

Apéritif animation (à la plancha)

- *Anneaux mariné au curry sur pique
- *Poulet au tandoori.
- *Mini boudin Antilles.
- *Emincé de Bœuf mariné à la provençale.
- *Duo de gambas sauce au curcuma.
- *Lotte à la persillade ou st jacques à la persillade.
- *Homard grillé / langoustine grillé et sa sauce.

Les viandes froide et charcuterie sur plateaux.

- *Roti de porc .
- *Pilons de poulet rôti (3 pièces par pers).
- *Rosbif (4 tranche fine par pers).
- *Gigot agneaux à l'essence de thym / rosbif / rôtie de porc .
- *Rôtie de porc , rosbif cuit , savoureux , poulet cuit, rôtie de veaux.

Charcuterie

- *Assortiment : jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne, rosette, mini pâté croute
- Saucisson cuit



beaujolais
traiteur
Le Fin Gourmet du Beaujolais

Salades fraîcheur/

*Carottes râpé fraîches	1€ 80/100g
*Taboulé (semoule, tomates, oignon blanc).	1€ 80/100g
*Niçoise (tomate, thon, œufs, haricots vert, pommes de terre) .	1€ 80/100g
*Piémontaise (pommes de terre, jambon câpres, œufs, cornichons, tomate).	1€ 90/100g
*Macédoine de légumes (carottes, petits pois, haricot vers).	1€ 90/100g
*Salade (cervelas/pommes de terre).	1€ 80/100g
*Tagliatelles au saumon et petits légumes.	2€ 80/100g

SaladeS saveur d'aujourd'hui/

*Céleri râpé frais en remoulade .	1€ 80/100g
*Salade fraîcheur (melon tomates mangue basilic).	2€ 80/100g
*Perles de la mer (perles, œufs de truite, surimi et aneth).	2€ 30/100g
*Salade du sud-ouest (haricots vert, foie gras, magret fumé et sa sauce à la truffe).	3€ 80/100g
*Salade de st topez (ananas, avocat, saumon, crevettes).	3€ 50/100g
*Salade végan (courgettes, tomates cerise, concombre, oignon rouge, croutons).	2€ 20/100g



beaujolais
traiteur

Le Fin Gourmet du Beaujolais

Les entrées froide

<i>*Demie –queue de langouste selon arrivage et sa mayonnaise maison.</i>	24.10/ pers
<i>*Terrine de saumon et noix de st jacques et son (pide de mayonnaise maison).</i>	6.90/ pers
<i>*Marbré de courgettes à la provençal.</i>	3.90/ pers
<i>*Tartare de saumon sauce nordique.</i>	7.80/ pers
<i>*Saumon gravlax à l'aneth.</i>	8.90 / pers
<i>*Foie gras de canard du (Gers).</i>	13.00 les 100g
<i>*Tartelette aux légumes de printemps.</i>	3.80 / pers

Entrées chaude.

<i>*Cassolette de lotte et gambas riz à l'encre de sèche.</i>	9.20 / pes
<i>*Feuilleté aux fruits de mer.</i>	8.00/pers
<i>*St jacques poêlé (sabayon au safran).</i>	16.50 /pers
<i>*Vols au vent et sa sauce périgourdine (foie gras truffé).</i>	10.00/pers
<i>*Crème brûlée de pommes de terre et saumon fumé.</i>	9.00 PERS

Nos terrines faites maison

<i>*Terrine de marbré de volailles foie gras.</i>	15€ 50 les 100g
<i>*Terrine de poulet au citron confie en gelée.</i>	2€ 90 les 100g
<i>*Terrine au 3 légumes.</i>	4€ 10 les 100g



beaujolais
traiteur
Le Fin Gourmet du Beaujolais

Plats unique.

*Pella.	12.50 / pers
*Couscous	12.50/ pers
*Moussakā	7€ 70 par pers
*Gratin d'andouillettes (accompagné de sa pomme de terre rôtie).	8.50 /pers
*Tripes à la tomate (accompagné de sa pomme de terre rôtie.	8.20 / pers
*Choucroute garnie (pommes de terre cuite , saucisse fumé, saucisson cuit choux, jambonneaux cuit)	12.90 / pers
*Cassoulet (Haricots blanc, cuisses de canard confites , saucisse de Toulouse, lard cuit).	11.40 / pers
*Croziflette.	9.40/pers
*Tajine d'agneaux aux abricots.	10€ 80 / pers
*Tajine de poulet au citron confie.	11€ 50/ pers

Les plats chaud coté terre.

