

Maison Vidal
Traiteur à emporter

SOMMAIRE

1 – Cocktails apéritifs

2 – Plats à la carte

3 – Plats canailles (min 15 personnes)

4 – Entremets et tartes

5 – Desserts, entremets, mignardises

Cocktails apéritifs

Assortiments de canapés sur pain de campagne : 1.20€

- Saumon mariné
- Truite fumée
- Fourme d'Ambert
- Foie gras
- Crabe
- Œuf de saumon
- Saucisson
- Tapenade
- Guacamole tomate confite

Bouchées apéritives : 1.20€

- Tartare de truite sésame
- Mousseline choux fleur curry
- Mini quiche
- Sushi de truite du Lignon
- Boudin blanc cocktail
- Foie de volaille et foie gras
- Macaron salé
- Saumon mariné agrumes
- Boudin noir cocktail
- Pâté pantin

Verrines transparentes : 1.30€

- Velouté de langoustines
- Velouté de châtaignes et lard
- Mini ratatouille
- Caviar d'aubergine
- Guacamole tomates confites
- Crevettes pamplemousse
- Gambas en mayonnaise d'herbes
- Lentilles en salade chorizo
- Langoustines et fruits de la passion

Cocktails apéritifs

Marmites chaudes ou froides : 1.40€

- *Royale de foie gras au porto*
- *Saints jacques safranés*
- *Marmite de moules sauce poulette*

Les feuilletés : 1.20€

- *Mini feuilletés escargots*
- *Allumette feuilletée au fromage*
- *Feuilletée aux champignons*
- *Feuilletée jambon, fromage*
- *Mini feuilletée aux saucisses*
- *Tartelette pommes boudin*
- *Mini pissaladière niçoise*

Pains surprise (environ 50 toasts) : 35€

- *Saumon fumé*
- *Saucisson*
- *Jambonnette*
- *Truite fumée de Haute Loire*
- *Jambon cru d'Auvergne*
- *Jambon braisé*
- *Foie gras*
- *Bœuf séché d'Aubrac*

Plats à la carte

ENTRÉES

<i>Pâté en croûte d'Aurélien</i>	45€/kg
<i>Terrine de Foie gras tradition maison</i>	14€ la part 110€/kg
<i>Tartare de saumon aux asperges selon saison</i>	12€
<i>Sphère de homard aux agrumes</i>	16€
<i>Salade lentilles au bœuf mariné « Fin Gras du Mézenc »</i>	12€

POISSONS

<i>Filet de bar aux morilles et vin jaune</i>	15.50€
<i>Dos de cabillaud en croûte d'herbes, risotto orge perlée</i>	12.50€
<i>Lotte en canon de magret fumé rôtie, pommes boulangères</i>	16.50€
<i>Homard entier en ragoût de légumes au safran</i>	25€
<i>Ragoût de saint jacques en crème de vermouth truffé</i>	17€

VIANDES : 14€

<i>Le bœuf Fin Gras du Mézenc à ma façon, purée aux cèpes</i>
<i>Filet de veau aux girolles, jus crémé, caviar d'aubergine</i>
<i>Andouille de couenne maison, pommes anglaises</i>
<i>Agneau Noire du Velay famille Boussit à l'ail, tian de courgettes</i>
<i>Fricassée de volaille fermière au Viognier d'Ardèche, crème, risotto</i>

PLATS CANAILLES (minimum 15 personnes) : 14.50€

<i>Jambon fermier entier en croûte de foin de cistre cuit 12 heures</i>
<i>Carré d'agneau des Monts du Velay cuit doucement en croûte de cèpes</i>
<i>L'agneau Noire du Velay désossé farci entier, fèves fraîches</i>
<i>Le cochon de lait de la ferme Imbert désossé et farci confit 15 heures</i>
<i>Couscous de notre cuisinier Youness comme à Casablanca</i>

Plats à la carte

ENTREMETS : 4€ la part

Charlotte poire, chocolat ou Fraise, vanille
Feuilletine : mousse chocolat, biscuit joconde, feuillet praliné
Fraisier, Framboisier, Myrtilles selon saison
Paris Brest
Saint Honoré

TARTE : 3.50€ la part

Tarte Mont Blanc (crème de marrons)
Tarte aux fruits de saison
Tarte au chocolat
Clafoutis
Tarte au citron meringuée

ENTREMETS GLACES : 4€ la part

Omelette Norvégienne
Vacherin aux fruits
Soufflé glacé à la verveine

CROQUEMBOUCHE SUR DEMANDE :

4.50€ les 3 choux

Petits fours et mignardises

PETITS FOURS : 0.90€

- *Macarons*
- *Guimauves*
- *Pâtes de fruits*
- *Financier pistache*
- *Mini Cookies*
- *Fondant chocolat*
- *Tuiles aux amandes*
- *Fudge chocolat, cacahuètes, noisettes*

MIGNARDISES ET VERRINES : 1.20€

- *Feuilletine*
- *Mini tartelette aux fruits (fraise, framboises, chocolat)*
- *Mini tartelette chocolat*
- *Choux farcis (vanille, framboise, chocolat)*
- *Carré citron*

VERRINES : 1.30€

- *Tiramisu*
- *Fraisier*
- *Panna cotta aux fruits*
- *Façon Mont Blanc*
- *Chocolat poire*
- *Framboise pistache*