

Poissons

Lotte à l'Américaine	12 €/250g
Dos de Loup sauce Crustacés & Langoustine	10 €/part
Filet de Sandre grillé et crème de Champagne	10 €/part
Filet de St Pierre aux Gambas et écrevisses	12 €/part
Blanquette de lotte et crevettes roses	12 €/250g
Pavé de saumon grillé façon provençale	8 €/part

Viandes

Noix de Jambon en croûte (8 à 12 pers)	8 €/part
Jambon d'York braisé au vieux Porto	6,50 €/part
Ris de veau aux morilles	12 €/250g
Cuisse de canard farcie aux cèpes	8€/part
Tournedos de canard rôti au poivre vert	8€/part
Moelleux de chapon rôti au Champagne	8€/250g
Suprême de pintade fermière crémée aux girolles	8€/part
Pavé de veau braisé et jus court	12 €/part
Filet de bœuf en croûte et éclats de morille (min 10 pers)	15€/part
Pavé de Biche au coulis de Truffe	10 €/part
Gigue de Chevreuil sauce grand Veneur	8,50 €/part

Desserts

Macaron citron vert et framboise	3,50 €/part
Macaron crème de marron et amarena	3,50 €/part
Bûche de Noël Vanille bourbon et poire Williams	3,50 €/part
Bûche chocolat et fruits de la passion	3,50 €/part

*Pour vos fêtes, découvrez
les suggestions du Chef*



Charcutier-Traiteur



41 Avenue Vichy à Saint Yorre – Tel: 04 70 31 14 52
Le Grand Marché à Vichy – Tel: 04 70 97 76 11
www.peredavid-traiteur.fr

Mises en bouche

Verrines au choix :

- Queue Ecrevisse & Avocat
- Foie gras aux Figues & Spéculos
- Tartare de Tomate & Chantilly de chèvre frais
- Tartare de Saumon à l'aneth & mascarpone

Plateaux de 30 verrines au choix

Mini feuilletés maison

Brioche aux Gratons

Pain Surprise (*env 60 toasts*)

Plateau assortiment de toasts (*60 pièces*)

Entrées froides

Aspic Crevettes

Bûchette Macédoine

Entremet Saumon fumé/Chèvre/Tomate

Rillettes de Saumon

Poisson froid* mayonnaise et accompagnement

** Saumon, sandre ou loup; à partir de 4 pers présenté sur plat*

Saumon fumé label rouge

Terrine Poisson et Crustacés

Demi langouste à la Parisienne (*env 320g*)

Oeuf en Gelée

Aspic Foie Gras

Entremet Foie Gras/Pain d'épice/Figue

Foie gras de Canard mi-cuit maison

Foie gras d'Oie frais maison

Terrine de Légumes

Terrine de Gibier maison

Assortiment de Galantines maison

Cochon de lait farci

Pâté en Croûte Pintade / Ris Veau / Montesquieu / etc.

2,50 € pce

60 €

25 €/kg

18 €/kg

35 € pce

30 € pce

3 € pce

3 € pce

6 € pce

30 €/kg

7€/part

65 €/kg

32,50 €/kg

selon arrivage

2,70 € pce

4 € pce

6 € pce

215 €/kg

250 €/kg

24 €/kg

au poids

au poids

60 €/kg

25 €/kg

Entrées chaudes

Feuilleté aux Fruits de Mer

Tourte Saumon/Crevette/Oseille

Tourte aux St Jacques/ciboulette

Coquille noix de St Jacques à la bretonne

Boudin Blanc nature

Boudin Blanc aux champignons

Boudin Blanc truffé

Bouchée à la Reine

Bouchée aux ris de veau

Feuilleté aux ris de veau et morilles

Feuilleté aux Escargots

Escargots Bourgogne maison pur Beurre

Cassolette ris de veau aux morilles

Cassolette escargots au Chablis

Cassolette de rouget et St Jacques

Cassolette de sandre, écrevisses au coulis de homard

Légumes

Gratin Dauphinois

Pommes Dauphine maison

Gratin sarladais

Tatin de Courgettes

Tarte arlésienne

Fagot de haricots verts

Poêlée de champignons Saint Sylvestre

20 €/kg

28 €/kg

35 €/kg

6 €/pce

20 €/kg

22 €/kg

45 €/kg

3,80 € pce

6 € pce

30 €/kg

3,50 € pce

8 €/douzaine

8 € pce

8 € pce

8 € pce

10 € pce

13,50 €/kg

18 €/kg

2,50 €/pce

2,50 €/pce

2,80 €/pce

2 €/pce

24 €/kg