

La carte de votre Chef

Hurtel

TRAITEUR

Produits Maison



Venez découvrir nos menus et nos spécialités maison.

Apéritif

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€

Mini Verrine tartare aux 2 saumons 2.00€

Pain surprise :

Crabe	33.00€
Saumon fumé	39.00€
½ Crabe ½ Saumon	35.00€
Charcuterie	31.00€
Fromage	29.00€



Entrée Froide

Foie gras de canard	7.00€
Pâté en croustade pyramide au foie gras	4,50€
Tatin de foie gras « pommes »	6.50€
Coquilles de saumon	4.50€
Médailillon de saumon sur macédoine.....	5.50€
minimum 4 pers	
Terrine de Saint Jacques.....	4,50€
Terrine aux écrevisses.....	4,50€
½ Langouste garnie	16.50€
Millefeuille de saumon fumée et chèvre frais	4.00€
Saumon fumé	6.00€
Oeuf norvégien	6.00€
Oeuf petit Trianon	4.50€
Paupiette de saumon	4.00€
Tartare aux 2 saumons	4.50€
Assiette de Saint Jacques et vinaigrette gourmande	
Salade, St Jacques, œuf poché, saumon fumé	6.50€

(Supplément de 10% pour la mise sur plat à partir de 6 personnes)



Entrée Chaude

Escargots de bourgogne "par 12"	10.00€
Tourte Saint Jacques « minimum 6 pers »	6.00€
Ficelle picarde	4.00€
Bouchée aux ris de veau	4.50€
Bouchée aux fruits de mer	4.50€
Coquilles Saint Jacques	6.50€
Saumon escoffier sauce normande	7.00€
Boudin picard et sa crème de cresson	6.00€

Poissons chauds (sans garniture)

Cassolette de noix de Saint Jacques bonne femme en croûte	9.00€
Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc	9.00€
Dos de Flétan sauce champagne	9.00€
Corolle de Sole aux écrevisses sauce crustacés	9.00€



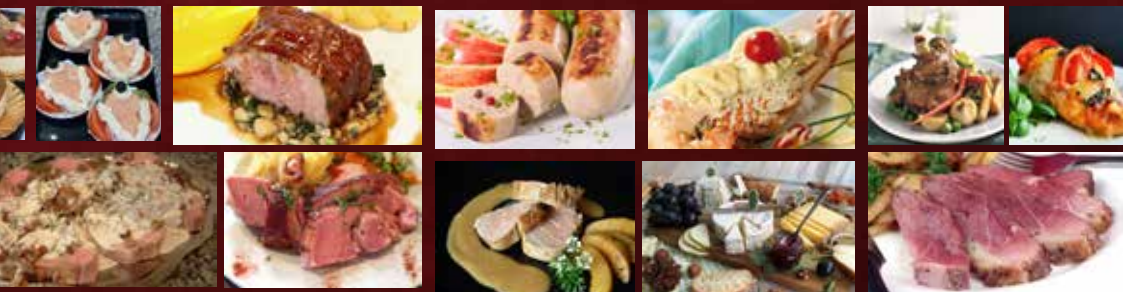
Viandes chaudes

Magret de canard sauce poivre vert	19.00€
Mignon de veau aux délices des bois	20.00€
Suprême de pintadeau à la Normande	19.00€
Rôti de chapon aux cèpes.....	15.00€
Pavé de Selle d'agneau sauce poivre.....	16.00€

Légume la part en supplément	4.00€
Pomme dauphine (la part 8/pers.).....	3.50€
Légumes n°1	
Rapés de pommes de terre / fagot haricots verts	4.00€
Légumes n°2	
Gratin dauphinois / flan de brocolis	4.00€

Nos spécialités de boudins

- Nature
- Morilles
- Picard "au cresson"







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^{er} 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 16 décembre.

Pour le nouvel an, nous ne prendrons plus de commande après le 23 décembre de façon à mieux répondre à vos demandes.

(Supplément de 10% pour la 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