

★ **Menu des Petits Lutins 9,00€**

(Une surprise offerte par menu)

Feuilleté jambon
Filet de poulet à la crème
Pommes dauphines

Fabrication maison

★ **Menu Authentique 21,50€**

Terrine de chevreuil aux griottes
Cassiolette de quenelle de brochet et bisque de homard
Suprême de faisán aux cèpes avec son gratin dauphinois

★ **Menu Prestige 33,00€**

Foie gras (maison) avec ses toasts de pain de mie abricots et figues
Cassiolette de lotte à l'Américaine avec sa timbale de riz
Pavé de bœuf sauce Périgueux
avec ses Champignons de Paris frais au beurre persillé

★ **Viandes Crues Prix selon cour**

Suprême de chapon (Foie gras et Truffe Ou Abricots et Figues)
Filet de canard (Girolles)
Rôti de veau farcie à la Truffe
Rosbif (Nature Ou Façon Rossini)
Magret de canard
Cailles
Chapon fermier
Pintade chaponnée
Dinde fermière
Cuisse de chapon



Commandez dès maintenant vos repas !

Par téléphone : 04 77 23 17 69
ou par internet : munini.traiteur@gmail.com

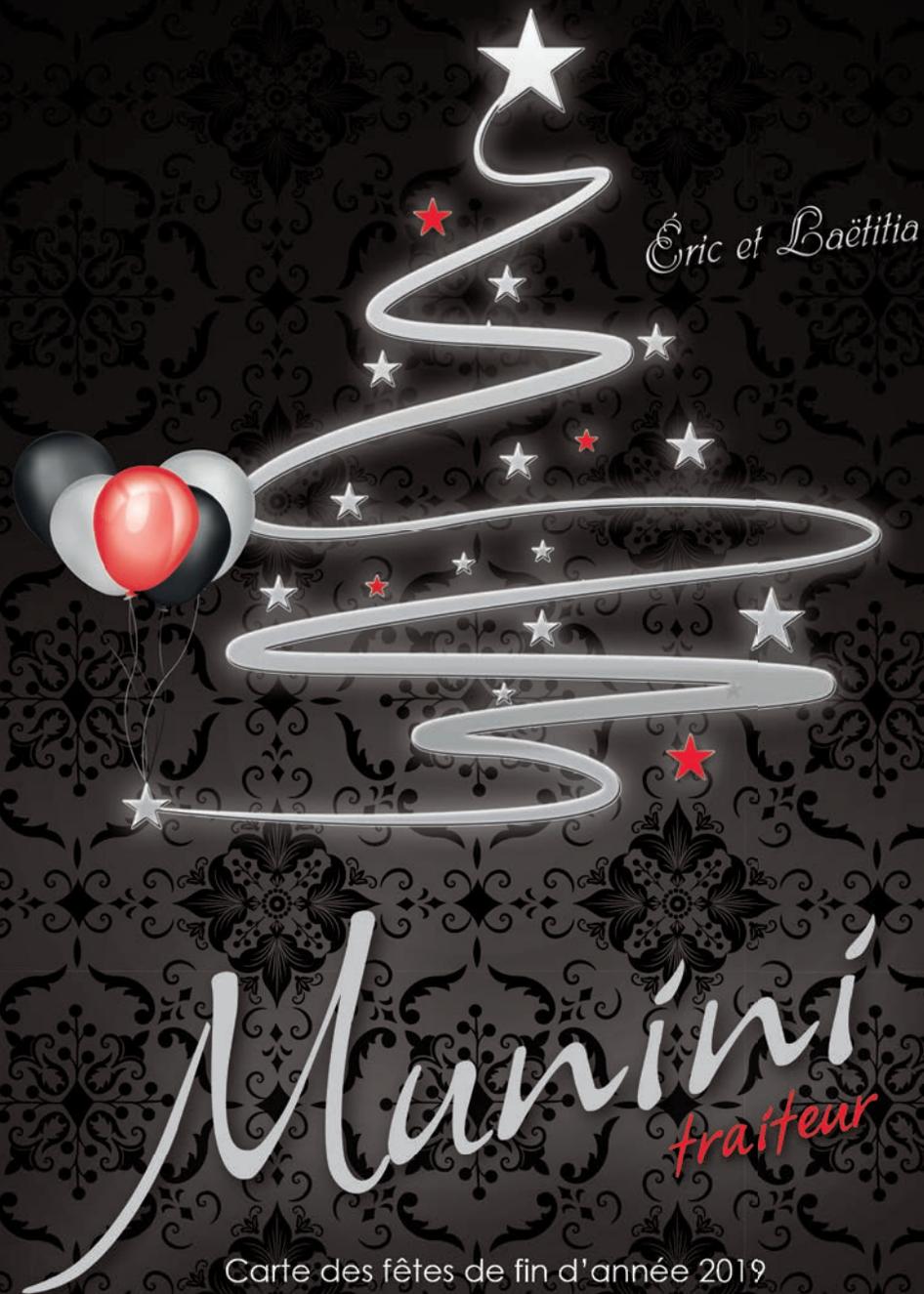
MUNINI TRAITEUR

15 rue André Farinet - 42190 CHARLIEU

Code 4722 z - Siret 453 489 643 000 24

Depuis
2004

Impression Les Arts Graphiques - ZA, St. Romain la Moine - 04 77 11 62 29
Ne pas jeter sur la voie publique.



★ ★ Apéritif à la carte

Assortiment de petits fours salés (olives, jambon, emmental, pruneaux)	26,00€ / kg
Pâté en croûte cocktail à la truffe (maison)	24,95€ / kg
Mini quiche	0,38€ / pièce
Mini pizza	0,38€ / pièce

Fabrication maison

★ Entrées Froides

Cervelas truffés pistaché (maison)	40,50€ / kg
Foie gras maison avec ses toasts de pain de mie aux figues	11,50€ / la part
Terrine de canard aux poivres	4,95€ / la part
Terrine de chevreuil aux griottes	4,95€ / la part
Terrine de perdreaux aux cèpes	4,95€ / la part
