

Carte de
PÂQUES

Cocktails - Menus - Desserts à la carte



COCKTAIL

Plateau de 20 pièces froides - 35,00 €

Foie gras sur toast viennois

Houmous bleu, blinis de patate douce

Tartinette, œuf de caille, mimosa truffée

Gaufre choux fleur et saumon mariné à la betterave

Sablé mousse pistache St Jacques rôtie, perle de citron

Plateau de 20 pièces chaudes - 35,00 €

Clafoutis d'épinards et butternut

Croustillant de St Jacques

Tataki de bœuf et foie gras en duxelles

Samoussa de légumes

Feuilleté norvégien

Plateau de 20 pièces végétariennes - 35,00 €

Carré de patate douce et pignons de pin

Clafoutis coco et caviar d'aubergine

Blinis de fromage frais et pesto tomate confite

Sablé sarrasin crème de comté

Crumble roquefort, pomme et noix

ENTRÉES

À la carte

Le saumon fumé maison – 11.00 €/personne

Le foie gras mi-cuit maison – 11.00 €/personne

Le pâté croûte de Pâques – 9.00 €/personne

La coquille St Jacques façon Pierre – 9.00 €/personne

Le feuilleté de St Jacques aux petits légumes – 9.00 €/personne



MENUS



MENU 1 – 32.00 € TTC / personne

Les 4 mignardises froides

Foie gras sur toast viennois

Houmous bleu, blinis de patate douce

Tartinette, œuf de caille, mimosa truffée

Gaufre choux fleur et saumon mariné à la betterave

Entrée

Marbré de foie gras de canard et asperges vertes

Confiture d'oignons au vin rouge

Plat

Filet de Bar farci aux St Jacques et safran

Beurre blanc aux loques et ciboulette

Fromage

Crottin de chèvre en beignet,

Salade verte

Dessert

St Honoré exotique

MENU 2 – 32.00 € TTC/personne

Les 4 mignardises froides

Houmous bleu, blinis de patate douce

Tartinette, œuf de caille, mimosa truffée

Gaufre choux fleur et saumon mariné à la betterave

Sablé mousse pistache St Jacques rôtie, perle de citron

Entrée

Crumble de blé noir et persil,

Caviar d'aubergines au thym

Pétale de lotte mariné et mi-cuit au citron

Huile de tourteau et petit pois aux agrumes

Plat

Suprême de pintade farci aux châtaignes et petits oignons

Jus de carcasse façon Bordelaise

Panaché de légumes de printemps

Grenailles

Fromage

Brie de Meaux, Tome, Pouligny St Pierre,

Salade verte

Dessert

Galet yuzu tonka/fraise



MENUS

MENU 3 – 45.00 € TTC / personne

Les 4 mignardises chaudes

Clafoutis d'épinards et butternut

Croustillant de St Jacques

Tataki de bœuf et foie gras en duxelles

Feuilleté norvégien

Entrée à réchauffer

Nage de St Jacques et Homard aux asperges vertes

Bouillon de carcasse

Plat

Tête de filet de veau rôti au lard, jus corsé de veau

Flan de céleri, mille-feuille de pomme de terre

Poêlée de zucchini à la menthe

Fromage

Brie de Meaux, Tome, Pouligny St Pierre,

Salade verte

Dessert

Galet yuzu tonka/fraise



MENU 4 (VÉGÉTARIEN) – 32.00 € TTC / personne

Les 4 mignardises froides

Clafoutis coco et caviar d'aubergine

Blinis de fromage frais et pesto tomate confite

Sablé sarrasin crème de comté

Crumble roquefort, pomme et noix

Entrée

Pannequet d'asperges vertes et poireaux confits en
feuille de Nori,

Houmous de pois chiche au Kari Goss, pesto vert

Plat

Curry de carottes et zucchini au lait de coco,

Coco de Paimpol

Fromage

Crottin de chèvre en beignet,

Salade verte

Dessert

St Honoré exotique



DESSERTS

Le dessert à partager pour 6 personnes – 36.00 €

Macaronade vanille / fraise

Biscuit macaron, crème légère vanille, fraise de pays

Les desserts des menus

St Honoré exotique / vanille / noisette – 6.00 €/personne

Sablé noisette, croustillant noisette, confit exotique (banane, mangue, passion), crème légère vanille, grué

Galet yuzu tonka/fraise – 6.00 €/personne

Sablé breton, mousse légère yuzu/tonka, compotée de fraise

Macaronade vanille / fraise



Galet yuzu tonka/fraise



St Honoré exotique / vanille / noisette

POUR COMMANDER

Pour commander :

Site internet : Remplissez le formulaire dédié avec vos choix.

Par mail : accueil@poulain-traiteur.com

Par téléphone : 02 97 36 53 37

Date limite de commande et de retrait :

Vous pouvez passer votre commande jusqu'au **jeudi 2 avril inclu**.

Les commandes seront **à retirer le samedi 30 mars de 9h à 12h**.