

# LE ROUGE TRAITEUR

## Menus 2012

Menu "Coup de Cœur" Fabrication Maison

Mise en Bouche



Nougat de Foie Gras au Faisan et Cranberries

Ou +1.00 € T.T.C./Pers.

Carpaccio de St Jacques en Marinière d'Aromates, Tartare de Légumes



Dos de Merlu au Coulis d'Ecrevisses, Asperges Vertes  
et Petites St Jacques



Biche en Civet, Sauce Diane, et ses Mousselines (Céleri et Marron)

Ou +2.10 € T.T.C./Pers.

Suprême de Pintade au Fondant de Foie Gras et Chataignes,  
Emulsion de Jus de Volaille aux Cèpes, Pomme de Terre « Anna »

**19.70 € T.T.C./Pers.**



Bûche « Tradition » (à partir de 4 personnes uniquement)

Ou « 3 Chocolats » ou « Douceur des Iles »

**22.70 € T.T.C./Pers.**

Menu "Gourmand" Fabrication Maison

Mise en Bouche



Trilogie de Nos Foie Gras « IGP Périgord »

(Au Pamplemousse – En Nougatine de Fruits Confits

Au Beaume de Venise et Confiture d'Oignons)

Ou

Belles Noix de St Jacques, Comptée de Fenouil à l'Estragon,

Fumet aux Graines d'Anis Vert et un Trait de Cacao

Ou

Brochette de Foie Gras Poêlé et St Jacques, Endives au Condiment  
d'Abricot et Cubes de Fruits



½ Magret de Canard au Jus de Mangue et Epices

Tarte Fine aux Endives et Agrumes

Ou +1.80 € T.T.C./Pers

Ombrière en Brochette de Petits Légumes, au Jus de Carotte à l'Orange  
et Pointe de Gingembre, Flan d'Asperges Vertes

Ou

Chapon en Blanquette de Vin Jaune et Morilles,

Flan d'Echalotes aux Châtaignes

**23.20 € T.T.C./Pers.**



« Impérial Chocolat Mandarine » ou « L'Ecureuil »

**26.20 € T.T.C./Pers.**

# LE ROUGE TRAITEUR Menus 2012

## Menu "Couleurs de Fêtes" Fabrication Maison

Mise en Bouche



Notre Foie Gras de Canard « IGP Périgord » au Beaume de Venise,  
Chutney de figues

Ou + 2.10 € T.T.C/pers.

Trilogie « Mille et Une Nuits »

Notre Foie Gras « IGP Périgord », Comptée d'Oignons et Pains d'Epices  
Carpaccio de St Jacques en Marinère d'Aromates, Tartare de Légumes  
Chair de Homard et ses Tagliatelles de Légumes



Banderille de St Pierre et Involtini aux Saveurs Fumées Terre et Mer,  
à la Coriandre

Ou

Filet de Bar Rôti sur Comptée de Poireaux au Jus de Crustacés,  
Vapeur de Champagne



Dos de Sanglier au Vin Epicé et Poivre de Séchouan, Sa Poire à la Badiane  
et Tatin de Champignons aux Echalotes Confites

Ou + 1.50 € T.T.C/pers.

Brochette de Caille et Foie Gras, Ananas Rôti et Châtaignes Glacées,  
Sauce Miellée et Tarte Fine de Caviar d'Aubergine et Tomates Confites

Ou + 2.50 € T.T.C/pers.

Pavé de Rumsteak de Cerf en Poivrade de Coing,  
Poêlée Sylvestre

**32.50 € T.T.C/Pers.**



Royal Chocolat ou Mara des Bois

**35.50 € T.T.C/Pers.**

## Menu "Dégustation" Fabrication Maison

Mise en Bouche (Œuf Toqué)



Trilogie « Mille et Une Nuits » (Entrées Froides)



Trilogie « Gourmande » (Entrées Chaudes)



Trilogie « Festive » (Viandes)

**38.10 € T.T.C/Pers.**



Variation autour de l'Abricot ou Variation autour du Caramel

**42.10 € T.T.C/Pers.**

*Hors périodes de fêtes, commande minimum de 4 personnes du même menu*