



Carte Traiteur d'Hiver

Pensez à réserver pour les fêtes
 Le plus tôt possible, c'est vous garantir un meilleur service

L'Apéritif

Les Verrines Froides 2 € la Pièce

- * Tiramisu tomates séchées et basilic
- * Mousseline froide de Brocolis au Galanga et Œufs de Truite
- * Tajine de légumes Ras El Hanut

Toasts Frais Assortis 3.50 € les 5 Pièces

- * Truite Fumée
- * Chutney et Foie gras
- * Provençale
- * Crevette
- * Bleu d'Auvergne

Les Verrines Chaudes 2.50 € la Pièce

- * Marmite de volaille aux champignons noirs
- * Fricassée de poissons au Kombu

Petits Fours Cocktail 3.20 € les 5 Pièces

- * Mini-Quiche
- * Mini-Pizza
- * Saucisse feuilletée
- * Allumette au Fromage
- * Feuilleté Chorizo

**Pensez à offrir
 La Marjolaine
 Nos Coffrets
 Cadeaux
 (Dernière Page)**

Entrées Froides A l'Assiette

* Tartare de thon aux épices et mousse de betterave à la framboise	10 €
* Aumônière de truite fumé Maison à l'huile d'olive	10 €
* Bavarois de crevettes et langoustines, choux fleur aux sésames et wasabi	13 €
* Foie gras, préparé par nos soins, et chutney à la poire (environ 70 Grs)	10 €
* Langoustines aux jus de mangue, céréales et butternut parfumé au Galanga	13 €

Terrine de foie gras - sous vide

99 € le Kg

Entrées Chaudes

* Cassolette de ris de Veau et St jacques au vadouvan	15 €
* Noix de St-Jacques, légumes d'hiver à la crème de champignons	12 €
* Médaillon de lotte, bisque de crevette à l'estragon	13 €
* Filet de Saint Pierre, bisque de crevette à l'estragon	16 €

Plats Principaux

* Cuisse de canard confite de la ferme de la Barrière	9 €
* Magret de Canard de la ferme de la Barrière, aux griottes	9 €
* Tournedos de Bœuf, sauce au poivre vert	12 €
* Tournedos de Bœuf, sauce aux cèpes	15 €
* Désossé de pintade à la crème de champignons	10 €
* Pigeonneau de chez Philippe DELAUNAY, entièrement désossé farci de ris de veau	18 €

Accompagnements



2 € la Part

- * Garniture de légumes variés de saison
- * Gratin bocagé (poireaux et pommes de terre)
- * Purée de panais

Les Desserts

*	Buche Magellan / 4 Pers.	12 €
*	Le Mayennais / 4 Pers.	12 €
*	L'exotique / 4 Pers.	12 €
*	Omelette Norvégienne à la fraise / 4 Pers.	12 €
*	Nougat glacé, coulis fruits rouges / 1 Pers.	3 €

Les Mignardises

3.50 € les 5 pièces

- * Chocolat
- * Macaron
- * Rocher Coco
- * Tuiles à l'Orange
- * Tartelette aux fruits

**Possibilité de glaces
ou sorbets Maison**

Toute l'année

Prix du litre : 12 €

- * Glace vanille
- * Glace chocolat
- * Sorbet poire
- * Sorbet fraise
- * Sorbet exotique

**La Marjolaine
Le Bas Mont
53100 MOULAY
Tél 02.43.00.48.42**

**Email : lamarjolaine@wanadoo.fr
Notre Site : www.lamarjolaine.fr**





Pensez à Offrir La Marjolaine

Coffret Cadeau n°1

Le Menu Parc (Hors Boisson) - 38 €/Pers.

Coffret Cadeau n°2

Le Menu Marjolaine (Hors Boisson) - 53 €/Pers.

Coffret Cadeau n°3

Le Menu du Parc, avec Apéritif et vins compris – 54 €/Pers.

Coffret Cadeau n°4

Le Menu Marjolaine, avec Apéritif et vins compris - 69 €/Pers.

Coffret Cadeau n°5

Une nuit au Château, avec le menu du Parc, pour 2 personnes - 181.60€

Coffret Cadeau n°6

Une nuit au Château, avec le menu Marjolaine, pour 2 Personnes -211.60€

Coffret Cadeau n°7

Une nuit au Château, avec le menu du Parc,
Une bouteille de champagne pour 2 personnes - 241.60 €

Coffret Cadeau n°8

Une nuit au Château, avec le menu du Parc,
Apéritif et vins compris, pour 2 personnes - 216.60 €

Coffret Cadeau n°9

Une nuit au Château, avec le menu Marjolaine,
Une bouteille de champagne, pour 2 personnes - 281.60 €

Coffret Cadeau n°10

Une nuit au Château, avec le menu Marjolaine,
Apéritif et vins compris, pour 2 personnes - 243.60€

Coffret Cadeau n° 11

Une nuit au château avec le menu Marjolaine, apéritif et vins compris,
Une bouteille de Champagne en chambre, pour 2 personnes - 303.60 €

