

CARTE TRAITEUR

Fêtes 2024

Le Moulin Fouret

24 & 31 décembre 2024

Retrait et Livraison

2 route du Moulin Fouret 27300 St Aubin le Vertueux

www.lemoulinfouret.fr

Carte traiteur

Fêtes 2024

Coordonnées client

Nom:Prénom:

Téléphone:

E-mail:

Date:

Retrait Livraison

Adresse de livraison:

.....

(sous réserve de confirmation)

Le Moulin Fouret

Retraits et livraisons les 24 & 31 décembre, de 11h à 13h

Pour Noël commandes avant le 18/12

Pour la St Sylvestre, commande
avant le 24/12, dernier délai.

Livraison gratuite jusqu'à 15 km

Minimum de commande 50€

Règlement au retrait par CB, chèques
et espèces

Livraison chèques et espèces
uniquement.

Commande par SMS uniquement:

06 13 44 86 47

Ou par mail:

lemoulinfouret@gmail.com

Ou en déposant ce bon de commande
rempli directement au restaurant

www.lemoulinfouret.fr

Amuse bouches

FROID (2€/Pièce)

QTE

Opéra de foie gras, pain d'épices, orange et cacao

.....

Wrap saumon fumé, mascarpone, roquette

.....

Cannelloni de bœuf, crème truffée

.....

CHAUD (2.5€/Pièce)

Croque monsieur, jambon, cèpes et comté

.....

Cassolette d'escargots, ail et persil

.....

Timbale d'écrevisse au vin doux et vanille

.....

A la demande

QTE

Saumon fumé par nos soins

8€/100gr

.....

Truite fumée au bois de Hêtre maison

7€/100gr

.....

Foie gras mi cuit au naturel

15€/100gr

.....

Foie gras mi cuit cœur abricot confit

17€/100gr

.....

Briochette au piment d'Espelette

1€ pièce

.....

Bisque de Homard

12€ litre

.....

A la carte

ENTREES

	QTE
Saumon cuit basse température, avocat, chantilly aux herbes, oeuf de saumon, pain de mie à l'encre de seiche	9€
Carpaccio de Saint Jacques, betterave, clémentine, vinaigrette grenade et gingembre	13€
Foie gras français mi-cuit, abricot confit, briochette, chutney ananas poivre Sichuan	15€
Salade de Homard de nos côtes, crème vanille, mangue et passion, jeunes pousses	22€

PLATS

	QTE
Suprême de pintade, sauce morilles, rose de pomme de terre, carotte confite	18€
Filet de boeuf, escalope de foie gras poelée, mousseline de céleri, légumes d'hiver, jus à la truffe	24€
Saint Jacques rôties, endives caramélisées, purée de panais et châtaignes	18€
Risotto crémeux au homard, fondue de poireaux, sauce vanille	26€

DESSERTS

4 PARTS*/18€	QTE
Bûche poire, caramel et spéculoos
Bûche 3 chocolats
Bûche passion chocolat au lait
Bûche roulée pistache et agrumes (sans gluten et lactose)

**4€ la part supplémentaire*