

Les Menus

*Ils sont composés d'une Entrée froide, d'une Entrée chaude,
d'un Granité, d'un Plat chaud, Fromages et Dessert*

Menu n°1 à 28,80 €

*Assiette marine garnie de pointes d'asperges vertes
ou*

Délice en croûte et salade composée

*Biscuit de sandre et fricassée de grenouilles en nage de Noilly
ou*

Feuilleté de ris de veau grand mère

*Fondant de pintade caramélisé aux épices (3 légumes)
ou*

Filet mignon de porc en croûte ou provençale

Les deux fromages et bouquet de salade

Charlotte aux fruits rouges et coulis

Menu n°2 : à 30,00 €

*Salade bourguignone aux herbes fraîches et dés de brioche taostés
ou*

Ballottine de canard, confiture d'oignons aux petits raisins et garnitures

*Radeau de saumon et St jacques sauce ciboulette
ou*

Oreiller de sandre et écrevisses coulis de morilles

*Tournedos de lapereau à l'estragon garniture du moment
ou*

Pièce de bœuf au four sauce forestière (3 légumes)

Les 3 fromages et bouquet de salade

Millefeuille chocolat à l'orange

Boutique » Mérelle Traiteur » Réceptions

Menu n°3 : à 32,60 €

Salade folle aux copeaux de foie gras et magret fumé

ou

*Rillettes aux deux truites, fumée et marinée, salade de pâte aux œufs de truite,
et jeunes pousses sur dentelle craquante, vinaigrette citronnée*

Croustillant d'escargots sur compotée de fenouil et sauce à l'anis

ou

Pavé de maigre rôti sur peau, barigoule de légumes aux champignons

Granité Limoncello

Parmentier de canard gourmand et petite Poêlée forestière

ou

Volaille aux morilles et vin jaune

*Fromage frais à l'étuvée de poireaux et poivrons doux sur doucette à l'huile
de noix*

Coupe de panna cota à la noix de coco et méli mélo de fruit frais

Menu n°4 : à 36,80 €

Trio de foie gras, l'un sur tartine en carpaccio,

l'autre en crémeux et macaron

ou

Marinade saumon frais et son carpaccio de tomates anciennes

Brochette de lotte et Saint jacques rôtie au lard fumé

crème onctueuse de lentilles vertes

ou

biscuit de sandre aux écrevisses, risotto au chorizo

Granité

Pavé de bœuf poêlé au poivre séchouane sur

Courgette sautée, tomate et pommes rissolées

ou

*Filet de canard rôti, semoule fondante et méli mélo de légumes jus réduit au
marsala*

Croustillant de roquefort aux poires fondantes

mesclun à l'huile de noix

Assiette des douceurs

Boutique » Mérelle Traiteur » Réceptions

11, Rue de la Voivre - 88000 Epinal - 03. 29.34.20.81 - Mail :
auplaisirgourmand88@orange.fr

AU PLAISIR GOURMAND SARL RCS EPINAL 324 167 071 000 3