

## BUCHES & BUCHETTES pièce

Disponible uniquement pour Noël

**Bûchette pâtissière individuelle** 3.80

Vanille - Chocolat - Café - Praliné

**Bûchette bavaroise abricot et nougat**

**Bûche bavaroise de 3 à 8 personnes** 3.80

### Marrons

(Biscuit génoise, mousse aux marrons, brisures de marrons glacés)

### Deux chocolats caramel

(Duo mousse chocolat lait et noir, mélange de fruits secs et nougatine, caramel)

## MIGNARDISES SUCREES pièce

**Macaron** 1.20

**Four tout choco** 1.20

## ENTREMETS pièce

Disponible Noël et Saint-Sylvestre

**Individuel** 3.80

### Galet cassis noisette

(Mousse praliné, chocolat blanc noisette, noix pécan, gelée cassis)

### Elégance chocolat

(Ganache 2 chocolats, feuillantine noisette, trio de quenelle : chocolat noir, au lait et tiramisù)

### Dôme chocolat-mandarine

(Mousse chocolat noir, cœur perlé mandarine)

**De 3 à 24 personnes** 3.80

**Croustillant aux 3 chocolats**

**Coussin neigeux mangue-passion**

## MENU TRADITION

Cardinal d'écrevisses

Chapon farci aux truffes et son jus

Ecrasé pommes de terre aux noisettes

Dessert

26€40 par personne

## MENU FESTIF

Bûche de foie gras au pain d'épices

Soufflé de filet de sole dieppoise

Risotto aux asperges vertes

Dessert

27€40 par personne

## MENU GOURMET

Tartare aux 2 saumons sauce verte

Bouchée à la reine aux ris de veau

Suprême de pintade au foie gras poêlé

Galette de polenta aux tomates confites

Dessert

31€50 par personne

## MENU PRESTIGE

Foie gras de canard entier

Cassolette océane à la bisque de homard

Filet de canette rôti aux poires Williams

Galette de pommes de terre aux truffes

Dessert

39€80 par personne



# M. FERRET MICHAUX

Artisan Charcutier & Traiteur – Organisateur de réceptions

# CARTE FESTIVE 2018



Notre magasin sera ouvert

Les samedis 22 et 29 7 h à 20 h

Les dimanches 23 et 30 décembre de 7 h à 15 h

Les lundis 24 et 31 décembre de 8 h à 18 h

Fermé les mardis 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Fermé les mercredis 26 décembre et 2 janvier

125 Rue Caulaincourt PARIS 18

Tél : 01 42 62 02 33

[ferrettraiteur@wanadoo.fr](mailto:ferrettraiteur@wanadoo.fr)

[www.ferret-traiteur.com](http://www.ferret-traiteur.com) Facebook : Traiteur Ferret Michaux

## MIGNARDISES SALEES

Plateau de 50 canapés assortis	48.00
Assiette de 20 canapés assortis	19.50
Assiette cocktail 10 pièces (Brochette raisin & magret de canard, Suédois saumon fumé, Bagel mascarpone-salami-roquette, Bun's tomatade-parmesan et basilic, Opéra de foie gras au pain d'épices)	12.00
Bagel mascarpone, salami et roquette	1.20
Bun's tomatade, parmesan et basilic	1.00
Navette sésame asperges ou saumon pavot	1.20
Fours salés au kilo	48.00

## PAINS SURPRISES (50 sandwiches)

CAMPAGNARD (Jambon de Savoie, Pâté de foie, Salami, Mortadelle, Rillettes)	35.00
FERMIER (Blanc de dinde estragon et curry)	35.00
FROMAGER (Emmental & raisins, Fourme & noix, Gouda cumin, Chèvre & figues)	35.00
GRAND LARGE (Saumon fumé, Tarama, Thon, Crabe)	45.00
PERIGOURDIN (Mousse de foie gras et magret de canard fumé)	45.00

## FOIES GRAS « MAISON » au kilo

Foie gras de canard entier au porto blanc	149.00
Foie gras de canard entier aux figues et sel de Guérande	149.00
Foie gras de canard entier truffé façon Colmar	210.00
Foie gras d'oie entier au Sauternes	199.00
Foie gras d'oie entier truffé façon Colmar	260.00

## BOUDINS BLANCS « MAISON » au kilo

Boudin blanc nature	25.00
Boudin blanc Sylvestre (Truffes, jus de truffes et champignons)	35.00

## GALANTINES ET SUPREMES « MAISON » au kilo

Galantine volaille truffes et pistaches, Canard aux noisettes	48.00
Suprême au foie gras d'oie volaille truffes et pistaches, Canard aux noisettes	78.00

## LANGOUSTES la 1/2

Langouste N°1 garnie de macédoine et mayonnaise	29.90
Langouste N°2 garnie de macédoine et mayonnaise	34.50
Langouste N°3 garnie de macédoine et mayonnaise sous réserve d'arrivage	42.50
Langouste N°4 garnie de macédoine et mayonnaise sous réserve d'arrivage	48.50
Homard sur commande	
Saumon fumé norvégien au kilo	85.00

## ENTREES FROIDES

Bûche de foie gras au pain d'épices	6.80
Cardinal d'écrevisses	6.80
Cheese cake au yuzu et tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte	7.80
Coquille de saumon sur lit de macédoine de légumes	6.20
Lucullus à la mousse de foie gras	6.50
Tartare aux 2 saumons et herbes fraîches sauce verte	7.50
Salade landaise ou norvégienne	6.50
Entremet de gambas au corail d'oursin	7.80
Tiramisu de homard aux petits légumes	8.50

## ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine aux ris de veau	6.20
Cassolette océane à la bisque de homard (Rouget, St Jacques et crevettes)	9.90
Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer « normande ou provençale »	7.80
Croustade au ris de veau, épinards et champignons	8.90
Escargots de Bourgogne la douzaine	12.50
Navarin de pétoncles, crevettes et cabillaud Luté aux graines sauce Riesling	9.90

## POISSONS

Soufflé de filet de sole à la dieppoise	12.90
Dodine de saumon aux écrevisses et fèves de soja sauce armoricaine	12.90

## VIANDES

Chapon rôti farci aux truffes et son jus	12.90
Civet de marcassin au vin des Corbières	11.50
Dinde farcie aux pommes et marrons	12.90
Filet de canette rôti aux poires Williams caramélisées	11.50
Jambon en croûte sauce madère	9.90
Paupiette de veau aux champignons sauce forestière	12.90
Suprême de pintade au foie gras poêlé et pommes fruits	11.50

## ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pommes de terre aux noisettes concassées et huile d'olive	3.80
Galette de polenta <b>BIO</b> aux tomates confites	3.80
Galette de pommes de terre aux truffes	3.80
Gratin dauphinois ou pommes dauphines	3.50
Poêlée gourmande aux crosnes	4.80
Purée de marrons ou Châtaignes à la crème	4.80
Purée de patates douces <b>BIO</b> aux champignons	3.80
Risotto aux asperges vertes et parmesan	4.80

Afin de mieux vous servir merci de passer vos commandes au plus tard le 15 pour Noël et le 22 pour la Saint-Sylvestre.