

PLATS PREPARES (POISSONS) (*)

(*) sur demande possibilité de changer la sauce des poissons

	La part
- Soufflé de Merlan à la crème de Ciboulette	6.30 €
- Filet de Perche Basquaise OU au Concassé de Tomates	9.00 € - 8.70 €
- Filet de Lieu-Noir au concassé de Tomates	9.30 €
- Filet de Dorade à la fondue de Poirdeaux (ou au concassé de Tomates)	9.50 €
- Filet de Julienne à la Moutarde et Fines Herbes	9.50 €
- Dos d'Eglefin à la fondue de Légumes	9.80 €
- Filet de Flétan à la crème de Citron	9.80 €
- Saumon à l'Oseille	9.90 €
- Filet de Rouget à la Provençale	9.90 €
- Dos de Cabillaud sauce Normande	9.90 €
- Saumon aux petits Légumes	10.00 €
- Filet de Saint-Pierre à l'Aneth et au Citron	10.00 €
- Filet de Sandre aux petits Légumes et au vinaigre de Xérès SPECIALITE MAISON	10.20 €
- Filet de Sandre à la crème de Champagne et Carottes Fondantes SPECIALITE MAISON	10.50 €
- Filet d'Omble Chevalier aux Pleurotes SPECIALITE MAISON	10.80 €
- Filet de Bar aux Cèpes ou aux Fines Herbes et Gewurtzraminer	10.80 €
- Filet de Sandre aux Morilles SPECIALITE MAISON	10.90 €
- Kouloubiac de Saumon (minimum 6 personnes)	11.50 €
- Filet d'Empereur aux Carottes et Crème au Curry	11.50 €
- Blanquette de Lotte	13.30 €
- Lotte à l'Américaine	14.20 €
- Cassolette aux trois Poissons	10.80 €
- Cassolette de Saint-Jacques aux petits Légumes SPECIALITE MAISON	12.00 €
- Cassolette de Lottes et Langoustines Homardine	12.40 €
- Cassolette de Homard et Lotte au Chablis	14.00 €

Autres sauces possible par exemple : sauce safrané aux Fines Herbes, à la Tomate et Basilic, à la Méridionale, safrané au Fenouil et à la Tomate, à la Moutarde et Fines Herbes, ...

LEGUMES

	La pièce ou la part
- Pommes Dauphines (environ 100 grammes)	2.80 €
- Riz Pilaf (environ 200 grammes)	2.90 €
- Flan de Courgettes	3.30 €
- Clafoutis de Légumes	3.70 €
- Gratin Normand	3.70 €
- Trio de Légumes	3.70 €
- Flan à la Provençale	3.70 €
- Ratatouille (environ 200 grammes)	3.70 €
- Flan aux Légumes Oubliés (en saison)	3.80 €
- Gratin Crémeux aux 2 Carottes et Brocolis	3.80 €
- Gratin Dauphinois (environ 250 grammes) (minimum 6 personnes) SPECIALITE MAISON	3.90 €
- Gratin Forestier	3.90 €
- Gratin de Pommes de Terre aux Morilles (env. 170 grammes) SPECIALITE MAISON	4.80 €

Nos prix sont susceptibles d'évoluer suivant le cours

IPNS : Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

CARTE TRAITEUR

Pour un meilleur service,

merci de commander minimum 5 à 8 jours à l'avance
pour des gros volumes, 15 jours à 3 semaines



Charcuterie Artisanale
Traiteur
Plats cuisinés à emporter
C. et J.P. Halloween

20, rue du Général Giraud

41300 Salbris

Tel. 02 54 97 29 17

Spécialités :

Reillons
Reillettes
Boudins Blancs et Noirs



Spécialités (entre autres) : Foie Gras de Canard, Gratin Dauphinois,
Croustade Solognote, Bouchée à la Reine, Fond d'Artichaut Norvégien ...

Mise à jour des prix : 08/06/2022

APERITIFS

- Cocktails chauds	Le kg	46.50 €
- Pain surprise (pour 10 personnes)	La pièce	30.50 €
. Charcuterie (Jambon blanc, jambon cru, pâté de foie, salami)		38.50 €
. Norvégien (saumon fumé, crevettes, crabe)		40.50 €
. Festif (Foie Gras, Pâté Grand-Mère, Jambon Cru, Rillettes d'Oie)		1.05 €
- Canapés variés (minimum 30 pièces)		7.20 €
- Mini-Verrines assorties (minimum 15 verrines) Les 3		(aux 2 saumons, Ricotta/tomates, Guacamole/Légumes du Soleil)

