

Votre apéritif

- Verrines fraîcheur..... 2,90 €
- Canapés..... 36 €
- Panier fraîcheur..... 48 €

Vos entrées froides

- Chartreuse de crabe au pain d'épice..... 6,90 €
- Douceur du soleil aux légumes croquants 5,40 €
- Foie gras maison (tranche 50g env.)..... 7,40 €
- Crème brûlée au foie gras et sauternes..... 7,20 €
- Makis de bar à la truffe noire..... 7,80 €
- Raviole de crabe a la mozzarella..... 7,80 €
- Mousseline de daurade à l'aneth, jus de coques crémé..... 6,90 €

Vos entrées chaudes

- Duo de saint jacques et boudin blanc..... 8,90 €
- Chartreuse de ris de veau et asperges vertes..... 7,20 €
- Croustade de risotto aux cèpes, parmesan, asperges vertes et sa brochette de poissons..... 9,80 €

Vos poissons

- Civet de homard (sur commande)..... 19,50 €
- Pavé de bar poêlé, bisque de langoustine et céleri glacé..... 18,50 €
- Coeur de daurade à la vapeur d'estragon, jus de moules parfumé et légumes croquants..... 11,80 €

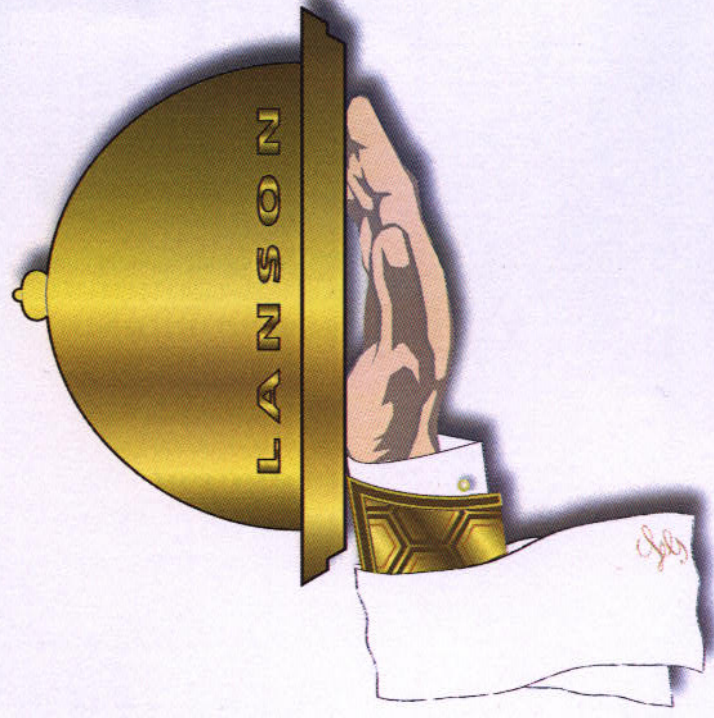
Vos viandes

- Ris de veau grand-mère (sur commande)..... 16,90 €
- Mignons de veau Rossini, polenta au parmesan et champignons..... 13,80 €
- Magret de canard laqué aux pralines roses et son flan de petits pois à la menthe..... 11,80 €
- Suprême de volaille en crouûte de citron, réglisse, 5 épices et topinambours..... 9,90 €

Prix par personne (minimum 10 personnes)	
Canapés (4) Saumon fumé, œufs	3,60 €
Gâteaux apéritif Feuilletés, quiches, pizzas	3,30 € à 4,00 €
Pain surprise Minimum dix personnes	3,60 €
Panier fraîcheur Minimum dix personnes	4,80 €
Verrines fraîcheur variées	2,90 €
Salade piémontaise, carottes, etc. (200g/pers.)	2,30 €
Salade Méli-Mélo, Niçoise, Paysanne, etc. (200g/pers.)	3,50 €
Salade de crevettes à l'aneth (200g/pers.)	3,90 €
Plateau de charcuterie + jambon sec	5,00 €
Plateau de charcuterie 5 sortes	4,00 €
Flan au thon et son coulis	3,70 €
Flan aux asperges vertes et noix de Saint-Jacques	4,10 €
Flan à la Provençale	4,10 €
Douceur de Bretagne	4,10 €
Tomate Basquaise	5,00 €
Tomate fraîcheur	5,00 €
Terrine de poisson (120g) Saint-Jacques et saumon ou lotte et saumon	6,50 €
Œuf norvégien	4,90 €
Saumon froid Bellevue et sa garniture	5,90 €
Médailillon de foie gras au torchon ou aux figues (50g)	7,40 €

Entrées chaudes	
Croustillant de Rougets	5,00 €
Chateaufort de Rougets	6,00 €
Coquilles Saint-Jacques à la Provençale	8,40 €
Plats froids	
Chaud froid de volaille	4,50 €
Cuisse de poulet fermier	3,30 €
Rôti de porc en gelée	3,30 €
Rôti de bœuf ou gigot d'agneau ou rôti de veau aux pruneaux	4,50 €
Plats chauds	
Jambon à l'os en croûte sauce Madère	6,40 €
Souris d'Agneau aux petits légumes croquants	8,40 €
Suprême de volaille sauce grand-mère	7,50 €
Coq au Chambertin	8,50 €
Filets de sole sauce Champagne	10,60 €
Lotte à l'Armoricaine	14,80 €
Suprême de pintade aux fruits d'automne	8,40 €
Paupiettes de saumon, sauce Nantua	7,60 €
Soufflé de courgettes / poireaux / courgettes et carottes	3,70 €
Papillotte de cabillaud	7,90 €*
Paëlla Poulet	7,50 €
Paëlla 2 viande	8,80 €
Couscous	Tarif nous consulter

Nos prestations traiteur



Tél. : 01 45 28 09 52

LANSON GASTRONOMIE
LANSON GASTRONOMIE
LANSON GASTRONOMIE

CHARCUTIER

LANSON GASTRONOMIE
LANSON GASTRONOMIE
LANSON GASTRONOMIE

TRAITEUR

LANSON GASTRONOMIE
LANSON GASTRONOMIE

Réveillons 2010