

\* = nouveauté 2024

## MENU DES PETITS LUTINS 11,50 €

*une surprise offerte par menu*

- Mini feuilleté jambon
- Filet de poulet rôti au jus
- Pomme dauphine

## MENU AUTHENTIQUE 28,50 €

- Escargots de Bourgogne (*une douzaine*)
- Payé de saumon à l'oseille et sa timbalé de riz persillé
- Civet de sanglier aux oignons grelots accompagné de son gratin dauphinois

## MENU PRESTIGE 34,50 €

- Foie gras (*maison*) avec son pain de mie aux figues toasté
- Dos de loup sauce Champagne avec sa timbalé de riz persillé
- Cuisse de canard sauce cèpes accompagné de ses Pois Gourmand, lard fumé, jus corsé

## CONVIVIAL

**PIERRADE** 10,00 € / pers.

**Veau, Bœuf, Magret, Volaille**  
(280g / personne)

**RACLETTE** 8,00 € / pers.

**Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Coppa, Bacon**  
(5 Charcuteries / personne)

Dressé sur plats et décorés.

*Commandez dès maintenant vos repas :*

- Par téléphone : 04 77 23 17 69
- Par mail : [munini.traiteur@gmail.com](mailto:munini.traiteur@gmail.com) (scannez le QR code)

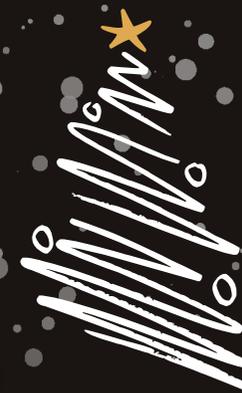
*retrouvez-nous sur facebook !*

- Et découvrez nos vidéos recettes, nos promos, nos jeux-concours et toute notre actualité : [facebook.com/MaisonMunini](https://facebook.com/MaisonMunini)

*Munini*  
traiteur

15, rue André Farinet  
42190 CHARLIEU  
[munini-traiteur.com](http://munini-traiteur.com)

S É L E C T I O N 2 0 2 4



*Maison*  
*Munini*  
traiteur

*Carte des Fêtes.*

*Eric et Laetitia ainsi que toute l'équipe  
vous souhaitent de bonnes fetes  
de fin d'année.*

*Munini*  
traiteur

Depuis 2004

CREATION ET IMPRESSION : Les Arts Graphiques

Ne pas jeter sur la voie publique

Code 4722 z - Siret 453 489 643 000 24



## APÉRITIF À LA CARTE

Assortiment de petits fours salés <i>Olives, jambon, emmental, pruneaux</i>	3,80 € / 100 g
Mini Bagels assortis * <i>Saumon fumé, tomate parmesan, crème et fromage frais</i>	1,50 € / pièce
Mini Mauricette (pain viennois) <i>Saumon fumé, Foie gras</i>	2,00 € / pièce

## ENTRÉES FROIDES

Cervelas truffés pistaché ( <i>maison</i> )	53,90 € / le kg
Foie gras de canard ( <i>maison</i> ) avec son pain de mie aux figues toasté	14,00 € / la part
Terrine de sanglier aux griottes *	5,50 € / la part
Médaille de saumon avec sa mayonnaise et sa crevette	6,90 € / la part
Saumon fumé Écosse au sel de Guérande (100 g)	8,00 € / la part
Demi queue de langouste à la Parisienne avec sa mayonnaise et sa crevette	22,00 € / la part

Ces produits sont dressés sur plats et décorés.

## ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté aux escargots	4,50 € / la part
Cassolette de ris de veau aux morilles	11,00 € / la part
Coquille St-Jacques	11,00 € / la part
Escargots de Bourgogne	8,00 € / la douzaine

## POISSONS CHAUDS

Pavé de saumon à l'oseille	9,00 € / la part
Dos de loup sauce Champagne *	9,00 € / la part
Cassolette de lotte à l'Américaine	13,50 € / la part

Tous les poissons sont accompagnés d'une timbale de riz.

## VIANDES CHAUDES

Cuisse de canard confite sauce sauce cèpes	9,50 € / la part
Chapon sauce Champagne ( <i>cuisses</i> )	9,95 € / la part
Civet de sanglier sauce Grand Veneur	9,95 € / la part
Pavé de bœuf sauce Foie gras ( <i>filet de bœuf</i> )	14,95 € / la part

## LÉGUMES

Pois gourmand, lard fumé, jus corsé *	4,00 € / la part
Gratin dauphinois	3,95 € / la part
Risotto, cèpes, parmesan *	4,00 € / la part
Tatin butternut, carottes, châtaigne *	3,90 € / la part