



CARTE TRAITEUR DES FETES DE FIN D'ANNEE 2009 A EMPORTER



ENTREES

Bloc de foie gras de canard maison	95.00 euros le Kg
Foie gras de canard maison, gelée au Pacherenc portion 80g	10.00 euros
Saumon mariné maison au détail	40.00 euros le Kg
Saumon mariné maison, crème battue à l'aneth (la portion)	6.00 euros
Bavarois d'écrevisses aux légumes parfumés aux tomates confites	8.50 euros
Aumônière croustillante d'escargots et champignons sauvages	10.00 euros

POISSONS

Pavé de flétan braisé au champagne	12.00 euros
Suprême de sandre et gambas, coulis de crustacés	12.00 euros
Corolles de rougets et saint jacques en mousseline de loup	14.00 euros
Demi-langouste à l'armoricaine	22.00 euros

VIANDES

Suprême de volaille à la crème de morilles	12.00 euros
Civet de biche aux aïelles	10.50 euros
Souris d'agneau confite aux fruits secs	16.00 euros
Filet mignon de veau en croûte de châtaignes, jus crémé au foie gras	22.00 euros

GARNITURES (portion individuelle)

Fricassée de champignons (Pleurotes, girolles, paris)	5.50 euros
Gratin dauphinois parfumé aux cèpes	3.50 euros
Gratin de cardon	5.00 euros
Gâteau de potiron	3.50 euros
Tian de légumes	3.00 euros
Mousseline de céleri	2.50 euros
Riz parfumé au gingembre et petits légumes	2.20 euros

DESSERTS

Bûche glacée artisanale - Parfums au choix (nous consulter) La bûche 6/8 personnes	28.00 euros
---------------------------------------------------------------------------------------	-------------

VERRINES

Verrine à l'unité	1.50 euros
Plateau de 12 verrines assorties (salé - sucré)	15.00 euros

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUTES AUTRES PROPOSITIONS !

Restaurant TOQUE ET PASSION
5 rue denuzière 69002 LYON
04.78.37.04.37 / 06.20.52.21.01 / 06.60.60.47.14
www.toque-et-passion.fr

Délai de commande minimum 8 jours

