

# "MENUS FUTÉS"

## MENU PLAISIR

VERRINE TZATZIKI  
CHORIZO / POIVRON

FEUILLETE VOLAILLE & POMMES  
SAUCE FOIE GRAS

JAMBON YORK  
A LA CHABLISIENNE

BUCHE CROUSTILLANTE  
CHOCOLAT / ORANGE

23,90 € / PERSONNE

## MENU DOUCEUR

FINGER AUX ST-JACQUES  
& TACAUD AU MUSCAT

TROURTE AU  
RIS DE VEAU & FOIE GRAS

SUPREME PINTADE FARCI FG & PO  
SAUCE PAYS D'OTHE

VERRINE  
POIRE / SPECULOS

32,70€ / PERSONNE

## MENU GOURMET

TERRINE AU TOURTEAU  
& HOMARD

DOS DE LOUP DE MER  
SAUCE LANGOUSTINE

ROTI DE CUISSE DE CHAPON  
SAUCE COTEAUX DU LAYON

DOME CHOCOLAT AU LAIT  
CŒUR DE CASSIS

33,70€ / PERSONNE

## MENU PRESTIGE

FOIE GRAS DE CANARD  
MAISON\*

BOUCHEE DE LA MER  
AUX PETITS LEGUMES

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF  
SAUCE MORILLES

DELICE MANGUE / NOISETTE  
GLACAGE PASSION

40,20€ / PERSONNE

*tous les plats principaux sont accompagnés de 2 légumes différents  
aucun changement ne pourra être effectué sur ces menus*



2 BD BELGRAND  
10130 ERVY LE CHATEL  
TEL : 03 25 70 51 50

10 RUE DECOURTIVES  
89600 SAINT-FLORENTIN  
TEL : 03 86 43 72 19

SITE INTERNET : [traiteur-grados.fr](http://traiteur-grados.fr)  
e-mail : [gradosetfils@wanadoo.fr](mailto:gradosetfils@wanadoo.fr)  
06 84 44 77 29

CHARCUTIER-TRAITEUR  
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

16 NOUVEAUTES  
A DECOUVRIR

FÊTES

2024 - 2025



SIRET : 377 883 475 000 16 - APE : 151F - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES  
IPNM - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - DOCUMENT NON CONTRACTUEL

## POISSONS FROIDS & ENTRÉES FROIDES

FINGER AUX ST-JACQUES & TACAUD AU MUSCAT	N	6,50
SAUMON FUMÉ (BELLE TRANCHE PRESENTÉE SUR TOAST)		4,90
TERRINE AU TOURTEAU ET HOMARD (100gr)	N	4,50
VERRINE TZATZIKI CHORIZO/POIVRON	N	4,20
FOIE GRAS DE CANARD MAISON (100gr)*		14,00
PATE CROUTE DE CANARD AUX FIGUES (100gr)		5,00
TERRINES & GALANTINES MAISONS		3,00
DE NOEL & SYLVESTRE	A	
(les 100gr)		6,00

\*foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande & vieux porto

## ENTRÉES CHAUDES

BOUDIN BLANC MAISON (les 100gr)		3,00
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (très gros) (LA DZNE)		7,50
TOURTE RIS DE VEAU & FOIE GRAS		8,50
FEUILLETES VOLAILLE & POMMES SAUCE FOIE GRAS		3,50
CROUSTILLANT DE CANARD SAUCE COGNAC	N	6,00
TRESSE DE VOLAILLE A LA FORESTIERE		3,50

## POISSONS CHAUDS

COQUILLE ST-JACQUES		10,00
TRIO MARIN EN CASSOLETTE SAUCE NORMANDE	N	7,50
BOUCHEES DE FRUITS DE MER AUX PETITS LEGUMES	N	6,00
DOS DE LOUP DE MER SAUCE LANGOUSTINE***	N	10,00
PAVE D'OMBLE CHEVALIER SAUCE OSEILLE***	N	12,00

\*\* PROPOSÉ AVEC UNE POELÉE

\* SUPPLEMENT 2ème LEGUME : 2€

VOLAILLES FERMIERES DE CHALLANS  
chapons, dindes, pintades chaponnées

## PRIX €

## VIANDES CUISINÉES

ROTI DE CUISSE DE CHAPON SAUCE COTEAUX DU LAYON	N	15,00
CUISSE DE CANETTE AU VIN DE CHINON	N	13,50
JAMBON YORK A LA CHABLISIENNE		12,00
SUPREME DE PINTADE FARCI FOIE GRAS & POMME	N	14,00
SAUCE PAYS D'OTHE		
TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF SAUCE MORILLES		16,00

## DESSERTS

VERRINE POIRE SPECULOS	N	4,20
BUCHE CROUSTILLANTE CHOCOLAT/ORANGE	N	4,20
DOME CHOCOLAT AU LAIT, CŒUR DE CASSIS	N	4,20
DELICE MANGUE/NOISETTES, GLACAGE PASSION	N	4,20
REDUCTIONS SUCREES (LA PIECE)		0,80

## APERITIF

BUN'S FOIE GRAS CHUTNEY FIGUES	N	3,00
BROCHETTES DE GAMBAS MARINEES	2 GAMBAS	3,50
ASSORTIMENT D'AMUSE-BOUCHES (100gr)		2,80
VERRINE PERLES MARINES/PUREE PATATE DOUCE		2,50
CUIVREE SAINT-JACQUES & ASPERGES		4,00
TOAST SAUMON FUMÉ		2,50
PAINS SURPRISES		55,00 €
(charcuteries + saumon fumé + foie gras)		

## PACK APERO

1 verrine	11,00
1 toast saumon fumé	au lieu
1 brochette gambas	de
1 bun's foie gras chutney figues	11,50

*commandes rapides plus que souhaitable  
sous réserve d'approvisionnement*

## PAIN SUR COMMANDE

BAGUETTES	1,10
TRADITIONS	1,40
PAINS SPECIAUX (céréales, noix, etc ...)	suivant la sorte





