

S É L E C T I O N 2 0 2 3



Joyeuses Fêtes

M E N U D E S F Ê T E S

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



Manini
traiteur

Depuis 2004

APÉRITIF À LA CARTE

Assortiment de petits fours salés <i>(Olives, jambon, emmental, noix, pruneau)</i>	3,40 € / 100 g
Mini choux croquant à l'escargot de Bourgogne	1,60 € / pièce
Mini viennois Foie Gras de canard ou Saumon fumé	2,00 € / pièce
Mini opéra au saumon Atlantique	3,00 € / pièce

ENTRÉES FROIDES

Cervelas truffés* pistaché (*3%) (fabrication maison)	49,90 € / le kg
Foie gras de canard (maison) <i>avec son pain de mie aux figues toastée</i>	14,50 € / la part
Terrine de chapon aux trompettes de la mort	5,50 € / la part
Terrine de chevreuil aux marrons et aux noix	5,50 € / la part
Terrine de Saumon à l'oseille <i>avec mayonnaise et crevette</i>	6,00 € / la part
Demi queue de Langouste à la Parisienne <i>avec mayonnaise et crevette</i>	23,00 € / la part

Ces produits sont dressés sur plats et décorés.



ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté Chapon/Légumes*	4,20 € / la part
Feuilleté aux escargots	4,50 € / la part
Cassolette de ris de veau aux morilles	11,00 € / la part
Escargots de Bourgogne	8,00 € / la douzaine

* = nouveauté 2023



POISSONS CHAUDS

Pavé de saumon à l'oseille	8,50 € / la part
Cassolette de St Jacques sauce Riesling*	9,50 € / la part
Dos de cabillaud sauce Champagne	8,90 € / la part
Cassolette de lotte à l'Américaine	13,00 € / la part

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



VIANDES CHAUDES

Paupiette de pintade farcie sauce salmis*	8,90 € / la part
Cuisse de canard confite sauce Foie Gras*	9,80 € / la part
Chapon sauce Champagne (cuisses)	9,95 € / la part
Estouffade de sanglier sauce Grand Veneur	9,50 € / la part
Pavé de bœuf sauce Périgueux (<i>Filet de bœuf</i>)	14,95 € / la part



LÉGUMES

Flan de Butternut*	3,00 € / la part
Gratin dauphinois	3,90 € / la part
Poêlée de Girolles au beurre persillé (200g)*	9,90 € / la part
Pomme dauphine	4,00 € / la part



suggestion de présentation

11,00 €

MENU DES PETITS LUTINS

une surprise offerte par menu

- Mini viennois au saucisson
- Émincé de volaille à la crème
- Pomme dauphine

28,00 €

MENU AUTHENTIQUE

- Escargots de Bourgogne *(une douzaine)*
- Pavé de saumon à l'oseille et sa timbale de riz
- Estouffade de sanglier sauce Grand Veneur *accompagné de son gratin Dauphinois*

10,00 €

Convivial PIERRADE

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

Dressés sur plats et décorés

34,50 €

MENU PRESTIGE

- Foie gras *(maison)* avec son pain de mie aux figues toasté
- Cassolette de St Jacques sauce Riesling avec sa timbale de riz
- Chapon sauce Champagne accompagné de son flan de Butternut

8,00 €

Convivial RACLETTE

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

Dressés sur plats et décorés

commandez dès maintenant vos repas :

• Par téléphone : 04 77 23 17 69

• Par mail : munini.traiteur@gmail.com (scannez le QR code)

retrouvez-nous sur facebook et intagram !

et toute notre actualité : [facebook.com/MaisonMunini](https://www.facebook.com/MaisonMunini)

[muninitraiteur](https://www.instagram.com/muninitraiteur)



Munini
traiteur

15, rue André Farinet
42190 CHARLIEU
munini-traiteur.com