

L'atelier du Chef

ARTISAN CUISINIER
TRAITEUR

Espace des Charmilles
74370 PRINGY

Tel : 04/50/09/83/32

www.atelierduchef.fr

@ : atelierduchef2@wanadoo.fr



Carte

Des fêtes

2018

BONNES FÊTES ✨
Vœux Bonnes
Meilleurs La Santé Fêtes ✨
Meilleurs Vœux ✨
Amusez - vous ! Bonheur ✨
Champagne ✨ Amour Santé



MENUS DE FETES

✓ Menu Tradition : 20 €

Coquille De Saumon D'atlantique
Aux Petits Légumes

★★★★

Sot L'y Laisse De Dinde Aux Ecrevisses
Pressé De Pommes De Terre
Tian Provençal

★★★★

Douceur Ananas Cacao

✓ Menu Gourmand : 28 €

Parfait De St Jacques & Cabillaud
Crème Acidulée

★★★★

Suprême De Pintade Farcie
Au Foie Gras Et Marrons

Pressé De Pommes De Terre
Tian Provençal

★★★★

Rubichic Au Fruits Rouges

✓ Menu Festif 38 €

Foie Gras De Canard Maison
& Sa Chutney De Mangue & Oignon Rouge

★★★★

Coquille St Jacques A La Normande

★★★★

Fricassée De Chapon Aux Morilles
Pressé De Pommes De Terre

Roulé De Courgettes Et Carottes
Pois Gourmand Au Lard

★★★★

Tentation Chocolat Blanc,
Caramel Beurre Salé

LA CARTE

Les amuses bouches

- ★ Plateau Apéritif : Lunchs, Bagels, Wraps
9 pièces 14.00 € / le plateau
- ★ Briochette au Foie Gras 1.30 € / pièce
- ★ Mini Verrine : 1.80 € / pièce
 - ✓ Tomato, Ecrevisses, Caviar d'Aubergine
 - ✓ Tomato, Crevettes, Guacamole
 - ✓ Tomato, Fromage Frais aux Herbes
 - ✓ Rémoulade de Champignons et Pamplemousse
 - ✓ Perles Marines et Truite Fumée
 - ✓ Rillettes de Saumon & Concombre à l'aneth

Les Entrées

- ★ Foie Gras de Canard Maison & sa Chutney de Mangue et Oignon rouge
10.50 € l'assiette
- ★ Coquille De Saumon D'atlantique Aux Petits Légumes 7.00 €
- ★ Queue de Langouste à la Parisienne 22.00 €
- ★ Homard et Perles Marines en Bellevue 22.00 €
- ★ Coquille St Jacques à la normande 9.00 €
- ★ Parfait de St Jacques & Cabillaud crème acidulée 8.50 €
- ★ Gratin de Crabe en Carapace 6.00 €
- ★ Tourte de Veau & Ris de Veau au Sancerre 8.50 €
- ★ Bun Croustillant aux Escargots de Bourgogne en persillade 10.00 €
- ★ Tatin de Foie Gras aux Pommes Caramélisées 8.50 €

Prix par portion ttc

Les Poissons & Crustacés

- ★ Duo de Cabillaud & Gambas petits légumes & coulis de Crustacés 11.00 €
- ★ Blanquette de Lotte, Noix de St Jacques, Queue d'écrevisse aux Fèves, Sauce Champagne 13.00 €
- ★ Gratin de Fruits de Mer et Homard 13.50 €
- ★ Corole de Sole à la Dieppoise 8.50 €

Les Viandes

- ★ Filet de Bœuf en Croûte, Duxelle de Champignons, Sauce Foie Gras 17,00 €
- ★ Fricassée de Chapon aux Morilles 15.00 €
- ★ Pavé de Cerf en Croûte, Sauce Venaison 12.00 €
- ★ Médaillon de Veau aux Girolles 14.00 €
- ★ Sot L'y Laisse De Dinde Aux Ecrevisses 10.00 €
- ★ Suprême de Pintade Farcie au Foie Gras et Marrons 11.00 €

Les Garnitures

- ★ Gratin de Cardons au Velouté de Volaille 6,00 €
- ★ Gratin de Pommes de Terre 4.50 €
- ★ Gratin de Butternut 4.00 €
- ★ Pommes Dauphines à l'ancienne 4.50 €
- ★ Assortiment des Fêtes :
 - Pressé De Pommes De Terre
 - Roulé De Courgettes & Carottes
 - Pois Gourmand Au Lard 7,50 €