



# Entre Vous et Nous

TRAITEUR ET CHEF À DOMICILE



COMMANDEZ DÈS À PRÉSENT  
**VOS REPAS DE FÊTES !**



Nos pièces cocktails salées



Nos plats chauds

06 38 40 10 81  
contact@entrevousetnous.eu  
168, Chemin de la Fruitière,  
01210 Versonnex



## Les Pièces Salées Froides

6 pièces / personne | Apéritif 12€

8 pièces / personne | Apéritif 15€

12 pièces / personne | Apéritif + Entrée 22€



### 6 pièces

Le Médaillon de Foie Gras et Magret Fumé, Confiture de Cerise Noire

La Brochette de Saumon Fumé mariné aux Sésames

La Tartelette de Tartare de Cèpes en Persillade et Ail Noir

Le Ceviche de Dorade à la Mangue

La Cuillère de Suprême de Caille au Porto, Crème de Noix de Cajou

La Crème Brûlée Parmesan et Truffe (vg)

### + 2 pièces pour 8 pièces

La Cuillère de Truite Fumée, Crème fouettée aux Herbes et Citron Caviar

Le Carpaccio de Saint-Jacques, Algues Wakamé, Perles de Balsamique

### + 4 pièces pour 12 pièces

La Langoustine cuite au sel, Fraîcheur Granny Verveine

Le Macaron Chèvre et Figs

La Pince de Brésaola, Purée de Panais au Miel

La Purée de Topinambours Fumé (vg)

(vg : végétarien)

## Les Entrées



Ballottine de Foie Gras 0,500g 70€

Ballottine de Foie Gras au Noix 0,500g 75€

Terrine aux Deux Saumons 32€

Terrine de Saint-Jacques, Gambas 39€

## Les Plats Chauds

Filet de Bœuf en Brioche, Jus Corsé au Vin rouge 22€

Suprême de Volaille Farci à la Châtaigne, fond blanc à la Fève de Tonka 21€

Tournedos de Magret de canard façon Rosini, Jus Truffé 23€

Pavé de Sandre à la Citronnelle et son beurre blanc 22€

Saint Jacques et Boudin Blanc en Montgolfière et Légumes à la Vanille 23€

*Garniture : Étuvé de Légumes et Crêpes Vonnassiennes aux Cèpes Supplément de 5€ /personne.*

## Les Bocaux à tartiner

Bocal de 0,120g

Tomatine 6€

Artichaut Foie Gras 8€

Crème de Champignon à l'huile de Truffe 8€

Houmous Citron Confit et Huile de Sésame 6€

Commandes pour Noël jusqu'au 19/12/23 ; pour la Saint-Sylvestre jusqu'au 26/12/23.