

PÈRE
DAVID

Artisan Traiteur

2023

Pour vos fêtes,
découvrez les suggestions du chef



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

Apéritifs et mises en bouche

Verrines au choix.....	2,75 € pce
- Queue Ecrevisse & Avocat	
- Foie gras aux Figues & Spéculos	
- Tartare de Tomate & Chantilly de chèvre frais	
- Tartare de Saumon à l'aneth & mascarpone	
Plateau de 30 verrines au choix.....	70,00 €
Mini feuilletés maison.....	27,00 € kg
(Allumette fromage, quiche, pizza, saucisse, torsade d'anchois, olive noire)	
Brioche aux Gratons.....	18,00 € kg
Pain Surprise (env 60 toasts).....	38,00 € pce
Plateau assortiment de toasts (60 pièces).....	33,00 € pce
Mini burger bœuf, oignons et comté ou foie gras oignons et figues.....	2,80 € pce
Plateau mini burger (20 pièces au choix).....	50,00 € pce
Brioche foie gras et Brioche saumon fumé.....	1,30€ pce

Entrées froides présentées sur assiette

Salade périgourdine (10€)

(Salade mêlée, gésiers confits, lardons fumés, magret fumé, toast et mousson de canard)

Délice saumon (12€)

(Charlotte Saumon fumé, tartare de tomate, mascarpone et mise en bouche)

Foie gras maison (15€)

(Foie gras mi-cuit de canard, chutney aux figues et brioche dorée)

Entrées froides

Bûchette Macédoine.....	3,50 € pce
Œuf en Gelée.....	3,50 € pce
Aspic Foie Gras.....	5,00 € pce
Entremet Foie Gras/Pain d'épice/Figue.....	7,00 € pce
Foie gras de Canard mi-cuit maison.....	Selon disponibilité
Foie gras d'Oie frais maison.....	Selon disponibilité
Terrine de Gibier maison.....	au poids
Assortiment de Galantines maison.....	au poids
Cochon de lait farci.....	65,00 € kg
Pâtés en Croûte : Pintade/Ris Veau/Montesquieu/etc.....	au poids

Poissons froids

Saumon fumé label rouge.....	80,00 € kg
Terrine Poisson et Crustacés.....	au poids
Demi langouste à la Parisienne (Ortigue Cuba, env 320g).....	Selon arrivage

Entrées chaudes

Bouchées à la reine.....	4,50 € pce
Feuilleté Saumon, crevettes et oseille.....	30,00 € kg
Feuilleté aux ris de veau crème de morilles.....	35,00 € kg
Feuilleté aux Escargots.....	3,80 € pce
Coquille noix de St Jacques à la bretonne.....	8,50 € pce
Boudin Blanc nature.....	22,00 € kg
Boudin Blanc aux champignons.....	25,00 € kg
Croustade aux ris de veau.....	7,50 € pce
Escargots Bourgogne maison pur Beurre.....	8,50 € douz.
Cassolette de sandre, écrevisses au coulis de homard.....	10,00 € pce

Poissons chauds

Pavé de saumon grillé à l'oseille.....	8,00 € part
Filet de Sandre grillé, crème de Champagne & Langoustine.....	10,00 € part
Dos de Loup étuvé sauce Crustacés & crevettes roses braisées.....	11,00 € part
Corolle de Sole à la normande.....	8,50 € part
Lotte à l'Américaine.....	Selon disponibilité

Viandes cuisinées

Suprême de pintadeau fermier au chablis.....	8,50 € part
Moelleux de chapon rôti crémé aux girolles.....	9,50 € part
Cuisse de canette farcie aux cèpes.....	9,00 € part/Selon disponibilité
Ris de veau aux morilles.....	15,00 € 250g
Médaille de veau braisé, éclats de morilles.....	15,00 € part
Filet de bœuf en croûte sauce forestière (min 5 pers).....	16,50 € part
Gigue de Chevreuil sauce grand Veneur.....	9,50 € part

Plats végétariens

Tajine de légumes à la courge et aux fruits secs.....	10,00 € part
Polenta crémeuse aux légumes d'hiver.....	10,00 € part
Curry de légumes et riz 3 saveurs.....	10,00 € part

Légumes

Gratin Dauphinois.....	16,00 € kg
Pommes Dauphines maison.....	25,00 € kg
Ecrasée de pommes de terre à la truffe.....	3,00 € part
Gratin sarladais.....	3,00 € part
Tarte arlésienne.....	3,00 € part
Flan de petits légumes au curcumin.....	3,00 € part
Poêlée de champignons Saint Sylvestre.....	au poids

Menus des Fêtes

Délice (26 €)

Crumble au foie gras

Coquille de noix de Saint Jacques
à la bretonne

Suprême de pintadeau
fermier au Chablis
&

Rapée de pommes de terre,
Tomate provençale

Gourmet (36 €)

Tiramissu avocat et oeufs de saumon

Entremet foie gras

Cassolette de lotte
sauce Riesling

Médailillon de veau braisé,
et éclats de morilles
&

Gratin Sarladais/ Fagot haricots verts

Menus avec fromage + dessert au choix : + 4€

Plateaux fromages

Pour 4 à 6 personnes (24 €)

Gaperon
Bleu d'Auvergne
Chèvre frais de Demas
Cantal entre-deux
Chutney d'oignons et fruits secs

Pour 10 à 12 personnes (52 €)

Saint Nectaire fermier ¼
Comtesse de Vichy
Fourme d'Ambert
Chèvre frais de Demas
Cantal entre-deux Gaperon
Chutney d'oignons et fruits secs

Desserts

*Bûche glacée La Nougatine : *fruits confits, amandes grillées et pistaches*

*Bûche glacée La Bellevue : *meringue, sorbet chocolat, mandarine, éclats de noisette*

caramélisée

***(Bûche pour 4 personnes minimum, pas vendue en part individuelle)**

Bûche La Chocolatine : *Dacquoise noisette, crémeux poire, chocolat lacté caramel*

Bûche L'exotique : *Sablé croustillant passion, crémeux des îles et framboises*

Entremet Royal Mont blanc, *crème de marrons, cerises amaréna confites*

Parfait citron et fruits frais

Dessert de la Saint Sylvestre : Everest (Croustillant rose framboise et chocolat blanc)

4,00 € part

4,00 € part

3,50 € part

3,50 € part

3,50 € part

3,50 € part

3,50 € part