Les Entrées

Prix unitaire

Ballottine de foie gras de canard mi-cuit au torchon en médaillon et ses petits compléments	6.40 €
Marcelline en bouquelière de salade	5.10 €
Saladine de cailles en vinaigrelle de fruits rouges	6.10 €
Farlare de truite au citron	6.40 €
Feuilletés d'Escargats et pausses des bais	5.10 €
Foie gras rôti aux jus d'airelles	6.70 €
Millefeuille de lomales à la menthe et chèvre frais aux herbes fines	5.10 €









Les Poissons

Papillole de Saint-Jacques au foie gras, Chulney d'oignons confils	6.80 €
Demi-queue de Langousle en carapace sauce Homardine	9.80 €
Verticales de bar aux tomates confites et basilic	6.80 €
Lotte au safran et sa tombée de légumes au colombo	6.80 €
Dos de Lieu aux écrevisses	6.80 €
Ballottine de saumon et jeune pousse mi-cuit en Bellevue	6.80 €
Filels de rougel rôlis sur mini ralalouille milonnée	6.80 €









Suggestion de présentations de nos poissons

Les Volailles

Jambonnette de Pintade au Laurier, sauce foie gras de canard

7.10 €

Filet de Pintadeau aux Girolles

7.70 €

7.70 €







Traiteur Poivr'& salé -07 85 62 10 89- services evenement.com

Suggestion de présentations de nos volailles

Les Viandes

Rôti de bœuf Charolais en croûte sauce Madère	7.90 €
Gigol d'agneau rôli aux herbes fines	7.90 €
Rôli de veau fermier braisé	7.80 €
Filet mignon forestier	7.10 €
Marinade de Biche aux léqumes d'Automne Et sa sauce poivrade	7.90 €







Traiteur Poivr'& salé -07 85 62 10 89- servicesevenement.com

Suggestion de présentations de nos viandes

Garniture d'accompagnement

Pammes Duchesse	1.30 €
Tomale farcie d'une compolée de légumes milannés à la provençale	1.30 €
Dua de riz blanc et sauvage aux petits légumes	1.30 €
Flan de Courgette ou d'Asperge	1.30 €
Timbale dauphinoise confite en millefeuille d'aubergines grillées	1.30 €
Timbale d'aubergine grillée et tombée d'échalotes à la tomale gratinée au parmesan	1.30 €
Salsifis gratinés à la crème	1.30 €
Palels de polirons	1.30 €
Cardons en gralin au jus	1.30 €
Galettes croustillantes de pomme de terre	2.70 €

Traiteur Poivr'& salé -07 85 62 10 89- servicesevenement.com

Suggestion de présentations de nos accompagnements

Vos Desserts maison

prix / 6 pers

Vacherin glacé	19.50 €
Omelette Norvégienne	19.50 €
Bûche de Noël Magador (Chocolat au lait et fruits de la passion)	19.50 €
Framboisier	19.50 €
Buche chocolat blanc tramboise	19.50 €











Traiteur Poivr'& salé -07 85 62 10 89- servicesevenement.com

Suggestion de présentations de nos desserts

Liste des pièces cocktail sur demande

Touches salées froide Assortiments chauds Animations chaudes et froides Petites douceurs sucrées









Traiteur Poivr'& salé -07 85 62 10 89- services evenement.com