

Ménard

T R A I T E U R

Menus de fin d'année à emporter

Afin de mieux vous satisfaire,
veuillez passer vos commandes de fin d'année :

Pour samedi 24 décembre 11 : avant le Lundi 19/12/11

Pour samedi 31 décembre 11 : avant le Lundi 26/12/11

Attention : fermeture à 16 heures les 24 et 31/12/11

Merci de votre compréhension

7 avenue de la Liberté 14460 - COLOMBELLES

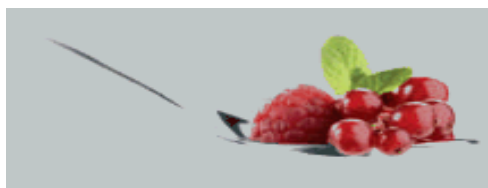
Tél 02.31.72.40.38

E-mail : menard-traiteur@wanadoo.fr

www.menardtraiteur.com

(Axe Caen/Cabourg)

Au rond point Lazzaro : sortie centre ville puis tout droit



Ne pas jeter sur la voie publique

RCS Caen 39934309400013

Menu n° 1 à 25.00 € TTC

Fines tranches de saumon fumé,
émulsion à l'huile d'olive vierge au
parfum de Combavas

Blanc de cabillaud cuit à la nacre,
croustillant de champignons des sous
bois, velouté crémeux aux échalotes
confites

Suprême de pintadeau rôti au four en
sucré salé avec son Arlette feuilletée
aux abricots

Menu 3 à 35.00 € TTC

Médaille de foie gras de canard
maison en mi-cuit aux éclats de
pralin et confit d'oignons
et petit pain rustique

Filet de saint-pierre poché, légumes
du soleil à l'étuvée,
beurre blanc à l'échalote confite

Carré d'agneau 3 côtes (VF) rôti en
croûte d'herbes, parmentier au
beurre noisette, jus réduit au thym

Menu n° 2 à 30.00 € TTC

Pressé de canard et pommes confites
au sucre roux, émulsion de boskoop

Vapeur de bar à la coriandre fraîche
et polenta onctueuse,
coulis d'étrilles à l'armagnac

Moelleux de chapon aux mendiants de
fruits secs, crème de morilles
au sel gris de Guérande,
fondant aux châtaignes

Menu 4 à 40.00 € TTC

Chartreuse de crabe et mirepoix de
légumes, bouquet de roquette,
crème au poivre noir

Effeillé de lotte à la viande des
Grisons, purée de citron confit
et jus acidulé

Ballotin de magret de canard au foie
gras de canard, tartelette fine
feuilletée aux pommes fruits, mini
brochette de légumes au bouillon
et son jus de canard réduit



Les desserts individuels à 3.50 € TTC :

Le trois chocolats et sa crème légère vanille

(Fond de feuillantine, mousse chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc)

Le saint Anne et son coulis de vanille à la pistache

(Fond de praliné feuillantine, crème mousseline pistache, mousse chocolat au lait et décoration grains de praliné)

La Reine Mathilde et crème anglaise à l'orange et zestes confits

(Bavaroise vanille avec mousse au chocolat noir)

Le pêché mignon et coulis aux fruits des bois

(Mousse cassis, fraise, framboise avec insert pêche et glaçage framboise chocolat)

Les amuse-bouches par plateau de 50 pièces :

1 plateau de 50 canapés frais assortis à 35.00 € TTC

1 plateau de 50 feuilletés à réchauffer à 35.00 € TTC

1 plateau de 50 fours sucrés à 35.00 € TTC

La pièce TTC

Canapés frais assortis à 0.80 € TTC

Feuilletés assortis à réchauffer à 0.80 € TTC

Petits fours sucrés assortis à 0.80 € TTC



Nos plats à la carte
Prix TTC

Fines tranches de saumon fumé, émulsion à l'huile d'olive vierge au parfum de Combavas	à	11.00 €
Pressé de canard et pommes confites au sucre roux, émulsion de boskoop	à	12.00 €
Médaille de foie gras de canard maison en mi-cuit aux éclats de pralin et confit d'oignons, petit pain rustique	à	13.00 €
Chartreuse de crabe et mirepoix de légumes, bouquet de roquette, crème au poivre noir	à	13.00 €
Blanc de cabillaud cuit à la nacre, croustillant de champignons des sous-bois, velouté crémeux aux échalotes confites	à	15.00 €
Vapeur de bar à la coriandre fraîche et polenta onctueuse, coulis d'étrilles à l'Armagnac	à	16.00 €
Filet de saint-pierre poché, légumes du soleil à l'étuvée, beurre blanc à l'échalote confite	à	18.00 €
Effeillé de lotte et lieu à la viande des Grisons, purée de citron confit et jus acidulé	à	20.00 €
Suprême de pintadeau rôti au four en sucré salé, arlette feuilletée aux abricots	à	10.00 €
Moelleux de chapon aux mendiants de fruits secs, crème de morilles au sel gris de Guérande, fondant aux châtaignes	à	12.00 €
Carré d'agneau 3 côtes (VF) rôti en croûte d'herbes, parmentier au beurre noisette, jus réduit au thym	à	15.00 €
Ballotin de magret de canard au foie gras de canard tartelette fine feuilletée aux pommes fruits mini brochette de légumes au bouillon et son jus de canard réduit	à	15.00 €

