

TRAITEUR LEROY

CARTE MAGASIN RECEPTIONS

2012

TRAITEUR LEROY

103, rue Edouard Vaillant

18000 BOURGES

Tél. : 02 48 24 43 52 - Fax : 02 48 70 47 06

Mail : traiteur.leroy@wanadoo.fr

SITE : www.traiteur-leroy-bourges.com

Ouvert de 8H00 à 13H00 / 15H30 à 19H15

Fermé le Mercredi et Dimanche

Chèques restaurants et cartes bancaires acceptés

Ce tarif remplace et annule le précédent

Tous nos prix s'entendent TTC à la part,
La pièce, la douzaine ou au kilo suivant indications.

Tarif au 17 Novembre 2011.

Pour l'Apéritif

Pain surprise charcuterie et saumon fumé.....la part	6.00€
Chou, mousse de crabe.....la pièce	1.80€
Petite brioche fourrée au foie gras.....la pièce	1.95€
Brioche mousseline de crabe...à partir de 6 p..la part	7.20€
Lunchs apéritifs.....les 100g	4.30€
Petits boudins.....3 pièces la part	1.20€
Mini brochette dés de foie gras de canard.....	3.40€
Queue de crevette en beignet..... la pièce	0.70€
Gambas au lait de coco..... la pièce	2.90€
Mini brochette crêpe mousse de poisson.... la pièce	1.05€
Mini brochette poulet au curry, pêche...la pièce	1.71€
Mini brochette figue, grisons, menthe...la pièce	1.69€
Mini brochette de St. Jacques à l'anis...la pièce	1.95€
Mini pâté en croûte de volaille.....la pièce	0.85€
Mini bouchée à la reine ou escargot.....la pièce	1.80€
Cuillère amusette purée de petits pois, champignon	2.00€
Verrine purée de carottes, crème fouettée paprika	3.30€
Verrine crème de lentilles vertes du Berry.....la pièce	2.30€
Verrine guacamole, girolles, tapenade..... la pièce	3.43€
Mini cassolette foie gras caramélisé, marmelade de figue..... la pièce	4.70€
Entremet saumon fumé.....la pièce	14.50€
Entremet aux crevettes..... la pièce	13.50€

Buffet

	La Part
Côte de bœuf glacée aux petits légumes8 pers	11.60€
Poularde en chaud-froid, petits légumes la pièce, 8 à 10 pers	59.00€
Carré de veau en croûte de sel.....	11.40€
Filet mignon de veau en chaud-froid.....	5.90€
Pavé de magret glacé aux fruits, mousse de foie.	4.50€
Brochette exotique (mangue, saint jacques, kiwi, gambas, citron vert).....	8.00€
Terrine de légumes provençale.....	
Gigot au pistou, ail et basilic.....environ	5.90€
Blanc de volaille à l'estragon..... environ	4.50€
Terrine de volaille au citron..... environ	3.20€

Entrées Froides

	La Part
Nos terrines de foie gras maison :	
Canard, oie, canard truffé.....	€
Pressé de cochon de lait, foie gras et pistache...environ	8.75€
Epicé de foie gras et pistache en verrine cubique...	8.55€
Mosaïque de filets de caille et foie gras aux petits légumes du Berry, sauce balsamique...environ	8.60€
Terrine de magret de canard aux cerises...environ	4.90€
Terrine de Ris de Veau et Morilles.....environ	6.80€
Opéra de saumon et aneth, verrine crème paprika	7.50€
Timbale de daurade, tomate et basilic.....	7.50€
Terrine de Gambas.....	7.80€
Œuf poché au saumon fumé sur fond d'artichaut...	8.45€
Bavarois de homard et tomate confite.....	12.60€
Demi langouste mayonnaise.....	26.90€
Gâteau de lapereau à l'estragon, coulis de tomate...	5.25€
Brochet, colin, saumon, sandre en Bellevue... mini 6 pers	€
Fond d'artichaut, pointes d'asperges...garniture	3.30€
Saumon fumé maison.....environ	8.00€
Turban de rouget, aubergines et tomates...environ	8.50€
Charlotte de chèvre frais, artichauts, concassée de tomate basilic sur croûton aillé.....	6.75€
Entremet de tomate, chèvre frais et sauge.....	6.15€
Timbale de crabe et petits légumes.....	8.30€
Millefeuille de crêpes : saumon fumé, œuf, guacamole, mayonnaise...12 à 14 pers.....environ	7.70€

Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne.....la douzaine	9.20€
Croustade de 6 escargots à la crème d'ail.....	6.10€
Croustillant de chèvre et cèpes.....	4.85€
Tartelette de fricassée d'escargots aux girolles	8.20€
Coquille Saint-Jacques.....	8.90€
Croustade de fruits de mer.....	8.90€
Timbale de brochet et écrevisses sauce crustacés..	7.30€

Poissons

	La Part
Lotte au cidre, oignons blancs et champignons	15.25€
Cabillaud, purée de pommes de terre et topinambour à la truffe, jus d'épinards.....	11.95€
Filet de Flétan, crémeux asperges vertes et morilles.....	11.10€
Saumon portefeuille, sauce asperges.....	10.00€
Raviole croustillante de Gambas et petits légumes, sauce langoustine.....	12.85€
Duo de tartare et poêlée de saumon, herbes et risotto....	11.50€
Filet de bar, crème de thé vert.....	15.35€
Filet de Saint Pierre au coulis d'écrevisses et sa quenelle.....	13.50€
Montgolfière de la mer (Saint-Jacques, lotte, Crevettes, gambas, moules, pleurotes).....	18.50€
Consigne soupière montgolfière.....	8.00€
Dos de cabillaud sur tombée de poireaux.....	9.15€
Tresse de loup et saumon, sauce Noilly.....	11.10€
Coulubiach de saumon.....à partir de 6 pers	11.00€
Aumônière de Saint-Jacques, crème de cassis ou sauce Champagne.....	14.10€
Demi queue de langouste à l'américaine ou Champagne	28.60€
Brochet, colin, saumon, sandre sauce Normande ou à l'oseille.....	€
Filet de sandre, sauce Sancerre ou Oseille.....	10.95€
Sole farcie mousse de saumon et petits légumes, crème de champignons.....	13.90€
Lotte à l'américaine ou Champagne.....	14.95€

Garnitures de Légumes

Pyramide de légumes.....	4.10€
Tatin de tomates.....	3.40€
Flan de tomates.....	3.40€
Flan de racines de persil.....	3.40€
Croustillant de crustacés et fondue de poireaux	3.40€
Gateau d'aubergines.....	4.30€
Gratin de semoule et petits légumes.....	3.40€

Pain Poilane miche tranchée ou entière (env. 1.900kg)
Pavé ou petit pain Poilane aux raisins

Viandes

	La Part
Carré de Biche, sauce Bordelaise.....	11.80€
Chevreuil Grand Veneur.....	13.70€
Gigue de Chevreuil au caramel Balsamique....	10.40€
Quart de Faisan et sa poêlée forestière.....	11.80€
Filet de lièvre en tournedos, sauce poivre rose	18.90€
Spirale de veau, carottes et épinards, jus au thym.....	12.35€
Suprême de pigeonneau en feuilleté sur tombée de chou, jus de foie gras.....	18.90€
Trilogie de volaille : poularde, canard et pigeon, Jus de foie gras.....	10.80€
Caille Normande.....	10.90€
Caneton à l'orange.....	9.90€
Canette au jus de cassis et vin rouge, brochette de figues.....	12.15€
Coq au vin rouge.....	9.35€
Magret de canard, sauce Xérès ou miel citron.	12.30€
Souris d'agneau caramélisée et romarin.....	8.10€
Ris de veau aux morilles.....	24.50€
Ris de veau à la crème et champignons de Paris	18.80€
Filet mignon de veau, sauce crème et champignons	18.80€
Filet mignon de porc, sauce miel et citron.....	12.35€
Tournedos de veau aux girolles.....	16.80€
Filet de bœuf en brioche, sauce Périgueux..... à partir de 6 pers	16.70€
Jambon braisé en croûte, sauce Madère.... à partir de 6 pers	10.30€
Cochon de lait farci.....à partir de 15 pers	11.60€

Garnitures de Légumes

Balluchon de pommes de terre.....	2.80€
Flan de céleri et poires aux graines de sésame..	3.40€
Flan d'épinards et échalotes.....	3.40€
Flan de purée de petits pois.....	3.40€
Tian potiron et marrons.....	3.40€
Gratin pommes de terre aux truffes de Chine 2%	3.50€
Clafoutis cèpes et marrons.....	3.70€
Fond d'artichaut et poêlée Saint Sylvestre.....	3.95€
Pyramide forestière.....	3.40€
Croustade aux morilles.....	5.50€
Ravioles au foie gras.....(les 5 pièces).....	3.40