



# LA GAZETTE



## EDITION SPECIALE PÂQUES



### Les entrées froides....

La pièce

- La coquille de saumon frais en macédoine..... 4.80 €
- Le pamplemousse farci à la chair de crabe et agrumes.. 5.50 €
- L'avocat cocktail à la chair de crabe..... 5.50 €
- La 1/2 langouste (environ 280 grs) avec macédoine de légumes..... au cours
- Le saumon Norvégien fumé par nos soins ...les 100 grs.. 7.50 €
- Le saumon mi fumé juste cuit.....les 100 grs.. 9.20 €
- La terrine aux trois saumons et herbes fraîches..... la part 4.50 €
- Le finger de langouste et agrumes posé sur son taboulé 6.80 €
- Compression de volaille, foie gras et asperges..... 6.50 €
- Crèmeux de petits pois, œufs et truite, saumon fumé.... 6.70 €

### Les entrées chaudes....

La pièce

- Le feuilleté de petits légumes et pétoncles..... 6.20 €
- La bouchée à la reine au ris de veau..... 5.40 €
- La coquille St Jacques maison à notre façon..... 6.80 €
- Les maxi escargots de Bourgogne pur beurre..... 7.90 €
- Le feuilleté d'asperges fraîches, jambon à la truffe et champignons de Paris à la crème d'ail 8.50 €
- Le coulibiac de saumon à la crème d'oseille.. le kg.... 42.00 €
- Le jambon fumé à l'os sauce Chablis de Bernard Loiseau ..... 11.20 €
- Le bocal de risotto aux champignons .....végétarien 8.20 €
- Le bocal de gnocchis nature crème d'épinards...végétarien 8.80 €



Les asperges de Région

blanches ou vertes.....

### Nos spécialités charcutières....

les 100 grs

- Le pâté en croûte de volaille aux écrevisses, foie gras et pistaches..... 5.50 €
- Le Chalonnais « aux sept viandes » Porc, pintade, lièvre, caille ris de veau, foie gras de canard lapin, et plein d'amour..... 5.50 €
- La tourte de la St Antoine de Marc Meneau ( de la bonne pâte, du cochon moelleux, du foie gras, des champignons, de Paris et des bois, et du jus de truffe).....pour 6 personnes..... 54.00 €
- Le boudin blanc nature..... Le kg 22.50 €
- Le foie gras de canard maison..... 145.00 €

### Les Viandes chaudes...

Par pers

- Le jambon fumé à l'os sauce au Chablis de Bernard Loiseau et ses petits légumes du moment..... 11.20 €
- Le poulet de 100 jours aux morillons et vin jaune, tombée de champignons de Paris et radis confits lentement..... 14.80 €
- La joue de bœuf confite pendant 24 heures, cuisinée façon bourguignonne, vrai gratin dauphinois à la crème double..... 13.50 €
- La blanquette de veau fondante sauce albuféra, champignons poêlés et petites billes de légumes fondantes..... 13.20 €
- La pomme de ris de veau braisé, réduction de porto, asperges blanches et vertes, purée à la truffe du Périgord ..... 21.50 €
- Le tambourin de filet d'agneau miroir de Bouzy au thym, tatin d'échalotes suisses confites lentement posée sur une polenta moelleuse 18.20 €

### Les Poissons chauds...

La part

- Cocotte lutée de saumon et gambas, sauce champagne sur fondue de poireaux..... 12.00 €
- Pavé de sandre légèrement snacké, écume de vin de Bouzy et éclats de morilles, posé sur un risotto aux asperges..... 16.20 €
- Dos de cabillaud cuit à la juste température, émulsion crémée aux saveurs de bergamote, et polenta aux agrumes et pignons de pin torréfiés..... 14.80 €
- Les Noix de coquilles St Jacques de Dieppe avec corail, en blanquette au vin jaune, la seule pour les puristes, issu des bateaux dieppois et asperges de région, épinards ..... 18.80 €
- Sole en gougeonnette sauce normande et épinards frais au beurre frais..... 21.50 €
- Les petites quenelles de brochet sauce Nantua façon Georges Blanc..... 12.40 €

### Nos desserts maison....



La TARTE FRAISES et pistache  
36.00 € pour 6 personnes

Une pâte sucrée, une crème au citron rehaussée de yuzu, des framboises fraîches, réhaussé d'une crème de pistache



Le PARIS BREST revisité  
36.00 € pour 6 personnes

Des petits choux en streusel, une crème pralinée légère et délicate et plein de saveurs dans la pure tradition

#### CONDITIONS GENERALES DE VENTE

En raison de l'épidémie du Covid 19 et pour pouvoir répondre à vos demandes, DEPORT TRAITEUR Père et fils vous propose une Carte allégée de produits magasin pour les FETES de Pâques. Pour vous garantir votre demande car nous travaillons au maximum avec des produits frais et de région, vous pouvez nous commander au magasin dès que possible. Toute commande doit être confirmée par tel ou e-mail la veille avant 18 heures pour permettre de vous préparer avec attention votre demande. **Prix et modalités de paiement:** La commande sera payable au comptant à la réception de marchandises soit en espèces soit en chèque.