



Entre Vous et Nous

TRAITEUR ET CHEF À DOMICILE

L'Apéritif 8 pièces Salées par personne 15€:

La Cuillère de Foie Gras et Mangue

Le Cube de Petit Pois, Crème de Chorizo et Magret Fumé

La Tartelette Saumon Fumé et Crème Mascarpone à la Coriandre

La Crème de Choux Fleur à l'huile de Truffe et Gambas

La Brunoise de Carotte et Filet de Caille laqué façon Yakitori

Le Gâteau d'Aubergine au Parmesan et Tomate Confite

La Crème de Topinambour Fumée et Noisettes Torréfiées

Le Toast de Confiture de Cerises noires et Fromage de Brebis

Le Repas :

L'Entrée 13€ :

Le Pressé de Foie Gras mit-Cuit à l'Artichaut

Ou

Le Cœur de Saumon Fumé Maison et Salade d'Algue Wakamé

Le Plat 22€ :

Le Médaillon de filet Mignon de Veau Cuit en Basse Température,

Foie Gras Poêlé, Jus au Porto,

Roulé de Pomme de Terre à l'Huile de Truffe

Ou

Le Filet de Truite du Jura, Croûte d'herbes

Pressé de Légumes Provençaux

Le Dessert 12€ :

L'Impérial Praliné et chocolat

Ou

Le Framboisier au Citron vert

Menu Complet 60€

Commande avant 72h

Récupération dans nos locaux Versonnex