

# CARTE TRAITEUR

rdv  
VOLUBILIS  
bistrot sm'art



Sur commande 72 heures à l'avance

Mail: [contact@rdv-volubilis.fr](mailto:contact@rdv-volubilis.fr)

Tél: 03.27.88.00.11

# Notre service traiteur à emporter

## ACCOMPAGNEMENT APERITIF

Plateau Gourmet (24 pièces) .....	22.00 €
assortiment de canapés fins sur pain de mie	
Plateau de petits fours à tiédir (24 pièces) .....	22.00 €
assortiment de feuilletés et croustades maison	
Les verrines, la pièce .....	1.65 €

## LES ENTREES FROIDES

### ❖ *Côté Mer*

Saumon fumé maison au bois de hêtre et chêne, tranché main .....	6.20 €
les 100 g	
Terrine de dorade en bouillabaisse safranée.....	12.50 €
la part	
Pavé de saumon en Bellevue .....	9.00 €
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 ..... 9,90 €  
la pièce

Crêpe farcie aux fruits de mer, sauce Nantua ..... 6.50 €  
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 ..... marmelade de clémentines Corses	17,00 €
Cassolette d'escargots aux effluves d'absinthe ..... confit d'artichaut et tuile de pain	15,50 €
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	22,00 €
Suprême de chapon braisé au vin jaune ..... jus corsé aux trompettes de la mort, risotto au Parmigiane et julienne de jambon de Bayonne de la ferme Elizaldia	18,90 €

## LES PLATS A PARTAGER

Mijoté de paleron de bœuf en pot-au-feu, sauce gribiche ..... la part	9,80 €
Joues de porc confites à l'estragon ..... la part	8.50 €



---

## 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 crèmeux de goyave





LE MENU DES FÊTES:  
45,00€ (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

