

## Nos entrées

### Chaudes

Boudin blanc fait maison	
- nature	21,40 €/le kg
- aux morilles	24,60 €/le kg
- truffé à 1%	26,80 €/le kg
Escargots de Bourgogne pur beurre	8,90 €/la dz
Cassalette de ris de veau fait maison	11,80 €/pièce
Coquille St Jacques sauce dieppoise fait maison	6,40 €/pièce
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	4,80 €/pièce
Demi-langouste thermidor gratinée	22,80 €/pièce
Mini cocotte de St Jacques petits légumes	12,90 €/pièce
Mini cocotte de lotte façon blanquette	12,90 €/pièce
Feuilleté de ris de veau aux morilles	8,40 €/pièce

### Froides

Foie gras de canard fait maison	
- nature <u>ou</u> aux figues (50 grs)	9,60 €/pers
Foie gras d'oie nature fait maison (50 grs)	12,60 €/pers
Caille désossée farcie au foie gras fait maison	9,20 €/pers
Panier de saumon fumé au duo de St Jacques et écrevice	7,80 €/pièce
Saumon fumé norvégien (70 grs/pers.)	8,80 €/pers
Terrine de saumon fait maison et ses garnitures	7,20 €/pers
Médailillon de saumon fait maison et ses garnitures	6,40 €/pers
Saumon mariné façon gravlax fait maison	8,80 €/pers
Demi-langouste à la parisienne	22,80 €/pièce

## Nos plats en tenue de soirée

### Garnitures incluses

Fricassée de chapon aux morilles	13,80 €/pers
Suprême de pintadeau sauce aux cèpes	12,60 €/pers
Jambon en croûte sauce mère	11,50 €/pers
Filet de boeuf brioiché au foie gras sauce morilles	16,80 €/pers
Cuisse de canard sauce forestière	11,20 €/pers
Feuilleté de mignon de veau au foie gras sauce morilles	16,80 €/pers

### Pour vos apéritifs

Pain surprise brioiché :	
Charcuterie (8/10 pers.)	34,50 €/pièce
Au crabe (8/10 pers.)	38,50 €/pièce
Saumon fumé (8/10 pers.)	38,50 €/pièce
Charcuterie (4/5 pers.)	18,00 €/pièce
Au crabe (4/5 pers.)	20,50 €/pièce
Saumon fumé (4/5 pers.)	20,50 €/pièce
Petits fours salés maison (50 pièces au kg) (mini-quiches, mini-pizzas, mini-croque, mini-bouchées...)	36,50 €/kg
Assortiment de verrines (16 pièces minimum)	30,00 €/les 16

Merci de bien vouloir passer vos commandes  
avant le 20 décembre pour le réveillon de Noël  
avant le 27 décembre pour le réveillon du Nouvel An

**POUR VOS  
FÊTES DE  
FIN D'ANNÉE**

Maître Artisan

Charcutier Traiteur

Fabrication artisanale

**Mennecier Traiteur**

11 Rue Charles de Gaulle  
60460 Précý sur Oise

Tél. 03.44.27.70.56

 [menneciertraiteur.fr](http://menneciertraiteur.fr)

