

Menu des Petits Lutins 10,00€

(Une surprise offerte par menu)
Feuilleté jambon
Filet de poulet à la crème
Pommes dauphines

Menu Authentique 21,50€

Terrine de chevreuil aux griottes
Dos de cabillaud sauce Dieppoise
Filet mignon de porc à la crème d'échalote
avec son écrasé de pomme de terre ciboulette

Menu Prestige 33,00€

Foie gras (maison) avec sa brioche toastée aux figues
Cassolette de lotte à l'Américaine avec sa timbale de riz
Pavé de bœuf sauce Périgueux avec son gratin dauphinois

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

Munini

traiteur

*Eric et Lætitia
et toute son équipe*

Apéritif à la carte

Assortiment de petits fours, salés (Olives, jambon, emmental, pruneaux)	28,50€ / kg
Pain surprise mélangé (Saumon-fumé/ Foie gras)	35,00€ / pièce
Mini quiche	0,40€ / pièce
Mini pizza	0,40€ / pièce

Entrées Froides

Cervelas truffés pistaché (maison)	42,50€ / kg
Foie gras maison avec sa brioche toastée aux figues	11,90€ / la part
Terrine de canard aux cèpes <i>Nouveauté</i>	5,00€ / la part
Terrine de chevreuil aux griottes	5,00€ / la part
Terrine de sanglier aux marrons confits <i>Nouveauté</i>	4,95€ / la part
Médaille de saumon avec sa mayonnaise et sa crevette	6,50€ / la part
Saumon fumé Écossais	8,00€ / la part
Terrine de St Jacques et Rouget <i>Nouveauté</i> avec sa mayonnaise et sa crevette	5,95€ / la part
Demi queue de Langouste à la Parisienne avec sa mayonnaise et sa crevette	20,00€ / la part

Ces produits sont dressés sur plats et décorés

Entrées Chaudes

Tourte à la poularde sauce Morilles <i>Nouveauté</i>	6,50€ / la part
Tourte de saumon à l'oseille <i>Nouveauté</i>	5,00€ / la part
Tourte d'escargots au beurre persillé <i>Nouveauté</i>	5,50€ / la part
Cassolette de ris de veau aux morilles	8,50€ / la part
Cassolette de grenouilles <i>Nouveauté</i> aux petits légumes à la crème d'ail	8,95€ / la part
Escargots de Bourgogne	7,00€ / la douzaine
Coquille St Jacques	7,50€ / la part

Poissons Chauds

Cassolette de lotte à l'Américaine	10,95€ / la part
Dos de cabillaud sauce Dieppoise	7,90€ / la part
Aumônière de rouget aux petits légumes sauce Homardine	8,00€ / la part
Pavé de Flétan sauce St Jacques	8,90€ / la part
Demi queue de Langouste à l'Américaine	21,00€ / la part

Tous les poissons sont accompagnés d'une timbale de riz

Viandes Chaudes

Sauté de chevreuil sauce grand veneur	7,50€ / la part
Sauté de dinde aux éclats de marrons et son jus corsé <i>Nouveauté</i>	6,95€ / la part
Caille farcie sauce Foie Gras <i>Nouveauté</i>	8,50€ / la part
Chapon sauce Champagne (cuisses)	7,95€ / la part
Filet mignon de porc à la crème d'échalotes	7,50€ / la part
Pavé de bœuf sauce Périgueux	11,90€ / la part

Légumes

Ecrasé d pomme de terre à la ciboulette	2,50€ / la part
Gratin dauphinois	3,20€ / la part
Marrons confit (maison) au jus corsé	4,00€ / la part
Risotto aux Cèpes et Parmesan <i>Nouveauté</i>	3,50€ / la part
Poêlée de légumes frais <i>Nouveauté</i> (Pleurotes, Carottes, Romanesco)	3,50€ / la part

Tous nos produits sont issus de notre fabrication