

DEPORT TRAITEUR père et fils

DEPORT TRAITEUR

Tel: 03 26 68 06 22
Port: 06 89 72 84 56

LA GAZETTE

EDITION SPECIALE PÂQUES

OUVERT
Le 19 Avril : 8h à 13 h
et de 15 h à 19h00
Le 20 Avril : 10h30 à 12 h



Nos entrées Charcutières

Les 100 grs

- Le Pâté en croûte champenois de Pâques 5.90 €
- Pâté en croûte de volaille au foie gras, morilles et asperges..... 6.00 €
- Boudin de volaille aux foie gras et écrevisses..... 6.50 €
- Le Foie gras de canard au naturel la tranche de 60 grs 11.70 €
La pièce
- Le pâté de Périgoux en croute (env 450 grs)..... 40.00 €

Nos entrées de poisson

La pièce

- La coquille de saumon frais 6.60 €
- La 1/2 langouste (environ 300 grs) et sa macédoine.... 22.50 €
- Le Médaillon de saumon Bellevue macédoine de lé gumes de saison, œuf mimosa, tomate garnie 9.80 €

Les 120 grs

Les terrines de poisson de Pâques....

- La terrine de saumon au citron confit et estragon 6.90 €
- La hure de saumon et crevettes grises au citron 6.90 €



Quelques entrées



Les entrées froides



EN PRIMEUR

Les asperges de région accompagnées de leur sauce mousseline

La pièce

- Bavaois d'asperges et jambon à la truffe..... 7.50 €
- Crème brûlée d'asperges, copeau de parmesan, herbes folles, œuf poché et fines lamelles d'asperges crûes . 7.80 €
- Trompe l'œil de poire au foie gras de canard..... 9.80 €
- Panna cota asperges, asperges vertes et blanches en salade, œuf de Pâques poché 8.00 €
- Pressé d'agneau aux petits légumes, foie gras de canard, et asperges fraîche..... 7.80 €

Les entrées chaudes

La pièce

Les classiques

- La bouchée à la reine au ris de veau..... 7.80 €
- La coquille St Jacques maison de tradition..... 8.50 €
- Les escargots de Bourgogne pur beurre ... la dz... 10.80 €

Quelques entrées pascales....

La part

- Le couloubiac de saumon frais de Norvège, à notre façon, à la crème d'oseille..... 12.80 €
- Le tournedos de langouste et écrevisse sauce Newburg, posé sur ses petits légumes nouveaux fondants.. 22.80 €



Nos Plats de Pâques



Nos poissons chauds et froid

La part

- Le hareng roi (pdt, hareng garniture tartare)..... 7.80 €
- Le filet de turbot sauce normande et ses champignons forestiers, et gnocchis à la truffe..... 18.80 €
- Les filets de sole du chalut de Trouville, sauce au vin jaune , royal d'asperges et pousses d'épinards frais au beurre 22.80 €

Nos viandes chaudes

La part

- L'agneau mariné au romarin et huile d'olive cuit rosé..... au kg
- Le Suprême de volaille sauce Champagne , pomme darphin et tombée de champignons de saison..... 15.40 €
- Le gigotin d'agneau aux pépites de foie gras, sauce aux morilles et asperges blanches, confit de morilles..... 16.80 €