

Menu des Petits Lutins 10,00€

Une surprise offerte par menu

Foie gras et sa brioche
Filet de poulet rôti au jus
Pomme dauphines

Menu Authentique 14,50€

Escargots de Bourgogne (la douzaine)
Soufflé de St Jacques sauce crustacés avec sa timbale de riz
Chapon aux morilles (cuisse) avec son gratin dauphinois

Menu Prestige 26,50€

Foie gras (Maison) avec ses toasts de pain de mie aux figues
Pavé de flétan sauce St Jacques avec sa fondue de poireaux
Pavé de bœuf sauce marchand de vin avec sa poêlée de légumes frais du marché

Viandes Crues Prix selon cour

Suprême de chapon (Girolles Ou Foie gras / figues)
Filet de canard (Girolles Ou Foie gras / figues)
Râble de lapin (Girolles Ou Foie gras / figues)
Bœuf (Nature Ou Maître d'hôtel)
Magret de canard
Caille
Chapon fermier
Poularde
Pintade chaponnée
Dinde fermière
Cuisse de chapon

MUNINI TRAITEUR

15 rue André Farinet - 42190 CHARLIEU

Code 4722 z - Siret 453 489 643 000 24

**Commandez dès
maintenant vos repas !**

Par téléphone :

04 77 23 17 64

ou par internet :

munini.traiteur@gmail.com



Munini
traiteur

Carte des fêtes de fin d'année 2017

Eric & Laëtitia

Apéritif à la carte

Assortiment de petits fours salés	25€/1e kilo
(Saucisse, olives, pruneaux, gruyère, noix, jambon)	
Pain surprise	27€/pièce
Charcuteries	
Saumon/Foie gras	30€/pièce

Entrées Froides

Cervelas truffés pistaché (Maison)	39,50€/kg
Foie gras maison avec ses toasts de pain de mie aux figues	11,50€/part
Terrine de canard au poivres	5,50€/part
Terrine de chevreuil aux griottes	5,50€/part
Terrine de faisan au cognac	5,50€/part
Terrine de sanglier aux châtaignes	5,50€/part
Demi queue de langouste	
à la Parisienne avec sa mayonnaise	16,00€/part
Dôme de saumon avec sa crevette et sa mayonnaise	6,00€/part
Saumon fumé	7,00€/part
Terrine de St Jacques safrané avec sa mayonnaise	6,00€/part

Ces produits sont dressés sur plats et décorés

Entrées Chaudes

Feuilleté St Jacques avec sa mirepoix de légumes	6,00€/part
Feuilleté Jambon / Morilles	5,00€/part
Feuilleté aux escargots	5,50€/part
Feuilleté aux ris de veau	6,00€/part
Escargot de Bourgogne	6,50€/la douzaine
Coquille St Jacques	6,80€/part

Poissons chauds

Demi queue de langouste à l'Américaine	16,80€/part
Dos de cabillaud sauce Champagne	7,00€/part
Queue de lotte à l'américaine	9,80€/part
Soufflé de St Jacques sauce crustacés	6,50€/part
Pavé de flétan sauce St Jacques	6,80€/part

Tout les poissons sont accompagnés d'une timbale de riz

Viandes chaudes

Sauté de chevreuil sauce grand veneur	7,90€/part
Émincés de sanglier à la moutarde à l'ancienne	7,00€/part
Rôti de veau truffé sauce Périgéoux	9,00€/part
Cassolette de ris de veau à la crème d'échalotes	8,50€/part
Filet de canette aux cèpes	7,90€/part
Chapon sauce Morilles (cuisse)	8,00€/part
Cuisse de poulet aux écrevisses	6,80€/part
Pavé de bœuf sauce marchand de vin	10,00€/part

Légumes

Fondue de poireaux	3,00€/part
Gratin dauphinois	3,00€/part
Gratin de pomme de terre aux éclats de châtaignes	3,70€/part
Marrons confit (maison)	4,50€/part
Tatin d'endives	3,50€/part
Pommes dauphines	3,50€/part
Haricots verts au beurre d'échalotes	3,80€/part
Poêlée de légumes frais du marché au jus (Pomme de terre, carottes, pois gourmand)	4,20€/part