Terrine de sanglier aux trompettes	4,95€ / la part
Médaille de saumon avec sa mayonnaise et sa crevette	6,50€ / la part
Saumon fumé Écossais avec son beurre demi sel	7,50€ / la part
Terrine de Saumon à l'oseille avec sa mayonnaise et sa crevette	5,95€ / la part
Demi queue de Langouste à la Parisienne avec sa mayonnaise et sa crevette	18,50€ / la part

Ces produits sont dressés sur plats et décorés

Fabrication maison

★ ★ Entrées Chaudes

Feuilleté de St Jacques et brunoise de légumes	4,50€ / la part
Feuilleté Jambon / Morilles	3,50€ / la part
Feuilleté aux escargots	3,50€ / la part
Cassolette de ris de veau aux morilles	7,50€ / la part
Escargots de Bourgogne	6,90€ / la douzaine
Coquille St Jacques	7,00€ / la part

★ ★ Poissons chauds

Cassolette de quenelle de brochet et bisque de homard	6,95€ / la part
Cassolette de lotte à l'Américaine	10,50€ / la part
Dos de cabillaud sauce Champagne	7,50€ / la part
Dos de flétan sauce St Jacques	7,50€ / la part
Pavé de saumon à l'oseille	6,50€ / la part
Demi queue de Langouste à l'Américaine	20,00€ / la part

Tous les poissons sont accompagnés d'une timbale de riz

Fabrication maison

★ ★ Viandes chaudes

Sauté de chevreuil sauce grand veneur	6,95€ / la part
Pavé de cerf aux morilles	8,50€ / la part
Suprême de faisan aux cèpes	7,90€ / la part
Chapon sauce Champagne (cuisse)	7,90€ / la part
Filet mignon de porc à la crème d'échalotes	7,50€ / la part
Pavé de bœuf sauce Périgueux	11,00 / la part

Fabrication maison

★ ★ Légumes

Tatin aux girolles et aux châtaignes	2,50€ / la part
Gratin dauphinois	3,20€ / la part
Marrons confit (maison)	3,80€ / la part
Flan de butternut	2,00€ / la part
Champignons de Paris frais au beurre persillé	3,50€ / la part

