

CARTE TRAITEUR



Sur commande 72 heures à l'avance

Mail: contact@rdv-volubilis.fr

Tél: 03.27.88.00.11

Notre service traiteur à emporter

ACCOMPAGNEMENT APERITIF

Plateau Gourmet (24 pièces)	21.50 €
assortiment de canapés fins sur pain de mie	
Plateau de petits fours à tiédir (24 pièces)	21.00 €
assortiment de feuilletés et croustades maison	
Les verrines, la pièce	1.55 €

LES ENTREES FROIDES

❖ *Côté Mer*

Saumon fumé maison au bois de hêtre et chêne, tranché main	5.60 €
les 100 g	
Terrine de dorade en bouillabaisse safranée.....	12.50 €
la part	
Pavé de saumon en Bellevue	8.00 €
la part	
Mousseline de poisson au poivre vert	7.50 €
la part	
Demie langouste à la Parisienne	32.50 €
environ 300 g	



LES ENTREES FROIDES

❖ *Côté Terre*

Terrine de foies de volaille, marmelade d'oignons rouges 4,50 €
les 100 g

Foie-gras de canard frais maison au naturel 9.90 €
les 100 g

Royal Lucullus de foie-gras au magret de canard fumé 15.00 €
les 100 g

LES ENTREES CHAUDES

❖ *Côté Mer*

Coquille Saint-Jacques au Chablis Gratinée 8,90 €
la pièce

Crêpe farcie aux fruits de mer, sauce Nantua 6.30 €
la pièce

Croustade de pétoncles à la Dieppoise 7.80 €
la pièce

Mousseline de crabe et avocat, beurre blanc 8.50 €
la pièce



LES ENTREES CHAUDES

❖ *Côté Terre*

Croustade de ris-de-veau, sauce forestière 13,50 €
la pièce

Briochée de rognons de veau aux cèpes 9.50 €
la pièce

Bouchée aux escargots de Bourgogne, sauce au Chablis 8.50 €
la pièce

LES PLATS CUISINES - la part

❖ *Côté Mer*

La brick de rougets en duxelles de champignons 16,00 €
beurre blanc aux câpres

Le croustillant de homard aux petits légumes 21,50 €
purée de fèves et fumet de langoustines aux queues d'écrevisses

La poêlée de Saint-Jacques au beurre de Bretagne 17,50 €
et ses tagliatelles de légumes au basilic et mousseline de crevettes grises

Piccata de Lotte au Pistil de Safran 18,90 €
▼ gratin de potimarron aux noisettes torréfiées et riz Thaï

LES PLATS CUISINES - la part

❖ *Côté Terre*

Royal Lucullus de foie-gras au magret de canard fumé 17,00 €
marmelade de clémentines Corses

Cassolette d'escargots aux effluves d'absinthe 15,50 €
confit d'artichaut et tuile de pain

Filet de bœuf poêlé, demie-glace aux morilles et foie-gras 22,00 €
parfumée au jus de truffes, canon de courgette farcie au butternut
et soufflé de pommes de terre

Suprême de chapon braisé au vin jaune 18,90 €
jus corsé aux trompettes de la mort, risotto au Parmigiane et julienne
de jambon de Bayonne de la ferme Elizaldia

LES PLATS A PARTAGER

Mijoté de palet de bœuf en pot-au-feu, sauce gribiche 9,80 €
la part

Joues de porc confites à l'estragon 8.50 €
la part



LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenailles rôties aux herbes, les 100 g	1,20 €
Pomme de terre Arly, la pièce	2,00 €
Gratin Dauphinois, la part	1.90 €
Purée de céleri ou carotte, les 150 g	1.50 €
Fagot de haricots verts, la pièce	2,40 €
Epinards à la crème, les 150 g	1.50 €
Tomate provençale, la pièce	1,00 €
Poêlée de champignons, les 150 g	2.50 €
Tronçon de courgette farci, la pièce	1,50 €
Endives braisées, les 150 g	1.50 €
Risotto aux champignons et parmesan, les 150 g	2.80 €



LES DESSERTS

Bûche tout chocolat, la part 6,50 €
ganache aux griottes et amandes concassées

Bûche aux fruits de la passion, la part 6,50 €
cœur de mangue et crémeux de goyave





LE MENU DES FÊTES:
42,00€ (entrée, plat, dessert)



❖ *Entrées*



Royal Lucullus de foie-gras au magret de canard fumé
marmelade de clémentines Corses



Saumon fumé maison au bois de hêtre et chêne
salicornes et mousseline d'aneth au citron vert



Croustillant de homard aux petits légumes
purée de fèves et fumet de langoustines aux queues d'écrevisses



Cassolette d'escargots aux effluves d'absinthe
confit d'artichaut et tuile de pain

❖ *Plats*



Filet de bœuf poêlé, demie-glace aux morilles et foie-gras
parfumée au jus de truffes, canon de courgette farcie au butternut
et soufflé de pommes de terre



Suprême de chapon braisé au vin jaune
jus corsé aux trompettes de la mort, risotto au Parmigiano Reggiano et julienne
de jambon de Bayonne de la ferme Elizaldia



Poêlée de Saint-Jacques au beurre de Bretagne
et ses tagliatelles de légumes au basilic et mousseline de crevettes grises



Piccata de Lotte au Pistil de Safran
gratin de potimarron aux noisettes torrifiées et riz Thaï





LE MENU DES FÊTES - suite



❖ *Desserts*



Bûche tout chocolat,
ganache aux griottes et amandes concassées



Bûche aux fruits de la passion,
cœur de mangue et crémeux de goyave

