



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

8 pièces / personne | Apéritif 14 €

Coquille sépia, Rillettes de Crabe aux Fines herbes, Poivron goutte.

Gaufre Emmental, Persil, Sphère de Reblochon.

Toast de Roquefort, Noix et Poire.

Bille de Foie gras au Pain d'épices, Confiture de Cerise noire.

Cuillère de Tataki de Bœuf au Satay et Concassé de Cacahuètes.

Mousseline de Panais au Miel, Magret de Canard fumé, Noisettes grillées.

Tartelette de Saint-Jacques, Queue d'Écrevisse et Algues Wakamé.

Blinis, Fromage frais à la ciboulette et Saumon fumé.

Les Bocaux à tartiner

Bocal de 0,120g

Tomatine et olives noires 6 €

Crème d'Artichaut à l'huile de Truffe, Amandes 8 €

Houmous citron confit et Huile de Sésame 8 €

Les Entrées



Ballotine de foie gras au Porto blanc 0,500g 65 €

Cœur de saumon fumé (non tranché) 0,500g 32 €

Tourte de volaille, escargot en persillade, chutney d'oignons doux. 18 €

La Brioche au ris de veau, lait de châtaigne et salsifis 18 €

Les Plats Chauds



Filet de Bœuf façon Rossini, Jus corsé au Porto. 24 €

Rôti de volaille farci aux saveurs des sous-bois, fond blanc à l'estragon. 22 €

Pavé d'Omble chevalier contisé à l'anis étoilé roti sur la peau, Bisque de crustacés. 22 €



Garniture Jardinets de légumes du moment confits (rutabagas, carottes, carottes jaunes, fèves, salsifis, châtaignes et persil racine). Moelleux de pomme de terre aux fines herbes. *Supplément de 5€ /personne.*

Le Dessert



Bûche Casse-Noisette
Biscuit chocolat, mousse noisette et chocolat caramel 4,50 € la part

Commandes pour Noël
jusqu'au 19/12/24 ;
pour la Saint-Sylvestre
jusqu'au 26/12/24.