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

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 :

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

11, Rue de la Voivre - 88000 Epinal - 03. 29.34.20.81 - auplaisirgourmand88@orange.fr
AU PLAISIR GOURMAND SARL RCS EPINAL 324 167 071 000 38

Menu n°3 :

*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 :

*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