

REPAS DE FETES MAISON

La carte traiteur de l'Echappée

ENTREES

| | PRIX PORTION | QTE | PRIX TOTAL |
|---|-----------------|-------|---------------|
| • <u>FOIE GRAS</u> <i>Terrine de Foie Gras de Canard (FR) 60g environ par personne</i> | 9.60€ | | |
| • <u>SAUMON FUME MAISON</u> <i>Filet de Saumon Fumé au Bois de Hêtre 90g environ par personne</i> | 8.00€ | | |
| • <u>FEUILLETE VEGETARIEN</u> <i>Tartinade carotte tournesol, marron et fromage de chèvre de Maurienne</i> | 5.90€ | | |
| • <u>TATAKI DE FILET DE BOEUF</u> <i>Filet de boeuf cru mariné au soja, sésame et saveurs asiatiques. Coupé en carpaccio. 100g environ</i> | 9.60€ | | |

PLATS

| | | | |
|--|--------|-------|-------|
| • <u>QUENELLE DE POISSON, sauce crustacés</u> | 12.00€ | | |
| • <u>SAUTE DE CHEVREUIL</u> | 12.50€ | | |
| • <u>CHAPON EN BALLOTINE ET CHAMPIGNONS</u> | 14.50€ | | |
| • <u>FEUILLETE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES</u> | 15.00€ | | |

ACCOMPAGNEMENTS ENVIRON 250G/PERS

| | | | |
|---|-------|-------|-------|
| • <u>GRATIN DE POMMES DE TERRE* A LA TRUFFE</u> | 8.00€ | | |
| • <u>PUREE DE BUTTERNUT*</u> | 4.50€ | | |
| • <u>PUREE DE PATATES DOUCES*</u> | 4.50€ | | |
| • <u>GRATIN DE RAVIOLES AUX NOIX</u> | 7.00€ | | |
| • <u>GRATIN DE RAVIOLES AUX MORILLES</u> | 9.00€ | | |

*légumes BIO de Maurienne

REPAS DE FETES MAISON

La carte traiteur de l'Echappée

| FROMAGE | PRIX | QTE | PRIX TOTAL |
|---------|------|-----|------------|
|---------|------|-----|------------|

| | | | |
|--|-------|-------|-------|
| • <u>BÛCHE DE CHEVRE DE MAURIENNE</u> 300g 3 parfums : échalote, ail et fines herbes, poivron | 6.50€ | | |
|--|-------|-------|-------|

DESSERT

| | | | |
|---|--------|-------|-------|
| • <u>ROYAL AU CHOCOLAT</u> : 4/5 personnes | 17.50€ | | |
|---|--------|-------|-------|

| | | | |
|--|-------|-------|-------|
| • <u>PALET GLACÉ PASSION ET CHOCOLAT BLANC</u> : individuel | 5.50€ | | |
|--|-------|-------|-------|

| | | | |
|---|-----|-------|-------|
| • <u>ENTREMET POMME COING</u> : Biscuit amande, croquant chocolat lait, compote pomme coing et mousse chocolat blanc vanillé 4/5 personnes | 20€ | | |
|---|-----|-------|-------|

CAVE

VIN BLANC DE SAVOIE

| | | | |
|---|-------|-------|-------|
| • Chardonnay, Bruno Barraza, les allobroges. | 7.00€ | | |
| • Les cimes, vin de pays, André et Michel Quenard, Chignin | 7.00€ | | |

VIN ROUGE DE BORDEAUX

| | | | |
|----------------------------------|-------|-------|-------|
| • <u>Bordeaux Grande Réserve</u> | 7.00€ | | |
|----------------------------------|-------|-------|-------|

NOM ET PRENOM :

MONTANT GLOBAL:

COMMANDE A PREPARER POUR LE 23 (entre 7 h et 18h)

24 (entre 7 h et 12h)

30 (entre 7 h et 18h)

31 (entre 7 h et 12h)

