

*La carte de votre Chef*

# *Huritel*

TRAITEUR

Produits Maison



*Nous vous proposons nos menus et nos specialites maison.*

# Apéritifs

## Feuilletés apéritifs :

Les 10 pièces .....	8,00€
Les 20 pièces .....	16,00€
Les 50 pièces .....	38,00€
Les 100 pièces .....	75,00€

Navette garnie (par 10 pièces) ..... 12,00€

Pain Pita poulet tex mex (par 10 pièces) ..... 13,00€

## Canapés variés :

Les 10 pièces .....	9,50€
Les 20 pièces .....	19,00€
Les 50 pièces .....	46,00€
Les 100 pièces .....	90,00€

Planchette « Apéro Festives » pour 4 pers ..... 36,00€  
(Bouchée foie gras, saucisson, pain pita, mini cakes,  
pâté en croute, batoun, mini cannelé .... )

Mini Verrine tartare aux 2 saumons ..... 2.00€

## Pain surprise :

Crabe .....	33.00€
Saumon fumé .....	39.00€
½ Crabe ½ Saumon .....	35.00€
Charcuterie .....	29.00€
Fromage .....	29.00€



# Entrées froides

Foie gras de canard .....	7.00€
Assiette terre et mer "terrines de canard au foie gras de canard, saumon, magret de canard" .....	9.00€
Pâté en croute pyramide au foie gras .....	4,50€
Sablé de foie gras au confit d'oignon .....	7,00€
Tatin de foie gras « pommes » .....	5.50€
Coquilles de saumon .....	4.00€
Médailillon de saumon sur macédoine .....	5.00€
minimum 4 pers	
Salade périgourdine «gésier, magret, foie gras» .....	9.00€
Terrine aux deux saumons en millefeuille .....	4.10€
Terrine aux écrevisses .....	4,10€
½ Langouste garnie .....	16.50€
Salade périgourdine «gésier, magret, foie gras» .....	9.00€
Millefeuille de saumon fumée et chèvre frais .....	4.00€
Saumon fumé .....	5.00€
OEuf norvégien .....	5.00€
OEuf petit Trianon .....	4.10€
Paupiette de saumon .....	3.80€
Tartare aux 2 saumons .....	4.10€





## Entrées chaudes

Escargots de bourgogne "par 12" .....	8.50€
Cocotte briochée d'escargot et sa crème d'ail .....	9.00€
Tourte aux escargot épinard et champignons .....	5,50€
Tourte Saint jacques « minimum 6 pers » .....	5.00€
Ficelle picarde .....	3.90€
Bouchée aux ris de veau .....	4.10€
Bouchée aux fruits de mer .....	4.10€
Coquilles Saint Jacques .....	6.00€
Saumon escoffier sauce normande .....	6.00€
Boudin picard et sa crème de cresson .....	5.50€

## Poissons chauds (sans garniture)

Filet de lotte à l'américaine .....	9.80€
Noix de Saint Jacques sur lit de poireaux .....	9.80€
Cassolette de noix de Saint Jacques bonne femme en croûte .....	8.00€
Pavé de saumon grillé sur petit légumes sauce oseille	8.00€
Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc .....	8.00€
Corolle de sole aux écrevisses sauce crustacé .....	8.00€
Filet de cabillaud et sa julienne de légumes sauce champagne .....	8.00€

26,00€

## Menu 1

5 Feuilletés

Terrine aux deux saumons en millefeuilles

Ballotin de pintade marron trompette sauce forestière

Légumes aux choix

Salade

Fromage



## Nos spécialités de boudins

- Nature
- Truffé
- Morilles
- Picard "au cresson"

35,50€

## Menu 2

5 Feuilletés

Tartare aux deux saumons

Coquilles Saint Jacques

Ris de veau aux morilles

Légumes aux choix

Salade

Fromage

# Viandes chaudes

Ris de veau aux morilles .....	18.00€
Magret de canard sauce poivre vert .....	15.00€
Suprême de Chapon sauce monbazillac .....	15.00€
Mignon de veau aux délices des bois .....	16.00€
Caille farcie au foie gras sauce vin jaune .....	15.00€
Ballotin de pintade marron trompette sauce forestière .....	14.50€
Filet mignon porc farce champignons sauce forestière .....	14.50€





**Légumes :**

**Choix n° 1**

Buisson de pomme de terre sarladaise et Rossasse de poireau et carotte

**Choix n° 2**

Millefeuille de pomme de terre et Légumes grillée

**8,50€**

**Menu enfant festif**

**Entrée :**

Feuilleté hot dog

**Plat :**

Croustillant Aiguillettes de poulet sauce lardon

Mini gaufres de pomme de terre

**Dessert :**

Sapin de Noël chocolat et sa crème anglaise

Légume la part en supplément ..... 3.50€

Pomme dauphine (la part)..... 3.10€



# L'équipe vous remercie de votre confiance

- Mariages
- Baptêmes
- Communions
- Repas de famille
- Repas d'affaires
- Séminaires



Attention !!!!

Le magasin sera fermé  
le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> Janvier .

Tous nos plats et cassolettes sont consignés, ainsi  
que les mannes pour le transport.

Veuillez-nous consulter pour les tarifs.

Pour Noël nous ne prendrons plus de commande  
après le 20 décembre. Pour le nouvel an, nous ne  
prendrons plus de commande après le 27 décembre  
de façon a mieux répondre a vos demandes.

(Mise sur plat à partir de 6 personnes.)



Tout au long de l'année  
Nous vous proposons  
des buffets ainsi que :  
couscous, paëlla,  
choucroute de la mer,  
choucroute garnie,  
cassoulet et tartiflette.

5, rue Frédéric Petit  
60210 GRANDVILLIERS  
Tél. 03 44 46 76 97