

LA PETITE BOUTIQUE

Traiteur



Petits fours Salés

Accras maison.....	19 €/kg
Feuilleté saucisse.....	18 €/kg
Cake foie gras et magret fumé.....	12,90 €/kg
Verrine potimarron et crevette au curry.....	1,20 €/pce
Mini quiche lardon.....	1,20 €/pce
Mini quiche saumon.....	1,30 €/pce
Bouchée escargot.....	1,30 €/pce
Samossas aux légumes.....	1,60 €/pce
Corolle de tourteau / granny Smith.....	2 €/pce
Navette de homard.....	2,10 €/pce
Bouchée opéra foie gras.....	2,10 €/pce
Planche petits fours pour 2.....	19,90 € la planche
2 Feuilletés saucisse, 2 Mini quiches saumon, 2 Navettes de homard, 2 Verrines potimarron et crevette, 2 Cakes foie gras et magret, 2 Samossas	

Plateaux de fruits de mer /

Le Mouss' huîtres / crustacés..... 25€/pers.

1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, 3 crevettes cuites, 6 huîtres n°3, 6 bulots, 50 g de bigorneaux, 50 g de crevettes grises

Le Capitaine..... 39€/pers.

1/2 homard cuit, 1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, 6 crevettes cuites, 6 huîtres n°3, 12 bulots, 50 g de bigorneaux, 50 g de crevettes grises

Marennnes – Oléron fine de Claire n° 3

La 1/2 douzaine..... 9 €

La douzaine..... 16 €

1/2 langouste à la parisienne..... 14€/pers.

Tous nos plateaux sont accompagnés
d'un 1/2 citron, rince doigts et mayonnaise

Entrées

Quiches cèpes et échalotes..... 3,90 €/pce

Bouchée de la mer..... 4,50 €/pce

Bouchée Ris de veau truffée..... 8,50€/pce

Pâté en croûte maison..... Prix selon ingrédients/kg

Saumon fumé sauvage Label Rouge..... 85€/kg

Saumon farci maison..... 28€/kg

Escargots de Bourgogne moyen..... 10,50€/la douzaine

Foie gras de la Limagne à la coupe :

- Nature..... 7,90€/100 g

- Truffe..... 10,20€/100 g

Plats cuisinés

Dodine de pintade aux cèpes.....	19,90€/kg
Sauté de cuisse et suprême de chapon au jus.....	23,90€/kg
Volaille au vin jaune et morilles.....	27 €/kg
Blanquette de lotte française.....	29,90€/kg
Melon de chapon.....	29€/kg
Ris de veau français aux morilles.....	35,90€/kg
Lotte à l'américaine.....	36,90€/kg
Chapon Label Rouge, entier découpé accompagné de châtaignes et son jus.....	69€/pièce (env. 10 per.)
Lièvre à la royale.....	12,50 €/les 100 g
Civet de chevreuil.....	36,50 €/kg

Garnitures

Pommes Dauphine.....	12€/kg
Gratin dauphinois individuel ou au poids.....	13 €/kg
Poêlée de légumes racines.....	16,50 €/kg
Risotto à la truffe.....	21,50 €/kg
Purée de pommes de terre aux truffes.....	19 €/kg

Et d'autres garnitures

Produits d'exception*

Truffe noire du Périgord
(truffe Tuber Melanosporum)..... prix selon le cours
Caviar Ossetra Royal Maison Pétrossian..... 66€/la boîte
+ frais de port

A commander avant le jour J

Fromage

Brie de Meaux AOP truffé maison
(truffe Tuber Melanosporum)..... 55€/kg

Sucrés

Différents gâteaux du jour maison à voir sur place
Bûches , entremets , forêt noire , tartelettes , ...

Conditions de vente

Nos plats sont faits maison, donc susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés dans la liste du règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Notre équipe en boutique est à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos questions. **Afin de vous satisfaire au mieux, merci de bien vouloir valider votre commande 96 h avant le jour d'achat, la validation de la commande implique un acompte de 50% de la somme TTC. Toute modification ou annulation ne sera prise en compte par la maison que si elle intervient minimum 24h à l'avance, avant la date de réception ; si tel n'est pas le cas, le chèque d'acompte sera encaissé.**

LA PETITE BOUTIQUE

Traiteur

04 73 65 21 22

43, place du souvenir
63150 La Bourboule

04 73 21 68 85

15, rue des frères Rozier
63150 La Bourboule