

PENSEZ A PASSER VOS COMMANDES

AUX MAISONS / ENFERT TRAITEUR

NOTRE CARTE ET MENUS A EMPORTER

POUR LES FÊTES

Nos plateaux canapés 12 pièces assorties : 12 €

Canapé rillettes de saumon gel citron

Magret de canard fumé et tête de moine

Pain d'épices au foie gras

Sablé parmesan condiments d'un tartare et burrata

Tartelette tomate mozzarella

Canapé Concombre légumes oriental

Nos plateaux 12 pièces à réchauffer assortis : 12 €

Quichette lardons comté

Bouchée d'escargot

Feuilleté chorizo

Feuilleté boudin blanc,

Allumettes au fromage,

Gougère au curry

Croque-Monsieur béchamel à la truffe et jambon blanc

Nos verrines 4 pièces assorties : 8 €

Crèmeux brocolis, tartare de crevettes, mayo miso

Saint Jacques/kaki en tartare marinée au yuzu

Avocats/crabes/curry crème d'estragon

Rillette de saumon baies roses, crème wasabi

NOS MISES EN BOUCHE PRESTIGE

Huître en gelée d'eau de mer : 4 euros /l'huître

NOS PLATS A EMPORTER

Les poids indiqués sont donnés à titre indicatif, avant préparation

ENTREES :

Le foie gras Gelée de passion : 18 € la part

Nougat de volaille et gibiers à plumes : Colvert/caille/foie gras/champignons 14 € la part

Pâté croûte Ris de veau et foie gras façon pâté croûte, gelée au Chablis 14 € la part

Foie gras extra et saumon fumé maison « by Aux Maisons » aux épices douces :

La terrine de foie gras extra à 80 euros les 500 gr

Saumon fumé maison au bois de hêtre et épices douces : 8 € les 100 g de saumon

Notre plat à réchauffer vendu entier

La poularde de Bresse entière morilles et vin jaune et ses légumes pour 4 personnes 90 euros

Nos plats prêts à réchauffer

Nos viandes :

Ris de veau (dans le cœur) sauce morilles, crémée environ 160g brut 28 €

Filet de Bœuf en croûte de beurre de truffes 24€

Nos poissons :

Saint Jacques sauce crème petits légumes au Chablis 18 €

Dos de cabillaud aux coquillages, curry, Champagne 20 €

MENU DE NOËL A EMPORTER A 42 EUROS TTC

Si vous souhaitez ajouter des Saints Jacques à votre menu +12€

Mise en bouche : crème de courges graines de courges torrifiées copeaux de châtaigne

Le foie gras clouté à la vanille de Madagascar, chutney de mangue aux épices de Noël

Suprême de poularde aux morilles et vin jaune

Pressé de pommes de terre aux cèpes, légumes oubliés glacés d'un beurre de truffes

BÛCHE MAISON AU CHOIX

Collection Noël 2024

Fait maison par nos pâtisseries

Casse Noisettes

Intensément vanille

Calisson

NOS BÛCHES

Casse Noisettes : Dacquoise noisettes/praliné noisettes/mousse praliné chocolat/croustillant praliné

Intensément vanille : Crémeux de vanille de Madagascar/mousse vanille/chocolat vanille/biscuit viennois à la vanille

Calisson : Amandes/melon/orange sanguine

Tarif 4 personnes : 18€

Tarif 6 personnes : 27€

Tarif 8 personnes : 36 €

Date de fin de prise de commande pour Noël : 20/12/2024

Date de fin de prise de commande pour la Saint Sylvestre : le 27/12/24

Enlèvement des plats au Restaurant Aux Maisons

le 24/12/24 DE 9H00 A 12H00

Le 31/12/24 DE 9H00 A 15H00

SARL Aux Maisons 11 Rue des AFN 10210 Maisons les chaource RC 43976361600018

Tél : 03.25.70.07.19 accueil@logis-aux-maisons.com

Tél : 03.25.42.10.10 bonjour@le-cadusia.com