*Gâteaux de foie de volaille quenelle et sa sauce Nantua .	8€ 80/pers
*Poulet à la crème fermier aux morilles .	14€ 00/pers
*Suprême de poulet à la vanille .	10€ 90/pers
*Suprême de pintade sauce champagne .	11€ 00/pers
*Filet de canette à l'orange.	10€ 50/pers
*Epaule d'agneaux confite au thym et au romarin .	11€ 50/pers
*Mignon de veau et son jus crémé.	15€ 90/pers
*Cœur de cote de veau rôtie aux giroflées .	15€ 90/pers
*Riz de veau braisé sauce porto blanc .	15€ 00/pers
*Jambon madère .	10€ 50/pers
*Noix de joue de porc confit .	8€ 90/pers
*Filet de bœuf sauce périgourdine.	16€ 20/pers

Les plat chaud coté mer.

*Gratin de fruits de mer.	7€ 90/250g
*Dorade rôti (nage de petits légumes riz basmati).	11€ 90
*Brochette de st jacques saumon gambas sauce beurre blanc (nage de petits légumes riz basmati).	14€ 20/pers
*Lotte à l'Armoricaine .	13€ 90/pers
*Douceur de sandre rôtie au coulis de Langoustine .	14€ 90/pers
*Langoustine (sur demande).	
*Quenelle de brochet sur un velouté écrevisses à la nage.	8€ 50/pers
*Tataki de thon sur sons lit de mangue.	

Les accompagnements/

Gratin dauphinois / Gratin dauphinois aux cèpes.
 Tian de légumes à la provençale / Nage de petits légumes.
 Ratatouille de légumes au basilic / Risotto aux champignons
 Risotto à la truffe / Crêpes parmentières.



Les viandes à la broche

*Un jambon à l'os (accompagné d'un gratin d'auvergnais).	16.50 / pers
*Cochon de lait (tian de légumes et pommes grenaille persillé).	19.80 /pers
*Poulet fermier (accompagné de pommes grenaille et haricot vert).	14.50 / pers
*Agneaux (accompagné de pommes grenaille et haricot vert).	20.50 / pers
*Cuisse de veau de lait (ratatouille). (60 personnes mini).	22.50 / pers
*Cuisse de bœuf (génisse Aubrac ou limousine) (gratin auvergnais). (50 pers mini)	23.80/pers

Brasero.

Emincé de bœuf marinade, demie tranche d'Agneau mariné à la persillade, demie brochette de volaille marinées, demie andouillette, demie saucisse de porc, Cuisses de poulet marinés, Magrets de canard, Ribs, côtelettes de porc marinées.*Brochettes de gambas flambées au pastis.

Saint jacques flambé au cognac *Encornets en persillade. homard grillé.*Brochette de poulet mariné tandoori.

*Escalope de Foie gras FR et fleur de sel sur toast brioché.*Brochette de saumon à l'oseille.*Brochettes agneaux mariné curry.*Cotes de veaux à la provençal

*Cotes de bœuf *Filet de veau *faux filet de bœuf *Entrecôte de bœuf *Emincé de bœuf marinade

Cuisse de Poulet fermier (produit par nos soins)

Filet canette (produit par nos soins)

*Brochette de volaille marinée *Brochette entière de poisson « saumon, lotte, thon Magret de canard *Cote de cochon / RIB / Côtelettes marinée *mini saucisses ail des ours*Filet mignon * mini saucisses à la provençal*Pluma de porc 100% /Pluma de porc Duroc 50% *Mini saucisses nature ou aux herbes. *Mini saucisses ai curry

Les produits de la mer.

*Gambas géante.

*Homard bleu.

*Langoustine.

*Filet de st pierre.

*Lotte grillé

*St jacques.

*Filet de Dorade royal.

*Pavé de bar royal.

*Thon

Nos garnitures.

*Pommes de terre grenaille à la persillade.

*Légumes du soleil grillé au brasero.

*Légumes du soleil confit façon ratatouille.

* Purée de pommes de terre légèrement fumé.

*purée de pommes de terre à la truffe.

Nos sauces.

- *Béarnaise au feu de bois*
- *Jus de veau au porto blanc*
- *Sauce au poivre flambé au cognac*
- *Sauce à l'orange*
- *Sauce au beurre blanc*
- *Sauce langoustine*
- *Sauce dijonnaise*
- *Sauce crème morille*
- *Sauce périgourdine*

Les desserts.

- | | |
|--|--------------------|
| <i>*Tarte aux pommes.</i> | <i>1€ 90 /pers</i> |
| <i>T*ate au sucre.</i> | <i>1€ 50/ pers</i> |
| <i>*Tiramisu café.</i> | <i>3€ 80/pers</i> |
| <i>*Mousse au chocolat.</i> | <i>3€ 50/pers</i> |
| <i>*Pièce monté ou gâteaux (sur demande).</i> | |
| <i>*Mignardises (sur demande).</i> | |
| <i>*Tarte tatin .</i> | <i>2€ 80 pièce</i> |
| <i>*Les tartes fraise et framboise Individuelle.</i> | |