

A festive header featuring a black background with white and yellow stars. A pink ribbon banner is centered at the top, containing the text "Joyeuses fêtes !". Below the banner, a white Christmas tree is centered, surrounded by grey and white stylized trees and snowflakes.

Joyeuses fêtes !

Munini
traiteur

Eric & Laëtitia

Carte des fêtes de fin d'année 2016



Formule apéritif froid

Toast de pain d'épices foie gras et figue
Blinis de saumon fumé sur nuage de crème acidulée
Brochette de magret de canard aux fruits secs
Verrine de tartare de la mer revisité

6,00€ la part
4 pièces par personne

Formule apéritif chaud

Brochette de gambas persillée
Feuilletine aux escargots
Huître chaude et sa mirepoix de légumes sauce safran
Queue de crevette panée

7,00€ la part
4 pièces par personne

A la Carte

Assortiment de petits fours salés
(saucisse, olives, pruneaux, jambon, gruyère, noix)

26,50€ / Kg

Entrées Froides

Cervelas truffé pistaché (Maison)
Foie gras maison avec ses toasts de brioche grillée
et sa cuillère chinoise de fruits secs confits
Terrine de canard à l'orange
Terrine de chevreuil aux trompettes de la mort
Terrine de faisan au cognac
Terrine de sanglier aux châtaignes
Demi queue de langouste à la parisienne
Dôme de saumon avec sa crevette et sa mayonnaise
Saumon fumé

39,50€ / Kg

11,50€ / part
4,90€ / part
4,90€ / part
4,90€ / part
4,90€ / part
16,00€ / part
7,00€ / part
6,50€ / part

*Tous les poissons sont accompagnés de mayonnaise et crevette
Ces produits sont dressés et décorés*



Entrées Chaudes

Briochette de St Jacques et sa mirepoix de légumes sauce champagne	6,80€ / part
Feuilleté jambon morilles	5,00€ / part
Feuilleté aux escargots	5,50€ / part
Feuilleté Bressan (chapon/ julienne de légumes)	5,70€ / part
Coquille St Jacques	6,80€ / part
Escargots de Bourgogne	7,00€ / les 12

Poissons Chauds

Demi queue de Langouste à l'Américaine	16,80€ / part
Dos de flétan sauce Champagne	7,00€ / part
Queue de lotte au Sauternes ou à l'Américaine	9,80€ / part
Pavé de sandre sauce St Jacques	7,00€ / part
Pavé de saumon à l'oseille	6,00€ / part

Tous les poissons sont accompagnés d'une timbale de riz

Viandes

Sauté de chevreuil sauce grand veneur	7,90€ / part
Estouffade de sanglier aux oignons grelots	7,00€ / part
Chapon sauce morilles (cuisses)	8,00€ / part
Filet de canette aux fruits rouges	7,90€ / part
Porcelet confit sauce cèpes	7,50€ / part
Filet de bœuf sauce marchand de vin ou sauce morilles (sup. 1€)	11,00€ / part

Légumes

Gratin dauphinois	3,00€ / part
Gratin de pommes de terre aux éclats de châtaignes	3,80€ / part
Marrons confits au jus	4,90€ / part
Haricots verts au beurre d'échalotes	3,80€ / part
Poêlée de légumes façon bistrot (champignons/fèves/pommes de terre/lardons)	4,00€ / part
Mousseline de légumes (carottes et petits-pois)	2,80€ / part

Menu des Petits Lutins

10,00€

Une surprise offerte par menu

Feuilleté jambon
Émincé de volaille à la crème
Pomme dauphine

Menu N°1

15,50€

Briochette de St Jacques et sa mirepoix de légumes sauce Champagne
Chapon sauce morilles accompagné de ses haricots verts au beurre d'échalotes

Menu N°2

27,50€

Foie gras maison avec ses toasts de pain de mie aux fruits secs
Pavé de sandre sauce St Jacques avec sa timbale de riz
Filet de bœuf sauce marchand de vin avec sa mousseline de légumes (carottes/petits-pois)

Viandes Crues

Prix selon cour

Suprême de chapon (girolles ou foie gras, figues)
Filet de canard (girolles ou foie gras, figues)
Râble de lapin (girolles ou foie gras, figues)
Bœuf (nature ou maître d'hôtel)
Magret de canard
Caille
Chapon fermier
Poularde
Pintade chaponnée
Dinde fermière
Cuisse chapon
Foie gras frais extra

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

Création Les Arts Graphiques  Z.A. St. Romatin la Motte - 04 77 71 62 29

Illustrations :  freepik.com