

# Carte traiteur

## Nos pièces salées à 2.00 €

### Les navettes

Navette Serrano / légumes confits / pravola  
Navette tarama tobiko / citron vert / concombre

### Les salés froids

Canapé concombre et œufs de hareng fumé  
Sablé foie gras / mangue

### Les salés chauds

Croque-monsieur chorizo / Beaufort  
Gambas en chapelure de Panko

## Nos pièces salées à 2.50 €

### Les verrines

Verrine Tartare de saumon / asperges vertes  
Verrine caviar de légumes confits / magret fumé / pignon de pin  
Mini-carpaccio de bœuf au basilic

### Les navettes

Navette saumon fumé / concombre / avruga

### Les salés chauds

Croque magret  
Gougère d'escargots persillés

## Nos pièces salées à 3.00 €

### Les verrines

Verrine Coquilles Saint Jacques / pommes Granny Smith / Avruga  
Verrine Crabe royal / guacamole d'avocat


### Les navettes

Navette mousse de foie gras / compotée de figues

### Les salés froids

Canapé concombre homard  
Brioche de Saint Jacques au lard de Bigorre

### Les salés chauds

Croque jambon blanc truffé comté  
Tarte fine pomme / foie gras  
Broche de Saint Jacques au lard de Bigorre 

### Nos pains surprise

	40 pièces	12 pièces
Pain surprise charcuterie <i>Rosette, Rillettes, Jambon fumé, Jambon blanc/pravola</i>	29 €	9,80 €
Pain surprise prestige <i>Saumon, crabe, jambon fumé/comté, foie gras</i>	39 €	12,80 €

### Nos saumons

Saumon mariné à l'aneth	5,90 € les 100 g
Saumon fumé de Norvège tranché main	7,90 € les 100 g
Mini blinis (16 pièces)	3,90 € les 135 g

### Le foie gras et accompagnement

Foie gras de canard CRU (550 g environ) – <i>France / qualité extra, éveiné et sous vide</i>	60 € le kg
Foie gras de canard mi-cuit	11 € les 100 g

### Le Pâté de Chartres

Petit Pâté de Chartres	22 € les 450 g
------------------------	----------------

### Nos pièces sucrées à 2.50 €

Macaron  
Mini chou  
Mini tarte au citron  
Bouchée chocolat  
Verrine de fruit du moment

