

*MBA*

**TRAITEUR**



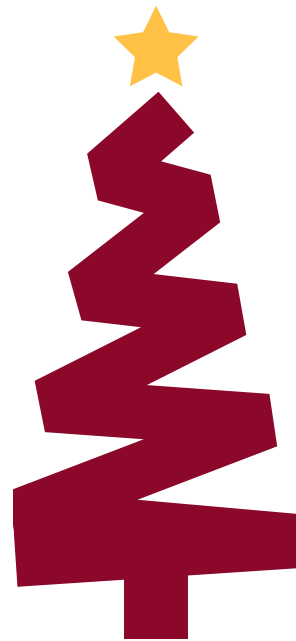
**vous propose  
pour vos repas  
de fêtes...**



**Contactez nous  
dès maintenant**

**05.61.09.08.98**

**06.11.43.33.61**



## Menu N°1

23€

**Pâté en croûte Richelieu au foie de volaille**

\*\*\*

**Papillote de cabillaud, sauce Champagne**

**Fondue de poireaux**

\*\*\*

**Fondant de chapon, farce aux cèpes**

**Gratin dauphinois, fond d'artichaut gratiné**

\*\*\*

**Blanc manger aux fruits rouges**

## Menu N°2

28€

**Cassolette de volaille au foie gras et morilles**

\*\*\*

**Blanquette de cabillaud et gambas au curry**

\*\*\*

**Cuisse de pintade farcie jus aux miel, épices douces**

**Flan de butternut**

**Gratin aux cèpes et noix**

\*\*\*

**Buche roulée en meringue à la crème de citron**

## Menu N°3

37€

**4 pièces cocktail**

\*\*\*

**Foie gras de canard entier**

**cuisson douce, fleur de sel et poivre de Sichuan**

\*\*\*

**Brochette de lotte et Saint Jacques au chorizo**

**risotto au Champagne**

\*\*\*

**Suprême de chapon aux morilles et Porto**

**Fagot d'asperges**

**Galette de pomme de terre**

\*\*\*

**Cabosse chocolat, cœur caramel et noisette**

## COCKTAIL

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Panaché de feuilletés</b>  | <b>1,20€</b> |
| <b>Assortiment de canapés</b>   | <b>1,30€</b> |
| <b>Torpedo de crevettes</b>   | <b>1,30€</b> |
| <b>Petites tortillas wraps (saumon fumé, jambon, ...)</b>                       | <b>1,40€</b> |
| <b>Brochette de gambas marinées au chorizo doux</b>                             | <b>1,40€</b> |
| <b>Brioche d'escargot</b>   | <b>1,40€</b> |
| <b>Madeleine salée à la crème de gorgonzola</b>                                 | <b>1,40€</b> |
| <b>Mini hamburger ou burger de poulet au curry</b>                              | <b>1,40€</b> |
| <b>Sucette de bloc de foie gras aux amandes</b>                                 | <b>1,40€</b> |
| <b>Crèmeux de potimarron, pic de gambas</b>                                     | <b>1,50€</b> |
| <b>Verrine de tartare de saumon citron vert, tzatziki</b>                       | <b>1,50€</b> |
| <b>Mousse de courgettes, salpicon de moules</b>                                 | <b>1,50€</b> |
| <b>Verrine de ratatouille et chèvre en crumble</b>                              | <b>1,60€</b> |
| <b>Verrine de butternut aux copeaux de foie gras et crème de marron</b>         | <b>1,60€</b> |
| <b>Mini cassolette de noix de Saint Jacques et gambas infusées à la vanille</b> | <b>1,60€</b> |
| <b>Mini parmentier de canard</b>  | <b>1.80€</b> |

