DUEL DAUPHINOIS ET PATATE DOUCE.
- CHAPON RÔTI AUX CHÂTAIGNES ET D'UNE FARCE FINE ACCOMPAGNÉ D'UNE 36€
- TIMBALE DE POTIMARRON AINSI QU'UNE POELLÉE DE CHÂTAIGNES ET DE GIROLLES.
- MAGRET D'OIE PRÉSALÉ, ESCALOPE DE FOIE GRAS AU POIVRE NOIR, 39€
- POMMES DE TERRE SARLADAISE

TRAITEUR CHÉRON



# AUX FINS GASTRONOMES



## PLATS



### VIANDES ET GIBIERS

FILET DE BOEUF ANGUS, ACCOMPAGNÉ D'UNE TIMBALLE DE BUTERNUT ET CHÂTAIGNES 45€

MIGNON DE VEAU BRAISÉ, VELOUTÉ À LA TRUFFE ACCOMPAGNÉ ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, BOTILLON D'HARICOTS VERTS AU LARD 42€

PAVÉ DE BICHE POIRE AU VIN ET FRUITS ROUGES ACCOMPAGNÉ D'UNE MOUSSELINE DE MARRON 38€

GIGUE DE CHEVREUIL BRAISÉ SAUCE GRAND VENEUR, TAGLIATELLES AUX COURGETTES ET GIROLLES 36€

TRAITEUR CHÉRON





# AUX FINS GASTRONOMES



## BÛCHE

3 PERS

24€

6 PERS

48€

9 PERS

72€

### MERVEILLEUSE :

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR, MOUSSE CHOCOLAT LAIT, CROQUANT NOISETTE.

### VANILLE FRUITS ROUGES :

BISCUIT JOCONDE, MOUSSE FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE, ÉCLAT DE FRUITS ROUGES.

### PRALINÉ NOISETTE :

BISCUIT NOISETTE, CROUSTILLANT AMANDE NOISETTE, CRÈME BEURRE NOISETTE, MOUSSELINE VANILLE.

### EXOTIQUE :

BISCUIT COCO GINGEMBRE, CROUSTILLANT AMANDE, CRÉMEUX EXOTIQUE, CONFIT BANANE-PASSION, MOUSSE AU FROMAGE FRAIS.

### LE KABEYA :

BISCUIT SABLÉE, CONFIT DE FRAMBOISE, CRÉMEUX MANGUE-PASSION, MOUSSE COCO.

Toute l'équipe Aux Fins Gastronomes vous souhaite de joyeuses fêtes

TRAITEUR CHERON