

# Sologne Traiteur®

Le Plaisir de recevoir

Traiteur – Evènements professionnels – Réceptions privées



## Notre carte

*A emporter, à livrer, avec service traiteur*

Nos entrées :

- Terrine de lapin au poivre vert et sa confiture d'oignons rouges
- Assiette de saumon fumé maison, blinis et crème d'aneth
- Foie gras de canard mi-cuit chutney d'ananas et mangue
- Mousseline de cabillaud et saint Jacques sauce crustacés
- Le demi homard à la parisienne
- Pressé de confit de canard aux lentilles du Berry et oignons au cidre
- Pressé de légumes du soleil, vinaigrette aux herbes et aïoli (végétarien)
- Verrine de thon à la niçoise et sa focaccia aux herbes
- Terrine de légumes grillés au chèvre frais et basilic
- Rillettes de saumon à l'aneth et poivre vert, pain grillé
- Bavarois de poivrons jaunes et chèvre au st maure, coulis de tomates
- Eclair de tourteau et guacamole
- Terrine de volaille au péquillos en gelée, marmelade de fruit sec
- trilogie de foie gras marmelade de figues au piment d'Espelette
- croustillant de joue de bœuf à l'huile de noix et jeune pousses



## Les plats

- Filet mignon de porc sauce morilles
- Suprême de volaille pattes bleues farci au brie de Meaux et tomates confites
- Saumon rôti au miel en croûte de graine
- Carré d'agneau en croûte d'herbes et ail confit
- Filet de bar grillé au pesto rouge
- Pressé de poitrine de cochon confite à la sauge
- Médaillon de lotte au jambon ibérique, sauce au curcuma bio.
- Suprême de volaille sauce Périgieux
- Paleron de veau braisé au Chinon aoc
- Poitrine de veau farci au morilles et bacon
- Joue de bœuf confites à la vigneronne
- Dos de bar aux asperges vertes sauce Chauron.
- Pavé de sandre et son crumble de pommes de terres aux herbes fraîches, sauce badiane
- Souris d'agneau confites au vin de Cheverny et à la tomates
- Filet de canette sauce apicius (réduction de porto et épices)
- Filet de bœuf Willington



## Les accompagnements :

- Flan au x trois légumes
- Ecrassé de pommes terre au foie gras, à la truffe, nature
- Mousseline de panet
- Pommes et légumes tournés
- Poêlée forestière de Sologne
- Tête de champions farcies aux épinards et pignons de pain
- Croustillant dauphinois
- Tian de légumes du soleil
- Julienne de légumes



#### Les fromages :

- Profiteroles au fromages
- Plateau de fromages
- Terrine de roquefort aux fruits secs



#### Les Desserts

- Mille feuilles croustillants aux fruits rouges
- Tartelettes de fraises gariguettes à la cannelle et son coulis des bois
- Trilogie crémeux aux chocolats
- Financier coco et sa giboulée de fruits frais
- Velouté de Maras des bois et rhubarbes en verrine
- Tarte citron revisitée
- Gâteaux pour événements : pièce montée choux ou macarons, fraisier, framboisier, poirier