

Charcuteries

- Ballottine de canard au foie gras et cèpes 4,00 €
- Terrine de Cerf aux morilles 3,50 €
- Pâté croûte de sanglier
aux châtaignes et raisins 3,60 €
- Foie Gras de Canard Maison
et son petit pain aux figues 9,00 €
- Trilogie de foie gras de canard :
Foie gras au cognac,
Opéra de foie gras, burger foie gras en sucré-salé 10,00 €
- Assiette Gourmande : 10,00 €
Foie Gras, Pâté croûte de sanglier, ballotine de canard
au foie gras accompagné de son confit d'oignons.

Entrées Chaudes

- Amuse Bouche Feuilletés 3,00 € les 100 gr
- Feuilleté Jambon / Champignons: 3,00 €
- Cassolette d'escargots en meurette..... 5,00 €
- Curry vert de queues de gambas
en croûte de pain 6,00 €
- Cassolette de gratin
de fruits de mer à la crème 5,50 €
- Brioché Charliendin truffé
(truffe de bourgogne 3%) et sa sauce au foie gras.... 6,00 €
- Croustade forestière et son émincé de chapon .. 6,60 €

Poissons froids

- Terrine de poisson aux 3 saveurs 5,00€
- Bûchette de perche aux noix de St Jacques
et truite fumée sauce fines herbes 5,00€
- Médaillon de Saumon. Sauce citron 4,70 €
- Saumon Fumé (les 80 gr) 7,00 €
- 1/2 Queue de Langouste 14,50 €
- Assiette Marine 11,00 €
- *Terrine de poissons aux 3 saveurs/buchette de perche/saumon fumé*

Poissons Chauds

- Dos de cabillaud bardé de jambon
de pays et sa crème fumée 5,60 €
- Pavé de Saumon à l'unilatéral
sauce Champagne 5,00€
- Coquille St Jacques....(St Jacques fraîche)..... 7,50 €
- Filet de Lotte sauce Américaine..... 8,00 €
- Tous nos poissons (hors coquilles et cassolettes) sont
Accompagnés de fleurons et d'une timbale de riz sauvage

Viandes

- Suprême de volaille fermière à la crème 5,50 €
- Chapon crème de morilles..... 7,00 €
- Tournedos de magret de canard façon
dijonnaise et sa réduction au miel..... 7,00 €
- Filet mignon de Sanglier aux trompettes 6,80 €
- Cuissot de Chevreuil Sauce Grand Veneur 7,30 €
- Chapon Fermier Rôti et Découpé 28,00 € le Kg

Légumes

- Buchette de pressé de rattes du Touquet 2,50 €
- Poêlée Ardéchoise
(Champignons forestiers, fèves, marrons) 3,10 €
- Gratin Dauphinois 2,50 €
- Soufflé de cèpes 2,90 €
- Soufflé de potiron 2,50 €
- Champignons Persillés 2,40 €
- Marrons et lardons fumés au jus 2,30 €

Les petits plus

Le plateau Apéritif : 8,00 €

*Muffin de courgette et saumon fumé
Burger foie frais sucré-salé*

*verrine de mousse de canard et crumble pain épice
cocotte de crémeux de panais et noix de st jacques
feuilletine de poire et boudin blanc
croque charliendin*

le Plateau de fromages affinés : 6.00 € / pièce

Les Mignardises : 2,00 € /pièce

les Bûches : 4,50 € /personne

nous consulter pour plus d'informations

Toute l'Équipe de la « Tête de lard »

Vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année.

TRAITEUR Philippe et Murielle Millet

42 rue André Farinet

42190 CHARLIEU

Tél: 04 77 60 05 00 - fax 04 77 60 16 76

mail : philippe.millet@9business.fr

site internet : traiteur-mariage.traiteurmillet.fr

**Toutes vos réceptions
mariage, repas de famille, cocktail, repas d'affaires,
réunion d'entreprise, séminaires, associations...
Portage de repas à Domicile**

MENU MERCIÈRE :

17,00 €

**BALLOTINE DE CANARD AU
FOIE GRAS ET CÈPES
FILET MIGNON DE SANGLIER
AUX TROMPETTES
SOUFFLÉ DE POTIRON/
POÊLÉE ARDÉCHOISE**

MENUCHANTELOUP:

22,00 €

**TERRINE DE POISSONS AUX 3
SAVEURS
CROUSTADE FORESTIÈRE ET
SON ÉMINCÉ DE CHAPON
SAUTÉ DE SANGLIER FAÇON
ARDÉCHOISE
BUCHETTE DE PRESSÉ DE
RATTE DU TOUQUET/SOUFFLÉ
DE BROCOLIS.**

MENU CHEVROTERIE :

27,00 €

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON
ET SON PAIN AUX FIGUES
COQUILLE SAINT JACQUES
(FRAICHES)
CHAPON CRÈME DE MORILLES
MARRONS AU JUS ET SES
LARDONS FUMÉS/GRATIN
DAUPHINOIS**

MENU CARABI :

30,00 €

**ASSIETTE GOURMANDE
(COMPOSITION VOIR CARTE)
CURRY VERT DE QUEUE DE
GAMBAS EN CROUTE DE PAIN
TOURNEDOS DE MAGRET DE
CANARD FAÇON DIJONNAISE
ET SA RÉDUCTION AU MIEL
SOUFFLÉ DE CÈPE ET POÊLÉ
ARDÉCHOISE**

Pour les commandes importantes nous présentons en plat pour vous faciliter le stockage
Champignons persillés.