

# SERVICE TRAITEUR

## FETES DE FIN D'ANNEE 2011-2012

### Amuses bouches et dinatoires :

Canapés variés _____	0.65 €	pce
Amuses bouches à réchauffer _____	0.65 €	pce
Verrines salées _____	2 €	pce

### Entrées :

La Terrine de Gibier maison _____	42 €	kg
Le marbré de pintadeau au foie gras (ramenez votre plat, nous le présenterons)	60 €	kg
La Langue Lucullus (ramenez votre plat, nous le présenterons) _____	80 €	kg
Le Foie Gras de Canard extra (ramenez votre plat, nous le présenterons) _____	120 €	kg
Le Tartare de Saumon et hareng doux, crème acidulée _____	9 €	pce
Le Boudin blanc Truffé et sa compote, sauce moutarde _____	9 €	pce
La Chartreuse aux deux saumons, crème au Noilly _____	10 €	pce
La Nage de homard aux petits légumes (1/2 homard/pers) _____	18 €	part
Les Coquilles saint jacques gratinées à l'ancienne _____	11 €	pce
La Brochette de Saint jacques et Gambas sauce choron _____	15 €	pce
Le Gratin de Crustacés (saint jacques, gambas, homard) _____	16 €	pce
Le parmentier de foie gras, sauce porto _____	12 €	pce

### Plats (avec garniture et sauce) :

Le Magret de canard aux griottes (cuisson basse température) _____	12 €	part
La Cuisse de canard confite à la crème de lard _____	11 €	part
La Poularde demi deuil (pour 4 pers) _____	44 €	/4
Le Pavé de biche sauce poivrade _____	16 €	part
Le Tournedos Rossini (avec la tranche de foie gras) _____	24 €	part
Le carré d'agneau rôti en croûte de chorizo _____	16 €	part
Le Fondant de volaille farci aux cèpes _____	10 €	part
Le Parmentier de Lièvre à la royale _____	14 €	part
Le dos de cabillaud légèrement fumé par nos soins, beurre citronné _____	15 €	part
Le jambon braisé au champagne _____	11 €	part

Prix nets TTC (TVA 5,5 % incluse)

Les plats sont à réchauffer chez vous en suivant les explications qui vous seront fournies  
(sur commande et sous réserve d'approvisionnements fournisseurs)

Caviar d'Aquitaine boîte de 50 g _____	84 €
Truffes fraîches du Périgord 1 <sup>er</sup> choix (les 100 g) _____	120 €

Au Pont Tournant »  
Restaurant – Traiteur

Bergues – Bierne ☎ 03 28 68 61 66 Fax 03 28 68 10 01 [www.ponttournant.com](http://www.ponttournant.com)