

★ **Menu des Petits Lutins 8,00€**

Une surprise offerte par menu

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

★ **Menu Authentique 19,00€**

- Saumon fumé avec son pain de seigle et beurre demi sel
- Dos de cabillaud sauce Champagne avec sa timbale de riz
- Sauté de cerf aux girolles avec son écrasé de pomme de terre à la ciboulette

★ **Menu Prestige 27,00€**

- Foie gras (maison) avec ses toasts de pain de mie aux figues
- Cassolette de lotte à l'Américaine avec sa timbale de riz
- Pavé de veau à la crème d'échalotes avec ses pleurotes au beurre persillées

★ **Viandes Crues Prix selon cour**

- Suprême de chapon (Foie gras / Truffes ou Abricot / Figue)
- Filet de canard (Girolles)
- Rôti de veau farcie à la Truffes
- Rosbif (Nature ou Façon Rossini)
- Magret de canard
- Cailles
- Chapon fermier
- Pintade chaponnée
- Dinde fermière
- Cuisse de chapon



Commandez dès
maintenant vos repas !

Par téléphone :

04 77 23 17 69

ou par internet :

munini.traiteur@gmail.com

Eric & Laëtitia

MUNINI TRAITEUR

15 rue André Farinet - 42190 CHARLIEU

Code 4722 z - Siret 453 489 643 000 24

★ Apéritif à la carte

Assortiment de petits fours salés	25,00€ / kg
Mini quiche	0,35€ / pièce
Mini pizza	0,35€ / pièce

★ Entrées Froides

Cervelas truffés pistaché (maison)	39,50€ / kg
Foie gras maison avec ses toasts de pain de mie aux figues	11,50€ / la part
Terrine de canard aux poivres	4,95€ / la part
Terrine de chevreuil aux trompettes	4,95€ / la part
Terrine de faisan aux cèpes	4,95€ / la part
Terrine de sanglier aux noisettes	4,95€ / la part
Demi queue de langouste à la Parisienne avec sa mayonnaise	16,00€ / la part
Médaille de saumon avec sa crevette et sa mayonnaise	5,95€ / la part
Saumon fumé avec son pain de seigle et beurre demi sel	7,00€ / la part
Terrine de St Jacques avec sa mayonnaise	5,95€ / la part

Ces produits sont dressés sur plats et décorés

★ Entrées Chaudes

Feuilleté St Jacques et brunoise de légumes	4,90€ / la part
Feuilleté Jambon / Morilles	4,90€ / la part
Feuilleté aux escargots	4,50€ / la part
Cassolette de ris de veau aux morilles	6,00€ / la part
Escargots de Bourgogne	6,50€ / la douzaine
Coquille St Jacques	6,80€ / la part

★ Poissons chauds

Aumônière de rouget sauce homardine	6,90€ / la part
Dos de cabillaud sauce Champagne	6,90€ / la part
Cassolette de queue de lotte à l'Américaine	9,80€ / la part
Pavé de saumon à l'oseille	6,00€ / la part
Dos de flétan sauce St Jacques	6,90€ / la part

Tout les poissons sont accompagnés d'une timbale de riz

★ Viandes chaudes

Gigue de chevreuil sauce grand veneur	7,90€ / la part
Sauté de cerf aux giroles	6,90€ / la part
Pavé de veau à la crème d'échalotes	8,90€ / la part
Magret de canard sauce foie gras	8,50€ / la part
Chapon sauce Champagne (cuisse)	7,90€ / la part
Caille rôti au jus avec ses raisins	6,80€ / la part
Pavé de bœuf sauce Périgueux	10,00€ / la part

★ Légumes

Écrasé de pomme de terre à la ciboulette	2,00€ / la part
Gratin dauphinois	3,00€ / la part
Marrons confit (maison)	3,80€ / la part
Bavaroise aux cèpes	2,50€ / la part
Pommes dauphines	2,90€ / la part
Pleurotes sautés au beurre persillées	3,90€ / la part