## ENTRÉES

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Foie gras de canard entier cuisson douce à la fleur de sel et poivre de Sichuan (le kg)</b>           | <b>139,00€</b> |
| <b>Bloc de foie gras de canard 95% morceaux (le kg)</b>  | <b>81,00€</b>  |
| <b>Pâté en croûte Richelieu au foie de volaille (80g e.)</b>   | <b>4,40€</b>   |
| <b>Boudin blanc truffé 1% (les 120g)</b>   | <b>4,80€</b>   |
| <b>Tiramisu d'avocat, filet de truite</b>  | <b>5,20€</b>   |
| <b>Crème brûlée de foie gras aux pommes</b>  | <b>6,20€</b>   |
| <b>Cassolette de volaille au foie gras et morilles</b>   | <b>6,50€</b>   |
| <b>Lingot de foie gras aux figues, lit de pain d'épices</b>  | <b>6,60€</b>   |
| <b>Assortiment gersoies</b>  | <b>8,60€</b>   |
| <small>(gésiers, magrets séchés, fritons, toast de foie gras de canard entier, mesclun)</small>          |                |
| <b>Saumon gravelax (env 100g) ou Tartare de saumon à l'aneth (+mini blinis et crème fouettée citron)</b> | <b>6,80€</b>   |
| <b>Filet de saumon en Bellevue (min 6 pers) (env 150g/p)</b>   | <b>8,80€</b>   |
| <b>Saumon glacé en Bellevue aux deux sauces (min. 8 pers)</b>  | <b>9,20€</b>   |
| <b>Demi langouste en Bellevue (env. 250g)</b>  | <b>24,50€</b>  |
| <b>Demi queue de langouste en Bellevue(env. 150g)</b>  | <b>29,20€</b>  |

## POISSONS

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Bouchée du mareyeur (lotte, moules)</b>                                      | <b>5,80€</b>  |
| <b>Papillote de cabillaud sauce champagne, fondue de poireaux</b>               | <b>6,10€</b>  |
| <b>Millefeuille de filets de rougets au pesto</b>                               | <b>5,80€</b>  |
| <b>Cassolette de Noix de Saint Jacques au Riesling</b>                          | <b>6,30€</b>  |
| <b>Blanquette de cabillaud et gambas au curry</b>                               | <b>6,90€</b>  |
| <b>Brochette de lotte rôtie, Saint Jacques et chorizo, risotto au Champagne</b> | <b>8,50€</b>  |
| <b>Demi langouste à l'américaine (env. 250g)</b>                                | <b>24,50€</b> |
| <b>Demi queue de langouste à l'américaine (env. 150g)</b>                       | <b>28,60€</b> |

## VIANDES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Civet de cerf aux griottes</b>  | <b>6,50€</b>  |
| <b>Cuisse de pintade farcie, jus au miel, épices douces</b>                  | <b>6,90€</b>  |
| <b>Souris de cerf à la bière et spéculos</b>                                 | <b>7,20€</b>  |
| <b>Fondant de chapon, farce aux cèpes</b>                                    | <b>7,20€</b>  |
| <b>Magret de canard émincé au miel et figues</b>                             | <b>9,70€</b>  |
| <b>Filet de canette farci aux trompettes de la mort et foie gras</b>         | <b>10,20€</b> |
| <b>Suprême de chapon aux morilles et Porto</b>                               | <b>10,50€</b> |
| <b>Mignon de veau Rossini, jus de truffes</b>                                | <b>13,80€</b> |
| <b>Jarret d'agneau confit et braisé au thym, jus clair,</b>                  | <b>14,20€</b> |
| <b>Ris de veau, fonds juste braisé au Madère, pleurotes</b>                  | <b>14,20€</b> |
| <b>Dinde désossée farcie aux marrons et raisins (env 2kg soit 8/10 pers)</b> | <b>39,00€</b> |

## GARNITURES

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Timbale de gratin dauphinois</b>       | <b>1,70€</b> |
| <b>Fonds d'artichaut gratinés, Mornay</b> | <b>1,80€</b> |
| <b>Lingot de polenta*</b>                 | <b>1,80€</b> |
| <b>Flan de butternut</b>                  | <b>2,20€</b> |
| <b>Fondue de poireaux à la crème</b>      | <b>2,30€</b> |
| <b>Trio de mini carottes</b>              | <b>2,50€</b> |
| <b>Fagot d'asperges lardé*</b>            | <b>2,50€</b> |
| <b>Gratin gourmand aux cèpes et noix</b>  | <b>2,50€</b> |
| <b>Poêlée de légumes Sylvestre</b>        | <b>2,70€</b> |
| <b>Galette de pomme de terre</b>          | <b>2,80€</b> |

## FROMAGES

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

## DESSERTS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Assortiment de petits fours sucrés (pièce)<br/>(macarons, canelés, Paris-Brest, tropéziennes, mini tatin aux pommes,<br/>tartelettes aux fruits,...)</b> | <b>1,40€</b> |
| <b>Blanc-manger aux fruits rouges</b>   | <b>2,90€</b> |
| <b>Buche roulée en meringue à la crème de citron</b>  | <b>3,40€</b> |
| <b>Cabosse chocolat, cœur caramel noisette</b>  | <b>3,60€</b> |

**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**