

Menu de fêtes de fin d'année 2021



TRAITEUR
la Barquette

SANDRA & NICOLAS

04 95 30 72 81

Apéritifs



- | | |
|---|----------------|
| (1) Mini Burger gastronomique | 12 pièces 25 € |
| <i>Panzetta tomme corse, foie gras, chèvre miel, roquette mozzarella</i> | |
| (2) Mini Burger gourmand de volaille | 12 pièces 25 € |
| <i>Avocat cheddar, curry oignons confits, foie gras magret, panzetta</i> | |
| (3) Plateau dégustation Burger (boeuf et volaille) | 12 pièces 25 € |
| <i>Panzetta tomme corse, avocat cheddar, le canard, le boeuf foie gras</i> | |
| (4) Mini quiche au parfum de Noël | 20 pièces 20 € |
| <i>Poireau saumon, champignon truffe, oignon confit chèvre, reblochon lardons</i> | |
| (5) Plateau petits viennois du pêcheur | 9 pièces 12 € |
| <i>Araignée de mer, tarama crabe, saumon fumé</i> | |
| (6) Plateau petits viennois du terroir | 9 pièces 11 € |
| <i>Foie gras, rôti de boeuf, jambon à la truffe</i> | |
| (7) Plateau viennois mixte | 20 pièces 25 € |
| <i>Saumon fumé, foie gras, araignée de mer, jambon à la truffe</i> | |
| (8) Plateau feuilletés variés | 25 pièces 15 € |
| <i>Saucisse, viandes, champignons, saumon fumé, foie gras...</i> | |
| (9) Les croustillantes Maître d'Hôtel | 20 pièces 25 € |
| <i>St Jacques, escargots, moules, cuisse de grenouille</i> | |
| (10) Les minis hot dog | 16 pièces 20 € |
| <i>Saucisse fromage, classique, saucisse mozza tomate, saucisse moutarde</i> | |
| (11) Les croques coquins | 16 pièces 20 € |
| <i>Croque classique, croque sardine, croque mozza, croque champi</i> | |
| (12) Les tartelettes charcutières | 20 pièces 20 € |
| <i>Andouillette moutarde, boudin noir pomme, boudin blanc cèpes et truffe, saucisse fumée fromage</i> | |
| (13) Les petits clubbeurs | 16 pièces 20 € |
| <i>Club poulet avocat, saumon fumé, jambon truffé, crabe mayo</i> | |
| (14) Les verrines aux parfums de fêtes | 12 pièces 28 € |
| <i>Foie gras chutney d'oignon, billes de chèvre au pain d'épices, avocat crevettes pamplemousse</i> | |
| (15) Les carpaccios et tartares gourmands | 12 pièces 25 € |
| <i>carpaccio de boeuf, de crevettes, tartare de canard, de dorade</i> | |
| (16) Brochettes panées lardées | 40 pièces 60 € |
| (17) Pain surprise au parfum de la mer | 48 pièces 50 € |
| <i>saumon fumé, poutargue, araignée, tarama...</i> | |
| (18) Pain surprise au parfum du terroir | 48 pièces 45 € |
| <i>foie gras, jambon truffé, crème de roquefort, rillettes d'oie...</i> | |
| (19) Pain surprise terre et mer | 48 pièces 48 € |
| <i>mix des deux pains surprise</i> | |

Entrées

Vous trouverez en boutique nos foie gras, terrines, pâtés en croûtes et saumon fumés dès le 10 décembre.

- | | | |
|--|--|----------------|
| (1) Risotto à la poutargue de caviar |  | 14 € / pers. |
| (2) Salade périgourdine au foie gras | | 8,50 € / pers. |
| (3) St Jacques à la bretonne dans sa coquille | | 9,50 € / pers. |
| (4) Mozzarella burrata panée à la noisette | | 8,50 € / pers. |
- parfum des sous-bois, mesclun à la chiffonade de cecina de boeuf*

Poissons

- | | |
|---|------|
| (1) Filet de dorade royale au beurre poutargue et clémentine | 17 € |
|---|------|
- jus à la cédratine, carottes confites, champignon pané et polenta*
- | | |
|--|---------|
| (2) Ravioli d'artichaut, queue de homard et sa bisque | 22,75 € |
| (3) Filet de St Pierre rôti à la châtaigne | 14,50 € |
- jus au chorizo ibérique, purée de ratte et flan de champignons*
- | | |
|--|---------|
| (4) Feuilleté gambas et St Jacques aux petits légumes | 15,50 € |
|--|---------|
- flan de butternut et fagot d'haricots vert*



Viandes



- | | | |
|---------------------------------|-----------|------|
| (1) Chapon fermier Corse | 8/10 pers | 80 € |
|---------------------------------|-----------|------|
- Label Rouge «Costa Verde» Pommes grenailles - Farce marrons*
- | | | |
|---------------------------------|-----------|------|
| (2) Chapon fermier Corse | 8/10 pers | 80 € |
|---------------------------------|-----------|------|
- Label Rouge «Costa Verde» Pommes grenailles - Farce Forestière*
- | | | |
|--|----------|------|
| (3) Pintade farcie aux morilles | 5/6 pers | 70 € |
|--|----------|------|
- gratin dauphinois, sauce aux morilles et poitrine fumée*
- | | | |
|---|---------|-------|
| (4) Porcelet entier confit au sirop d'érable | 12 pers | 125 € |
|---|---------|-------|
- carottes confites, pommes duchesse à la noisette env. 7kg*
- | | | |
|---|--------|------|
| (5) Filet de bœuf Rossini en croûte, poêlée landaise | 1 pers | 18 € |
|---|--------|------|
- | | | |
|---|--------|------|
| (6) Gigot d'agneau case en croûte de noisettes | 2 pers | 30 € |
|---|--------|------|
- sauce mendiante aux fruits secs, polenta de châtaigne*
- | | | |
|--------------------------------|--|---------|
| (7) Fricassée de chapon | | 15,50 € |
|--------------------------------|--|---------|
- sauce foie gras et châtaigne ravioli de foie gras aux girolles*
- | | | |
|--|--|---------|
| (8) Paleron de veau braisé aux morilles | | 15,50 € |
|--|--|---------|
- carottes en cocottes et purée à l'huile de truffe*
- | | | |
|---|--|---------|
| (9) Cuisse de canard à la clémentine rôtie | | 12,50 € |
|---|--|---------|
- sauce au miel et épices de Noël, accompagnée d'une purée à la noisette et fagot d'haricots vert*

Garnitures pour 1 pers

Fromage pour 4 pers

(1035) **Poêlée de légumes aux oignons confits** 2,50 €

(1036) **Pommes au four**



2 €

(1037) **Plateau de chez nous** 16 €

(1038) **Plateau d'ailleurs**



12 €