



**Ménard**  
T R A I T E U R

*L'Alliance des Saveurs*

## *Menus de fin d'année à emporter*



*Pour mieux vous satisfaire,  
vos commandes de fin d'année sont à nous adresser :*

*Pour Mardi 24 Décembre 13 : avant le Vendredi 20/12/13*

*Pour Mardi 31 Décembre 13 : avant le Vendredi 27/12/13*

**Attention : fermeture à 16 heures les 24 et 31/12/13**

*Merci de votre compréhension*

*7 avenue de la Liberté - 14460 COLOMBELLES*

*Tél 02.31.72.40.38*

*E-mail : [contact@menard-traiteur.com](mailto:contact@menard-traiteur.com)*

*[www.menardtraiteur.com](http://www.menardtraiteur.com)*

*(Axe Caen/Cabourg)*

*Au rond-point Lazzaro : sortie centre-ville puis tout droit*

*Ne pas jeter sur la voie publique  
RES Caen 39934309400013*

# LES BOUCHEES A CROQUER

le plateau de 40 pièces à 40.00 € TTC

ou la pièce à 1.20 € TTC

## Amuse-bouches froids

Croustade de crevettes aux fines herbes / Opéra de saumon fumé et mozzarella au pesto

Bouchon de grenaille au fromage frais et jambon sec / Briochette moelleuse au crabe

Mini pain cocktail aux céréales, viande des Grisons et mousse de canard

Mini polenta, mimosa de légumes confits, crème montée au paprika et coppa

Mini verrine de mousseline de sardines au piment d'Espelette et légumes confits

Pain d'épices au foie gras et confit de poires

## Mini feuilletés à réchauffer

Tartelette aux noix de Saint Jacques / Bouchée au Ris de veau / Tarte fine pissaladière

Feuilleté à la crème d'asperges vertes / Palmier feuilleté au fromage et épices italiennes

Feuillantine au saumon fumé et pavot / Feuilleté au boudin blanc et pommes confites

Flamiche aux fruits de mer

## Petits fours sucrés

Verrine fruits rouges / Dôme aux fruits de la passion / Croustillant chocolat praliné

Moelleux au nougat / Tartelette aux fruits / Dôme à la framboise / Tartelette citron

Ganache chocolat et crème de marrons

## **Les desserts individuels à 4.00 € TTC**

Toutes nos pâtisseries sont réalisées par nos Maîtres Pâtisseries

### **L'Altarica, crème anglaise légère au café**

(Biscuit aux noix, mousse chocolat noir, insert café)

### **Le Châtaigneraie, crème légère à la vanille Bourbon**

(Biscuit cuillère, mousse aux marrons, morceaux de marrons glacés)

### **Bûchette au nougat de Montélimar, coulis de framboises**

(Mousse chocolat lait, insert miel nougat, biscuit cuillère)

### **Le Bahia, crème anglaise légère à la graine de vanille**

(Fond de feuillantine praliné, crémeux chocolat noir, crémeux chocolat au lait, crémeux chocolat blanc, copeaux de chocolat blanc)

### **Douceur fraise rhubarbe, coulis de baies rouges à la mandarine Impériale**

(Mousse fraise, rhubarbe, fond praliné croquant, chocolat blanc)

## Menu n° 1 à 32.00 € TTC

**T**artare de magret de canard  
fumé à la tomate confite,  
éclats de noisettes torréfiées et  
salpicon de mangue fraîche,  
baguettine croustillante aux  
légumes marinés,  
tuile gourmande aux graines  
de sésame

**D**os de cabillaud rôti sur  
peau au sel de lave et algues  
de wakamé, tarte fine à la  
tomate grappe et romarin,  
crème de coquillages au vin de  
Bourgogne

**B**lanc de chapon en deux  
cuissons, mousseline aux cèpes  
et abricots moelleux,  
fondant aux châtaignes et  
petits légumes cuisinés,  
jus de viande réduit au vin  
rouge et brisures de truffes

## Menu n° 2 à 40.00 € TTC

**F**inger de foie gras de  
canard au vin de Porto blanc,  
gélifié de figue pépin,  
mini tatin aux fruits et  
chutney pommes-pruneaux  
au miel de Normandie

**D**im Sum de noix de Saint  
Jacques snackées au beurre de  
cacao, croquante de légumes  
vapeur à l'huile d'olive vierge,  
velouté au champagne et  
zestes d'agrumes

**M**agret de canard farci aux  
poires confites et champignons  
de saison, tian de légumes  
provençaux et nem aux pommes  
caramélisées et oignons doux,  
glace de viande aux airelles

## Menu 3 à 54.00 € TTC

**E**ffiloché de chair de  
tourteau à la graine de  
moutarde et coriandre,  
minestrone de petits légumes  
cru au pesto, rosace de noix de  
Saint Jacques et homard  
marinés  
à l'huile de noix

**B**allotin de lotte au lard  
fumé, croustille de langoustine  
à l'estragon, risotto crémeux  
au jambon Serrano  
et velouté aux morilles

**M**ignon de veau poêlé au  
beurre noisette, viennoise aux  
pommes normandes et poêlée  
gourmande aux girolles,  
jus de veau réduit au foie gras



## Nos plats à la carte

**T**artare de magret de canard fumé à la tomate confite,  
éclats de noisettes torréfiées et salpicon de mangue fraîche, à 10.50 € TTC  
baguettine croustillante aux légumes marinés,  
tuile gourmande aux graines de sésame

**D**os de cabillaud rôti sur peau au sel de lave et algues de wakamé,  
tarte fine à la tomate grappe et romarin à 13.50 € TTC  
crème de coquillages au vin de Bourgogne

**B**lanc de chapon en deux cuissons, mousseline aux cèpes et abricots  
moelleux, fondant aux châtaignes et petits légumes cuisinés, à 15.50 € TTC  
jus de viande réduit au vin rouge et brisures de truffes

**F**inger de foie gras de canard au vin de Porto blanc,  
gélifié de figue pépin, mini tatin aux fruits à 13.50 € TTC  
et chutney pommes-pruneaux au miel de Normandie

**D**im Sum de noix de Saint Jacques snackées au beurre de cacao,  
croquante de légumes « vapeur » à l'huile d'olive vierge, à 18.00 € TTC  
velouté au champagne et zestes d'agrumes

**M**agret de canard farci aux poires confites et champignons de saison,  
tian de légumes provençaux et nem aux pommes caramélisées, à 17.00 € TTC  
oignons doux glace de viande aux airelles

**E**ffiloché de chair de tourteau à la graine de moutarde et coriandre,  
minestrone de petits légumes crus au pesto, à 28.00 € TTC  
rosace de noix de Saint Jacques et homard marinés à l'huile de noix

**B**allotin de lotte au lard fumé, croustille de langoustine à l'estragon,  
risotto crémeux au jambon Serrano et velouté aux morilles à 32.00 € TTC

**M**ignon de veau poêlé au beurre noisette,  
viennoise aux pommes normandes et poêlée gourmande aux girolles, à 22.00 € TTC  
jus de veau réduit au foie gras

