

NOTRE CARTE À L'ANNEE

Vous pouvez commander soit par le site soit au 06 81 35 15 69

LA PRESTATION

La livraison se fait en liaison chaude ou froide en conteneur & en jetable, matériel de livraison ramené à l'atelier de cuisine à Belarga

Forfait livraison 40€ ou commande récupérée à Belarga (atelier de cuisine)

Le prêt de la vaisselle n'est pas compris (forfait à étudier)

BUFFET D'APÉRITIF 10 euro/pers (8/pièces/pers)

Mini wrap mascarpone saumon fumé, tapenade en tartelette, navette briochée fourrée, mini burger ganache de foie gras, chiffonnade de Serrano, chiffonnade de rosette, verrine tartare de saumon au citron vert & cuillère de mise en bouche cocktail de crevette

LES FRUITS DE MER

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER (6 huitres, 2 crevettes, 4 bulots, beurre, citron, pain de seigle 20€/PERS)

LES ENTREES

COCKTAIL DE CRUSTACE AUX AGRUMES 12€/PERS

MARINADE DE SAUMON AU CITRON VERT SUR BRUNOISE DE LEGUMES 14 /PERS

TARTARE DES DE DORADE & DE MANGUE AU CITRON VERT 14€/PERS

BALLOTINE DE VOLAILLE, VERRINE TARTARE DE LEGUMES & MINI BURGER VEGETARIEN (houmous) 15€/ PERS

TRILOGIE DE FOIE GRAS : foie gras sur toast, mini burger ganache de foie gras, verrine ganache de foie gras compotée figue, crumble de pain d'épices 20€/ PERS

GALANTINE DE VOLAILLE & CHAMPIGNONS A LA CRECQUE 14€ / PERS

FOIE GRAS, MI CUIT, MAISON & VERRINE COMPOTEE A LA FIGUE 18€/ PERS

LES POISSONS

CEVICHE (filet de dorade, oignon rouge, jus de citron vert) 15€/ PERS

MAESTRO DE SOLE NORMANDE & FONDUE DE POIREAUX 18 euro/ PERS

NOIX DE ST JACQUES A LA CREME EN CASSOLETTE 20€/ PERS

LES CRUSTACES

LANGOUSTE EN BELLEVUE (demi-langouste mayonnaise) & son cocktail 30€/ PERS

HOMARD ENTIER EN BELLEVUE (mayonnaise) & son cocktail 30 €/ PERS

LANGOUSTE GRATINEE (demi-langouste garnie de sa chair, sauce normande) 35€/ PERS

LES VIANDES

CANARD A L'ORANGE ou AUX OLIVES (cuisse) & FORESTIERE 14 €/ PERS
TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD, POMMES AUX AIRELLES & GRENAILLES 18€/PERS
CONFITS DE CANARD (cuisse) & ECRASE DE POMMES DE TERRE 16€/ PERS
SAUTE DE VEAU AUX MORILLES, POMMES GRENAILLES & CAROTTES A LA CREME 16€/PERS
CIVET DE BICHE , AIRELLES & ECRASE DE POMME DE TERRE 16 euro/ PERS
CAILLE FOURREE AU FOIE GRAS (semi désossée), QUARTIERS DE POMMES AUX AIRELLES &
GRATN DAUPHINOIS 18€/PERS
TRESOR DE PINTADE (suprême farci duxelles de champignons) ,AIRELLES & FORESTIERE AUX
MARRONS 20 €/ PERS
SOURIS D'AGNEAU AUX SENTEURS DE PROVENCE & PETITS LEGUMES CROQUANTS 20 €/ PERS
FONDANT DE CHAPON & FORESTIERE AUX MARRONS 18€/ PERS
SUPREME DE CHAPON AUX MORILLES & FORESTIERE AUX MARRONS 22€/ PERS

LES SPECIALITES

PAELLA MIXTE (poulet, chipolata, queues de gambas décortiquées, sépions, , moules, 1 gamba) 12 €/PERS
SEICHE A LA ROUILLE & RIZ SAFRANE 15 €/PERS
ENCORNETS FARCIS (2) & RIZ SAFRANE 15 €/PERS
GARDIANNE DE TAUREAU & RIZ BLANC 14 €/PERS
CASSOULET MAISON AU CONFIT DE CANARD (cuisse) 19 €/PERS
MACARONADE A LA SETOISE (alouette sans tête (paupiette de bœuf), saucisse de Toulouse) 16€/PERS
MACARONADE (noix de st jacques, sépions, queues décortiquées, moules, blanc de seiche) 20 €/PERS
ZARZUELA (palourdes, moules, langoustine, gambas, lotte, blanc de seiche) 30 €/PERS

LES DESSERTS

les desserts sont élaborés dans notre atelier par le pâtissier de l'équipe Vatou Traiteur

FRAMBOISIER 4€/ PERS
FRAISIER 4€/ PERS
CROQUANT AU CHOCOLAT 4€/ PERS
MIGNARDISES (mini muffin, mini baba ,macaron, mini cannelé) 9 €/ PERS
ST HONORE AVEC CHANTILLY (2 choux par pers) 9€/PERS
PIECE MONTEE (2 choux /pers) SUR DEVIS

LES GLACES 5€/PERS

VACHERIN & CREME ANGLAISE
NOUGAT GLACE & SON COULIS DE FRUITS ROUGES
OMELETTE NORVEGIENNE & CREME ANGLAISE

« UNE EQUIPE DE PROFESSIONNEL A VOTRE ECOUTE »