## Loyeuses fêtes



**0,50 €** / pièce

04 77 23 17 69 munini.traiteur@gmail.com

menu des petits lutins

11,00 €

UNE **SURPRISE** OFFERTE PAR MENU

- Feuilleté jambon
- Filet de poulet à la crème
- Pommes dauphines

menu authentique

25,90 €

- Escargots de Bourgogne (une douzaine)
- Dos de cabillaud sauce Champagne et sa timbale de riz
- Cuisse de canard confite au jus corsé accompagné de son gratin dauphinois

menu prestige

37,50 €

- Foie gras (maison) avec sa brioche toastée aux figues
- Cassolette de lotte à l'Américaine avec sa timbale de riz
- Rôti de veau sauce foie gras accompagné de ses champignons de Paris frais au beurre persillé.

nouveautés 🌲

Pierrade\*

**10.00 €** / pers

 Veau, bœuf, magret, volaille (280g/pers)

Raclette\*

**8,00 €** / pers

 Jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, bacon (5 charcuteries/pers)

Munini

apéritif à la carte

Assortiment de petits fours salés	<b>3,20 €</b> / 100 g
<ul> <li>Jambon, olives, emmental, noix</li> </ul>	
Croquille d'escargot de Bourgogne*	<b>1,00 € /</b> pièce
Mini viennois mousse foie de canard ou saumon	<b>1,50 €</b> / pièce
Mini quiche	<b>0,50 €</b> / pièce
Mini pizza	

entrées froides.

U	
Cervelas truffés pistaché (maison)	<b>45,95 €</b> / le kg
Foie gras (maison) avec sa brioche toastée aux figues	<b>13,90 €</b> / la part
Terrine de chapon aux trompettes de la mort*	<b>5,50</b> € / la part
Terrine de cerf aux marrons confits*	<b>5,50</b> € / la part
Médaillon de saumon avec sa mayonnaise et sa crevette	<b>6,80</b> € / la part
Tartare de Saint-Pierre et Saint-Jacques* (160g)	<b>7,80</b> € / la part
Saumon fumé (Maison Fenouillet)	<b>9,00 €</b> / la part
Demi queue de langouste à la Parisienne	<b>23,00 €</b> / la part

Avec sa mayonnaise et sa crevette

entrées chaudes

Feuilleté Jambon/Morilles	<b>4,50 €</b> / la part
Feuilleté aux escargots	<b>4,80 €</b> / la part
Boudin blanc crème de porto	<b>6,50 €</b> / la part
Cassolette de ris de veau aux morilles	<b>10,50 €</b> / la part
Escargots de Bourgogne	<b>7,50 €</b> / la douzaine
Cassolette de poissons sauce Saint-Jacques*	<b>8,50 €</b> / la part

• Saint-Jacques, cabillaud, saumon

poissons chauds

Pavé de saumon à l'oseille	<b>7,70 €</b> / la part
Soufflé de St-Jacques aux petits légumes sauce homard	ine <b>9,00 €</b> / la part
Dos de Cabillaud sauce champagne	<b>8,50 €</b> / la part
Cassolette de lotte à l'américaine*	<b>12,50 €</b> / la part

viandes chaudes

Cuisse de canard confite au jus corsé	<b>8,00 €</b> / la part
Sauté de sanglier sauce grand veneur	<b>9,00 €</b> / la part
Chapon sauce champagne (cuisses)	<b>9,00 €</b> / la part
Rôti de veau sauce foie gras*	<b>8,50 €</b> / la part

Cégumes

Poêlée de pomme de terre et butternut	<b>3.00 €</b> / la part
Gratin dauphinois	<b>3,90 €</b> / la part
Haricots verts au beurre d'échalotes	<b>3,90 €</b> / la part
Champignons de Paris frais au beurre persillé	<b>4,50 €</b> / la part
Pommes dauphines	<b>3,90 €</b> / la part

Ces produits sont dressés sur plats et décorés.
Tous les poissons sont accompagnés d'une timbale de riz.