

Carte de Noël/St Sylvestre Hémon Traiteur

Entrée


Foie gras, compotée d'oignons et pommes caramélisées aux 4 épices, mesclun, noix, vinaigrette et pain d'épices à griller (6.90 €)

Assiette Océane : Saumon fumé, crevettes, terrine de lieu, sauce cocktail et beurre aux agrumes, citron (6.90 €)

Marbré de saumon et poireaux, coulis de crustacés, mesclun, vinaigrette et graines de courge (4.90 €)

Terrine de queue de bœuf persillé au foie gras, crème de champignons parfumée au cerfeuil, mesclun, vinaigrette et brioche (4.90 €)

Entrée Végé : Velouté de patates douces de la Guerche aux oignons fumés, pleurotes de Scorbé, noisettes et huile de noisettes de l'huilerie

Lépine (4.90€) 

Viande et Poisson (7.20 €)

Ballotine de volaille aux morilles, champignons de Scorbé, persil sauce Cidre et pommes

Mousseline de lieu et St Jacques, crème d'échalotes parfumée à la vanille de Madagascar

Cassolette de saumon, gambas, moules, crème safranée

Pintade aux curry, ananas, fruits secs, gingembre et coco

Accompagnement (6.00 €) 

Gratin Dauphinois et patates douces au curry

Duo de purée de patates douces de la Guerche et panais

Risotto aux champignons de Scorbé, céleri et marrons parfumés au cerfeuil

Cocotte de navets glacés, grenaille et courge butternut rôtis au thym, embeurrée
de chou frisé

Plat unique (9.90 €)



Plat Végé : Crumble salé parmesan noisettes crème forestière, courge, poireaux,
carottes et navets glacés

Tourte au confit de canard, blettes, pommes de terre, pleurotes, persil et
crème fraîche

Dessert (6.20€)

Tiramisu aux clémentines, spéculoos, mousse mascarpone, caramel et cacao



Crèmeux au café, pommes pochées, biscuit crumble, mousse aux noix et

caramel au beurre salé



Biscuit roulé au pralin craquant, confiture de châtaignes-mascarpone, poires
pochées à la vanille de Madagascar, ganache au chocolat noir et crème anglaise

Dessert végan : Perles du japon coco et graines de chia, coulis de mangues,
Crunchy amandes, noix, noisettes, raisins secs, tartare de clémentines et kiwis

(végan)



Les plats comportant ce logo  sont dressés à la portion en bocal consigné, entraînant un supplément de 1.50 €.

Toutefois, s'il s'agit de grandes tablées, les viandes/poissons et leurs accompagnements ainsi que les plats uniques peuvent être dressés dans vos plats personnels.

Nous nous ferons un plaisir de les garnir.

Amuse bouches

- Mini buns au foie gras, chutney d'oignons, confiture de figues (10 pièces minimum) (1.50 € pièce)
- Brochette de crevettes et ananas sauce sweet chili (10 pièces minimum) (1.20 € pièce)
- Brochette de magret de canard fumé maison, raisins et Tome de Brebis (10 pièces minimum) (1.20 € pièce)
- Involtini de Bresaola, roquette, copeaux de parmesan et pesto de roquette (10 pièces minimum) (1.30 € pièce)
- Club sandwich jambon Vendéen, faisselle de chèvre miel ciboulette crudités, salade croquante (10 pièces minimum) (1.30 € pièce)
- Pain polaire au houmous, saumon fumé, crudités (10 pièces minimum) (1.30 € pièce)
- Terrine de Meurette revisitée : brouillade d'oeuf, chips de lard, champignons, carottes, oignons, persil et sauce meurette (10 pièces minimum) (1.50 € pièce)

Verrine de lentilles vertes, échalotes, carottes, graines de courge, persil, vinaigrette au Xérès, crème fouettée citron-aneth et saumon fumé (10 pièces minimum) (1.50 € pièce)

Mignardises sucrées

Gâteau au chocolat noir, fruits secs et Nocciolata (10 pièces minimum) (1.30 € pièce)

Verrine de pommes et poires caramélisées, crumble cannelle-noix (10 pièces minimum) (1.30 € pièce)

Verrine de crémeux au chocolat noir, mousse praliné, caramel au beurre salé, amande (10 pièces minimum) (1.30 € pièce)

Tartelette aux fruits (10 pièces minimum) (1.10 € pièce)

Tartelette au caramel et aux noix (10 pièces minimum) (1.10 € pièce)

Muffin aux framboises et pistaches (10 pièces minimum) (1.10 € pièce)

Mini cookies aux pépites de chocolat (10 pièces minimum) (1.10 € pièce)

Condition de réservation (par mail) et retrait des commandes au Laboratoire

89 Avenue Louis Ripault 86 100 CHATELLERAULT

Pour le repas de Noël :

Prise des commandes jusqu'au vendredi 20 Décembre

Retrait des commandes le mardi 24 entre 9h et 12h et de 15h à 18h

Et le mercredi 25 Décembre entre 9h et 12h

Pour le repas de la Saint Sylvestre :

Prise des commandes jusqu'au vendredi 27 Décembre

Retrait des commandes le mercredi 31 Décembre entre 15h et 18h