



Entre Vous et Nous

TRAITEUR ET CHEF À DOMICILE



COMMANDEZ DÈS À PRÉSENT VOS PLATS DE FÊTES !

Les Pièces Cocktail Salées

6 pièces par personne Apéritif	12€
8 pièces par personne Apéritif	15€
12 pièces par personne Apéritif+Entrée	22€

6 pièces

Les Cuillères de Foie Gras à la Mangue
 Les Toasts de Cube de Saumon fumé, Crème de Raifort
 Les Tartelettes aux Olives et Cèpes en Persillade
 Les Cuillères de Tataki de Bœuf Huile de Sésame et Algue Wakamé
 Les Cuillères de Mille-Feuille de Homard et Truffe
 Les Cuillères d'Ombre Chevalier en Gravelax, Crème aux Herbes

+ 2 pièces pour 8 pièces

Les Cuillères de Carpaccio de Saint-Jacques et Citron Caviar
 La Purée de Patate Douce Fumée et Noisettes Torréfiées

+ 4 pièces pour 12 pièces

La Sucette de Foie gras et Magret Fumé
 L'Émietté de Tourteau Citron Confit, Gingembre et Coriandre
 La Crème de Morilles et Chips de Brésoala
 Les Piques de Thon, Nori, Radis noir et Graines de Sarasin

Les Entrées

La Terrine aux Deux Saumons	les 500gr	29€
La Ballotine de Foie Gras*	les 500gr	50€
La Ballotine de Foie Gras et Noix*	les 500gr	55€
La Ballotine de Foie Gras au Canard fumé et Figues*	les 500gr	60€
Le Saumon fumé maison (non tranché)	les 500gr	32€

**Disponible aussi en 250gr*

Les Plats Chauds

Le Filet de Bœuf en Brioche, Jus Corsé	22€
Le Filet de Canette des Dombes, Rossini, jus au Porto	20€
Le Suprême de Volaille, Farci aux Cèpes, Sauce Morilles	21€
La Cassolette de Saint Jacques en Croute d'Agrumes	22€
La Queue de Lotte à la Citronnelle et Beurre Blanc	23€

Garniture Légume + Féculent | Supplément de 5€ par personne
 Poêlée de Haricots Verts et Marrons OU Légumes fondants
 Risotto Croustillant OU Roulé de Pommes de Terre aux Champignons

Les Bocaux à tartiner

Artichaut et Foie Gras	8€
Champignons et Huile de Truffe	8€
Tomatine	6€

Bocal de 120 gr l'unité.

Nous contacter

ENTRE VOUS ET NOUS

168, Chemin de la Fruitière, 01210 Veronnex

+33 6 38 40 10 81

contact@entrevouseetnous.eu / www.entrevouseetnous.eu

