

MBA

TRAITEUR



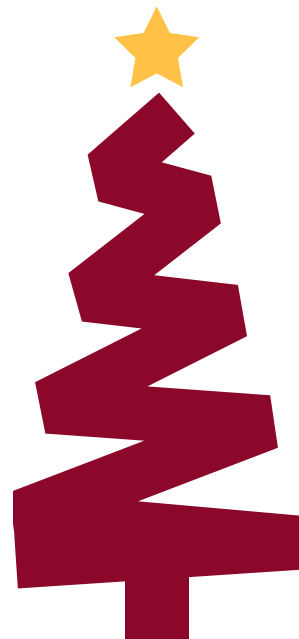
**vous propose
pour vos repas de fêtes
2021...**



**Contactez nous
dès maintenant**

05.61.09.08.98

06.11.43.33.61



Menu N°1

22€

Pâté en croûte de canard
Médailon de bloc de foie gras

Papillote de saumon à l'aneth

Civet de chevreuil Grand Veneur
Lingot de polenta, Bouton d'artichaut braisé

Royal chocolat

Menu N°2

27€

Assortiment gersoïis, toast de foie gras de canard

Cassolette de noix de Saint Jacques au Sancerre

Cuisse de pintade farcie jus aux miel, épices douces

Timbale de gratin dauphinois

Fagot d'asperges

Entremets passion panacotta

Menu N°3

35€

4 pièces cocktail

Duo de foies gras de canard entier
L'un cuisson douce, fleur de sel et poivre de Sichuan
L'autre au piment d'Espelette

Brochette de lotte et Saint Jacques au chorizo
coulis de poivrons doux

Suprême de pintade farci aux morilles et jus de truffe

Trio de mini carottes

Gratin gourmand aux cèpes et noix

Chocosphère

COCKTAIL

Panaché de feuilletés	1,10€
Assortiment de canapés	1,20€
Torpedo de crevettes	1,20€
Petites tortillas wraps (saumon fumé, jambon, ...)	1,20€
Brochette de gambas marinées à la mandarine	1,30€
Croquette d'escargot (en pate biscuitée)	1,20€
Verrine de tartare de saumon citron vert, tzatziki	1,40€
Parmentier de légumes	1,40€
Mini pita de poulet à la grecque	1,40€
Timbale de brouillade d'œufs, concassée de tomates au magret fumé	1,40€
Verrine de butternut aux copeaux de foie gras et crème de marron	1,40€
Pince de radis noir, saumon gravelax	1,40€
Sucette de bloc de foie gras aux amandes	1,40€
Mini hamburgers ou burgers de poulet au curry	1,50€
Toast de foie gras de canard entier (pain de campagne ou brioché)	1,50€
Mini cassolette de noix de Saint Jacques et gambas infusées à la vanille	1,50€
Mini parmentier de canard	1,50€

ENTRÉES

Foie gras de canard entier cuisson douce à la fleur de sel et poivre de Sichuan (le kg), chutney de figues	89,00€
Bloc de foie gras de canard 95% morceaux (le kg)	65,00€
Boudin blanc truffé 1% (120g) aux pommes caramélisées	3,20€
Feuilleté de volaille aux écrevisses	4,20€
Pâté en croûte de canard, médaillon de bloc de foie gras	5,20€
Cassolette de volaille au foie gras et morilles	5,60€
Flan d'asperges au Parmesan	5,20€
Brochettes de filets de caille, légumes provençaux sur lit de jeunes pousses	5,80€
Assortiment gersoises (gésiers, magrets séchés, fritons, toast de foie gras de canard entier, mesclun)	7,60€
Saumon gravelax (env 100g) ou Tartare de saumon à l'aneth (+mini blinis)	4,60€
Filet de saumon en Bellevue (min 6 pers) (env 150g)	5,60€
Saumon glacé en Bellevue aux deux sauces (min. 8 pers)	8,50€
Demi langouste en Bellevue (env. 250g)	17,50€
Demi queue de langouste en Bellevue (env. 150g)	19,20€

POISSONS

Filet de colin d'Alaska en croûte de butternut grillé et châtaignes	4,80€
Papillote de saumon à l'aneth, brunoise de petits légumes	4,90€
Millefeuille de filets de rougets au pesto	5,80€
Cassolette de Noix de Saint Jacques au vin de Sancerre	6,10€
Brochette de lotte rôtie, Saint Jacques et chorizo coulis de poivrons doux	6,70€
Demi langouste à l'américaine (env. 250g)	17,50€
Demi queue de langouste à l'américaine (env. 150g)	19,20€

VIANDES

Magret de canard émincé au coulis de cèpes	6,30€
Cuisse de pintade farcie, jus au miel, épices douces	6,30€
Civet de chevreuil grand veneur	6,50€
Paleron de veau confit, épices caramélisées	7,20€
Suprême de pintade farci aux morilles et jus de truffes	7,90€
Souris de cerf à la bière et spéculos	8,50€
Crapaudine de caille aux oignons grelots	8,60€
Filet mignon de sanglier, duxelles de champignons	10,20€
Souris d'agneau confite et braisée au thym, jus clair, herbes de Provence	11,30€
Ris de veau, fonds juste braisé au Madère, pleurotes	11,80€
Dinde désossée farcie aux marrons et raisins (env 2kg soit 8/10 pers)	39,00€

GARNITURES

Timbale de gratin dauphinois	1,70€
Poêlée de pommes mitraille, girolles et châtaignes	1,70€
Fonds d'artichaut gratinés, purée de carottes*	1,80€
Lingot de polenta*	1,80€
Trio de mini carottes	2,10€
Fagot d'asperges lardés*	2,50€
Artichauts boutons*	2,20€
Risotto de butternut au romarin	2,70€
Madeleines de pomme de terre	2,50€
Gratin gourmand aux cèpes et noix	2,80€

* : panachage possible

FROMAGES

Plateau de fromages (Comté, chèvre, Brie, Bleu de Bresse) - min 6 pers- 60g env	2,90€
Plateau de fromages affinés de chez Betty (maître affineur) - min 6 pers - 60g env	5,20€

DESSERTS

Assortiment de petits fours sucrés (pièce)	1,20€
Assortiment cannelés au Grand Marnier et macarons (pièce)	1,20€
Mini tropéziennes (pièce)	1,20€
Entremets passion (croquant chocolat, crémeux passion, mangue, mousse panacotta)	2,60€
Royal chocolat (biscuit amande, croustillant chocolat noisette, mousse chocolat)	2,60€
Chocosphère (mousse chocolat noir, sauce coulante)	2,60€

**55 Avenue de Toulouse
31240 - L'UNION
Tel : 05.61.09.08.98 / 06.11.43.33.61
contact@mpa-traiteur.com
www.mpa-traiteur.com**

**1 cadeau
offert**

**pour toute commande
supérieure à 100€**

**Livraison offerte dès 50€ de commande
(20kms autour de L'Union)**

**Minimum de commande : 5 portions identiques ou 10
pièces (cocktail, dessert)**

Pour les garnitures marquées *: possibilité de panacher

Prix TTC par portion sauf indication contraire