

# Cocktail autour d'un plat chaud, 45 €



## L'Entrée apéritive

Buffet de bouchées, verrines et petits sandwiches : 10 pièces / personnes  
(7 bouchées, 3 sandwiches...) La liste est définie suivant la saison et l'inspiration des cuisines

## Les Plats

Suprême de pintade au porto blanc

Suprême de poulet aux écrevisses

Filet de Dorade sauce Champagne, ou sauce Ecrevisses, ou sauce Safranée

Cuissot de porcelet aux cèpes

Satinée de Haut de Cuisse de Poulet à l'Ancienne



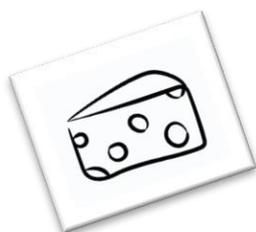
## Les Garnitures

Gratin dauphinois, Riz de Camargue pilaf, Gratin de crozets, Risotto aux légumes ou à la moelle, Fricassée de légumes du moment, Riz Vénéré (riz de Vénus)

## Les Fromages

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges, ou

Plateau de fromages affinés



## Les Desserts

Cœur en Choux et Mignardises : 2 choux, 2 mignardises

Ou Entremets à choisir ensemble



Les Petits Plus : Pain brochette et gros pain de campagne, Trou Chartreux et café



# Cocktail autour d'un plat gastronomique, 50€



## L'Entrée apéritive

**Buffet de bouchées, verrines et petits sandwiches** : 10 pièces / personnes  
(7 bouchées, 3 sandwiches...) La liste est définie suivant la saison et l'inspiration des cuisines

## Les Plats

**Suprême de pintade** aux Truffes d'été, ou aux Morilles

**Suprême de Chapon** sauce au foie gras (suivant saison)

**Suprême de Volaille avec peau** aux Truffes d'été, ou aux Morilles

**Tonnelet de veau** aux Truffes d'été, ou aux Morilles

**Mousseline de volaille aux Ris de Veau**, et aux Morilles

**Médaille de lotte** à l'Américaine

**Filet de Dorade royale** (sauce Champagne, sauce Ecrevisses ou sauce Safranée)

**Pavé de Sandre** (sauce Champagne, sauce Ecrevisses ou sauce Safranée)

## Les Garnitures

Gratin dauphinois, Riz de Camargue pilaf, Gratin de crozets, Pâtes fraîches maison, Risotto aux légumes ou à la moelle, Fricassée de légumes du moment, Riz Vénéré

## Les Fromages

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouge, ou

Plateau de fromages affinés

## Les Desserts

**Cœur en Choux et Mignardises** : 2 choux et 2 mignardises

ou **Entremets** à choisir ensemble

**Les Petits Plus** : Pain brochette et gros pain de campagne, le trou Chartreux et le Café

TARIF 01/01/2023

CG TRAITEUR – 1815 ROUTE DE SAINT GENIX 38490 AOSTE – 06 82 03 87 09 – cetgtraiteur@orange.fr