



CARTE TRAITEUR DES FETES DE FIN D'ANNEE 2010 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
Caille en ballottine de cèpes, aux éclats de noisettes	9.00 euros
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
Pastilla d'escargots croustillante et champignons sauvages	8.50 euros

POISSONS

Pavé de flétan braisé au champagne	12.00 euros
Turban de sandre et saumon aux pousses d'épinard, beurre blanc vanillé	12.00 euros
Tian de lottes, jus de coquillages safrané	14.00 euros
Brochettes de saint jacques et gambas crème de crustacés	16.00 euros

VIANDES

Suprême de volaille à la crème de morilles	12.00 euros
Civet de biche aux airelles	10.50 euros
Pavé de selle d'agneau en croûte de pain d'épices	16.00 euros
Ris de veau braisé aux châtaignes, jus crémé au foie gras	20.00 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

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

