

NOTRE CARTE TRAITEUR

...Mangez bien... on s'invite chez vous !

Pour satisfaire votre commande, pensez à réserver 48 heures à l'avance !!

Pour vos Fêtes l'équipe du Pantographe et le chef vous cuisine

Le ½ homard rôti à la vanille 18.00 €

OU

Le Suprême de chapon Français 16.00 €

OU

Une Poularde mijotée saveurs truffes 16.00 €

- Plateau Cocktail apéritif 6 pièces salés **9.50 €**
Mini-Burger, Bruchetta, Pain bagnat, croque-Monsieur, toast, verrine

Les 100 g / 5.50 €

- Saumon d'Ecosse mariné ou fumé par nos soins au bois de Hêtre et Genièvre

Les 100g / 10.00 €

- Terrine de Foie gras de canard entier Français aux 5 épices
- Coquille de noix de Saint-Jacques, crevettes, fruits de mer à la Parisienne **12.00 €**
- Ballottine de Volaille d'Alsace farcie, crème de champignons, mijoté de légumes de saison, risotto **11.00 €**
- Filet de Bœuf (sélection des régions de France) rôti au thym fumé, légumes de saison mijotés, risotto **Tarif à partir de 16.00 €**
- Souris d'Agneau ou Epaule d'Agneau confite en basse température aux citrons et olives d'Italie, poêlée de légumes de saison, gnocchis **12.00 €**
- Pates d'Italie aux coques de fruits de mer ou à l'encre de seiche des Abruses **10.00 €**
- Bouchée à la Reine, quenelles de volaille, riz mélangés aux beurres d'épices **10.00 €**