ENTREES

ENTREES FROIDES

	La pièce ou la part
- Verrine Guacamole / Légumes	4.60 €
- Coquille de Saumon	4.90 €
- Terrine de Légumes (*) (pendant la période estivale)	4.90 €
- Terrine de Saumon (*) et sa sauce crème ciboulette	5.90 €
- Gâteau de Lapereau (*) (2 tranches fines par personne) et sa confiture d'oignons maison	6.20 €
- Médaillon de Saumon (*) farci aux petits Légumes ou non	6.60 €
- Terrine de Dorade au Muscat de Rivesaltes (*) et sa sauce crème ciboulette	6.60 €
- Terrine de Colin aux Petits Légumes et au Noilly (*) et sa sauce crème ciboulette	6.70 €
- Terrine de Rouget et mousseline de Merlan (*) et sa sauce crème ciboulette	6.80 €
- Terrine de Saint-Jacques (*) et sa sauce crème ciboulette	6.80 €
- Dôme de Saumon et Dorade	6.90 €
- Fond d'Artichaut Norvégien SPECIALITE MAISON	7.00 €
- Verrine aux 2 Saumons (6.90 € si retour du verre)	7.40 €
- Verrine de Sandre et Truite Fumée (7.20 € si retour du verre)	7.80 €
- Terrine de Ris de Veau aux Morilles	6.90 €
- Foie Gras de Canard Maison au poids (les 50 gr - le Kg 138,00 €) SPECIALITE MAISON	6.90 €
- Pressé de Joue de Porc au Foie Gras et à la Pistache	7.90 €
- Colin ⁽¹⁾ ou Saumon ⁽²⁾ en Bellevue (minimum 8 personnes - 2 médaillons par pers.)	9.70 € - 10.10 €

ENTREES CHAUDES

- Croustade Solognote SPECIALITE MAISON	La pièce	4.70 €
- Bouchée à la Reine (au Ris de Veau) SPECIALITE MAISON		4.80 €
- Coquille Saint-Jacques SPECIALITE MAISON		6.90 €
	Le kg	15.10 €
- Feuilleté au Jambon (minimum 6 personnes)		

(*) le prix inclut la présentation sur plat.

PLATS PREPARES (VIANDES)

PLATS UNIQUES

	La part
- Petit Salé aux Lentilles	9.20 €
- Choucroute garnie	de 8.00 à 13.00 €
- Potée	11.40 €
- Pot au Feu	12.40 €
- Paëlla	12.80 €
- Cassoulet	12.80 €
- Couscous	13.00 €
En Gratins, possible Lasagnes, Moussaka, Hâchis-Parmentier, Hâchis-Parmentier de Canard, Tartiflette ou Endives au Jambon.	

PLATS EN SAUCE

	La part
- Paupiettes de Dinde	5.89 €
- Emincé de Volailles à la crème ou au Curry	7.00 € - 7.20 €
- Sauté de Porc à la Moutarde ou aux Pruneaux	7.20 € - 7.40 €
- Pintade au Cidre	8.20 €
- Poulet Basquaise	8.30 €
- Pintade Forestière	8.50 €
- Pintade aux Morilles	9.20 €
- Suprême de Pintade aux Girolles	9.30 €
- Suprême de Pintade à la crème de Morilles	10.00 €
- Coq au Vin	8.30 €
- Lapin Chasseur ou à la Moutarde	8.40 €
- Lapin aux Pruneaux	8.50 €
- Langue de Boeuf sauce Piquante / sauce Porto	8.20 €
- Bœuf Bourguignon ou à la Provençale	8.40 €
- Bœuf Carottes	8.40 €
- Tête de Veau	8.50 €
- Blanquette de Veau	8.60 €
- Veau Marengo	8.60 €
- Navarin d'Agneau	8.90 €
- Souris d'Agneau à la fleur de Thym	9.80 €
- Petit salé de Canard à l'Estragon	8.80 €
- Cuisse de Canard à l'Orange / aux Pêches	8.90 €
- Magret de Canard au Poivre Vert	8.90 €
- Magret de Canard à l'Orange ou aux Pêches	9.00 €
- Magret de Canard aux Morilles SPECIALITE MAISON	9.20 €
- Jambon braisé au Porto ou au Chablis (une tranche et demie par personne)	7.50 €
- Joue de Porc et ses Légumes	8.70 €
- Joue de Porc à la Moutarde à l'Ancienne	8.70 €
- Filet Mignon de Porc à la crème de Champignons ou à l'Ananas	8.40 €
- Filet Mignon de Porc au Porto	8.40 €
- Filet Mignon de Porc à la crème de Cèpes	8.80 €
- Jambon en croûte au Porto (minimum 6 personnes)	9.90 €
- Filet Mignon de Veau au Rhum Vieux	12.30 €
- Filet Mignon de Veau au Banyuls et au Piment d'Espelette	12.60 €
- Filet Mignon de Veau à la crème de Morilles SPECIALITE MAISON	12.90 €
- Ris de Veau au Champagne SPECIALITE MAISON	13.10 €
- Ris de Veau aux Morilles SPECIALITE MAISON	13.40 €

Mise à jour des prix : 08/06/2022