

## 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 . 3€ 50 / pers
- \*Pilons de poulet rôti (3 pièces par pers) . 5€ 60 /pers 5 pièces
- \*Rosbif (4 tranche fine par pers) . 4€ 90/pers
- \*Gigot agneaux à l'essence de thym / rosbif / rôtie de porc . 8€ 20/pers
- \*Rôtie de porc , rosibif cuit , savoureux , poulet cuit, rôtie de veaux . 8€ 90 /pers

## Charcuterie

- \*Assortiment : jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne, rosette, mini pâté croute
- Saucisson cuit 4.90 € /pers



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>*Demi –queue de langouste selon arrivage et sa mayonnaise maison.</i>	24.10/ pers
<i>*Terrine de saumon et noix de st jacques et son (piti 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
*Moussaka	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 ( <b>sur demande</b> ).	
*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> |                    |