

Menu de Noël

2019



TRAITEUR
la Barquette

SANDRA & NICOLAS

04 95 30 72 81

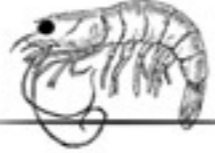

Apéritifs



- (1) **Mini Burger gastronomique** _____ 12 pièces 25 €
Panzetta tomme corse, foie gras oignon, chèvre miel, roquette mozzarella
- (2) **Mini quiche au parfum de Noël** _____ 20 pièces 20 €
Poireau saumon, champignon truffe, écrevisse asperge, oignon confit chèvre
- (3) **Mini viennois garnis** _____ 20 pièces 25 €
Saumon fumé, foie gras, bœuf à l'huile de truffe, crème de boutargue
- (4) **Feuilletés** _____ 25 pièces 15 €
- (5) **Brochettes pannées, lardées** _____ 40 pièces 60 €
- (6) **Verrines aux parfums de fêtes** _____ 15 pièces 30€
Foie gras chutney d'oignons, carpaccio de saumon à la boutargue, carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, bille de chèvre à la noisette et pain d'épices, tartare de dorade aux algues et citron confit
- (7 A) **Pain surprise au parfum de la mer** _____ 48 petits sandwichs 45 €
Saumon fumé, sardinade, crème de boutargue, Tamara, crabe, œuf de lump
- (7B) **Pain surprise au parfum du terroir** _____ 48 petits sandwichs 45 €
Jambon à la truffe, foie gras, terrine campagne, mortadelle, crème de roquefort, fromage corse figue
- (7C) **Pain surprise terre et mer** _____ 48 petits sandwichs 45 €
Saumon fumé, foie gras, crème de Boutargue, jambon à la truffe, crabe, mortadelle



Entrées

- (8) **Saumon label rouge** 8 tranches 20 €
fumé au bois de hêtre par nos soins
- (9) **Foie gras mi-cuit maison lobe extra** 6/8 tranches 20 €
Sud Ouest - 180g-200g environ
- (10) **Bûche foie gras magret** *potimarron châtaigne* 6/8 pers 32 €
- (11) **Bûche saumon fumé** 6/8 pers 32 €
crème d'asperge courgette écrevisse
- (12) **Opéra de foie gras et magret** 8/10 pers 38 €
- (13) **Entremet saumon crevettes avocat**  6/8 pers 32 €
gelée de pamplemousse
- (14) **St jacques à la bretonne dans sa coquille**  1 pers 8 €
(Française Bretagne) Petites crevettes, champignons, gratiné au four
- (15) **Œuf coque crème de chorizo ibérique, mouillette à la truffe et tomme corse** 1 pers 8 €
- (16) **Salade périgourdine au foie gras** 1 pers 7,50 €
- (17) **Lobster rolls de homard** *dans sa brioche au beurre* 14.00€



Poisson

- (18) **Pavé de Bar en écailles de pommes de terre,** 17 €
lit de girolles, sauce à la truffe, tagliatelles de légumes
- (19) **Ravioli aux écrevisses et pointes d'asperges** 14,50 €
crème à la boutargue
- (20) **Dos de cabillaud rôti** à la châtaigne 14,50 €
(sauvage pêché en atlantique nord) et chorizo ibérique, jus corsé, purée de ratte et flan de champignons
- (21) **Saint jacques et gambas** 22,75 €
à la persillade dans leur chausson feuilleté, petits légumes et sauce champagne

Viande

- (22 A) **Chapon fermier Corse** 8/10 pers 80 €
Label Rouge «Costa Verde» Pommes grenailles - Farce marrons
- (22 B) **Chapon fermier Corse** 8/10 pers 80 €
Label Rouge «Costa Verde» Pommes grenailles - Farce Forestière
- (23) **Filet de bœuf français en croûte** *façon Wellington* 4/6 pers 70 €
(A) Prêt à cuire
(B) Déjà cuit (attention pour les amoureux de viande bleue, le réchauffage peut vous faire une viande plus cuite)
- (24) **Poularde** *farci foie gras et cèpes* 8/10 pers 70 €
(française, désossée) sauce foie gras et châtaigne, pommes grenailles
- (25) **Magret en croûte** *sur son lit de girolles à la persillade* 2 pers 22€
, jus des sous-bois au foie gras, pommes éventail (Français, Sud Ouest)
- (26) **Cabris du col de Prato cuisiné au four** 4/6 pers 96 €
à la noisette, sauce aux figues avec gratin dauphinois
- (27) **Filet de bœuf Rossini en croute,** *poêlée landaise* 1 pers 18 €
- (28) **Souris d'agneau confite au miel** 1 pers 14€
sur coussin d'oignons confits légumes façon tagine aux fruits secs
- (29) **Filet de veau noisette et cédrat** 1 pers 17 €
petit jus acidulé, flan de butternut et lingot de polenta
- (30) **Fricassée de chapon** *sauce foie gras et châtaigne* 12,50 €
pomme de terre farcie aux champignons et fagot d'asperges
- (31) **Mille-feuille de paleron de bœuf éfiloché** 4.50 €
oignon grelot confit et jus corsé

Garnitures pour 1 pers

- (32) **Poêlée de légumes aux oignons confits** 2,50 € 
- (33) **Pommes au four** 2 € 

Fromage pour 4 pers

- (34) **Plateau de chez nous** 16 €
- (35) **Plateau d'ailleurs** 12 € 