

LEGUMES

Bouchon de champignons d'automne	5,50
Cannelloni aux épinards et parmesan	4,20
Clafoutis aux cèpes et marrons	3,80
Clafoutis de julienne de légumes au curry	3,80
Crumble de potiron aux éclats de châtaignes	3,80
Curry rouge de légumes	4,50
Ecrasé de panais	3,80
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et noisettes concassées	3,80
Embeurré de choux verts	3,50
Flan de parmesan aux oignons caramélisés	3,80
Fondue de poireaux	3,50
Frites de patates douces	4,50
Galette de pommes de terre aux truffes	4,50
Gratin dauphinois	3,50
Gratin d'endives au comté	3,50
Moelleux de petits pois aux girolles	3,80
Mousseline de céleri rave	3,80
Palette de polenta	3,50
Pleurotes à l'ail	3,80
Pommes sautées aux cèpes	3,80
Purée de carottes	3,50
Purée de topinambour	3,80
Risotto aux champignons et parmesan	4,50
Tatin de poires et céleri rave	4,50

DESSERTS

Crème brûlée à la catalane	3,00
Crumble à la rhubarbe	3,00
Entremet mandarine Cointreau	3,50
Feuillantine chocolat	3,50
Forêt noire	3,50
Miroir poire et caramel	3,50
Opéra café-chocolat	3,50
Pannacotta à la mangue	3,00
Perles du Japon à la vanille et banane	3,00
Tarte aux poires et amandes	3,00
Tarte frangipane chocolat et poires	3,00
Tiramissu à l'Amaretto	3,50
Verrine de crème de coco à la mangue	3,00
Verrine de mousse caramel au beurre salé	3,00

par pers.

MICHAUX FERRET

TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



CARTE AUTOMNE HIVER 2015 - 2016



125 Rue Caulaincourt 75018 PARIS -MONTMARTRE

TEL 01 42 62 02 33 FAX 01 42 62 82 02

Site : www.ferret-traiteur.com Mail : ferrettraiteur@wanadoo.fr

MIS EN BOUCHES

Baguel au salami et roquette	1,20
Brochette bille de chèvre aux figues et jambon de Parme	1,20
Brochette de raisin et magret de canard fumé	1,20
Brochette gambas à l'aneth	1,50
Brochette involti et tomate verte confite	1,20
Canapé assorti	1,00
Navette au sésame et asperges	1,20
Navette Périgourdine	1,50
Navette au pavot et saumon fumé	1,50
Pince viande des Grisons , abricot sec et gouda cumin	1,20
Suédois au saumon fumé et crème d'aneth	1,20
Tartine gourmande aux figues et foie gras	1,50
Cuillère chinoise de fondue de poireaux et carpaccio de St Jacques	2,90
Pain surprise charcuterie	35,00
Pain surprise poulet estragon et curry	35,00
Pain surprise Périgourdin foie gras et magret de canard fumé	45,00
Pain surprise saumon fumé, tarama et crabe	45,00

ENTREES CHAUDES

Brochette de St Jacques au lard fumé sur fondue de poireaux	12,50
Croustillant de pomme et chèvre au miel	6,20
Feuilleté de poire rôtie au bleu et noix	6,50
Feuilleté de rouget à la badiane et julienne de légumes	7,50
Noix de St Jacques en croûte de chorizo sur écrasé de panais	12,50
Pâté bourbonnais à la crème fraîche et ciboulette	4,50
Tarte fine aux pommes et foie gras poêlé	7,80
Tatin de boudin noir aux pommes	4,50
Tatin d'endives caramélisées au magret de canard fumé	5,80
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes	5,80
Vol au vent de ris de veau et champignons	7,80



ENTREES FROIDES

Bûche de foie gras au pain d'épices et fruits secs	6,80
Entremet de crustacés aux agrumes	7,80
Foie gras de canard entier maison et sa compotée de figues ou poires	14,50
Pannacotta au potimarron et chips de Jambon de Parme	7,80
Pannequet aux deux saumons sauce verte	7,50
Tartare de St Jacques et cabillaud à la vanille et mangue	8,50
Tiramissu de homard	11,80
Verrine d'avocat et crevettes au lait de coco et coriandre	7,80

pièce

VIANDES

Bœuf bourguignon	9,00
Carbonnade de bœuf à la flamande	9,00
Coussin de veau aux pistaches	12,90
Curry d'agneau madras	12,50
Daube de bœuf à la sauge	9,00
Filet mignon de porc aux pruneaux et carottes	9,90
Grenadin de veau aux morilles	15,50
Jambon York en croûte sauce madère	8,90
Jarret de veau au citron confit	11,20
Joue de porc à la bourguignonne	8,50
Kefta de veau aux pommes	9,90
Mignon de porc aux pommes et cidre	9,90
Paupiette de veau forestière	12,90
Ris de veau sauce madère	14,50
Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes	12,90
Veau cocotte aux cèpes à la crème	12,90



GIBIERS (les tarifs peuvent être modifiés selon les cours)

Civet de chevreuil	15,50
Estouffade de marcassin grand veneur	15,50
Pavé de cerf sauce poivrade	15,50

VOLAILLES

Civet de canard au vin de Cahors	8,50
Cuisse de canard à l'orange	7,50
Emincé de poulet mariné aux épices douces, miel et sésame grillé	7,50
Escalope de dinde en portefeuille au Munster et bacon	7,50
Filet de canette au gingembre et miel	9,90
Gigolette de pintade farcie au foie gras poêlé et pommes	9,90
Jambonnette de volaille aux morilles	8,90
Lapin au riesling et girolles	9,90
Magret de canard aux épices douces	9,90
Poule au blanc à la normande	7,20
Roulade de coquelet aux champignons	8,50
Suprême de pintade aux cèpes	8,50



POISSONS (les tarifs peuvent être modifiés selon les cours)

Filet de rouget aux poireaux	9,90
Tournedos de saumon et Saint-Jacques sauce champagne	12,50
Turban de saumon aux petits légumes	9,90
Rôti de lotte au crabe et lard fumé	15,50

Nos tarifs sont affichés T.T.C. et en euro Un délais de commande de 6 jours minimum peut être nécessaire .