



Menu de Fêtes

2023

Livraison offerte dès 100 € d'achat

A emporter / A livrer

Informations :

02.47.50.02.07

02.47.45.40.73





CARTE

AMUSE BOUCHE (Présentation individuelle)

Verrine de chèvre aux poivrons confits

Cassolette de patates douces au maquereau fumé & chorizo

Macaron Foie Gras

Toast Saumon Gravlax aux agrumes

8 € les 4 pièces

ENTREES (Présentation individuelle)

Tourtière Rillons, champignons et pommes de Vallères

12 €

Gratiné de St Jacques & crevettes à la fondue de poireaux

13 €

Médailon de St Jacques aux tomates confites & vinaigrette

10 €

Foie Gras de Canard Maison & son Chutney de Figes (100 gr)

16 €

PLATS (Présentation individuelle)

Pavé de Cabillaud aux Herbes,

18 €

Risotto D'encornets & son jus d'oignons caramélisés

Filet de Bœuf sauce au Chinon,

22 €

Tian de légumes & Rosace de pommes de terre

Fondant de Veau sauce forestière

16 €

Ecrasé de légumes à l'huile de Truffes & Son Champignon farci

Suprême de Volaille farci à l'ancienne,

16 €

Tatin de carottes aux poireaux & Ecrasé de pommes de terre Vitelotte

Joue de Bœuf Braisé au Chinon,

18 €

& Ses Légumes

SALADE/FROMAGES (Présentation individuelle)

Chèvre fermier, comté & son Mesclun

4.50 €

DESSERT (Présentation individuelle)

Arlequin

5.50 €

(Mousse chocolat, gelée de Framboises et biscuit craquant Pistache)

Délice Poire

5.50 €

(Mousse poire caramel, dés de poire, biscuit amande)

Macaron vanille chocolat cœur coulant caramel

5.50 €



A partir de **35 €**

Amuses bouche/Entrée/Plat

Menu Gourmet

AMUSES BOUCHE

Verrine de chèvre aux poivrons confits
Cassolette de patates douces au maquereau fumé & chorizo
Macaron Foie Gras
Toast Saumon Gravlax aux agrumes

ENTREE au choix

Tourtière Rillons, champignons et pommes de Vallères
Gratiné de St Jacques & crevettes à la fondue de poireaux
Médailon de St Jacques aux tomates confites & vinaigrette
Foie Gras de Canard Maison & son Chutney de Figes + 8 €

PLAT au choix

Poisson + Viande : + 10 €
Pavé de Cabillaud aux Herbes,
Risotto D'encornets & son jus d'oignons caramélisés
Filet de Bœuf sauce au Chinon + 5 €
Tian de légumes & Rosace de pommes de terre
Fondant de Veau sauce forestière
Ecrasé de légumes à l'huile de Truffes & Son Champignon farci
Suprême de Volaille farci à l'ancienne
Ecrasé de de pommes de terre Vitelotte & Tatin de carottes aux poireaux
Joue de Bœuf Braisé au Chinon
& Ses Légumes

SALADE/FROMAGES + 4.50 €
(Chèvre fermier, comté & son Mesclun)

DESSERT au choix + 5.50 €
Arlequin (Mousse chocolat, gelée de Framboises et biscuit craquant Pistache)
Délice Poire (Mousse poire caramel, dés de poire, biscuit amande)
Macaron vanille chocolat cœur coulant caramel



CONDITIONS DE RESERVATION

Commandez par téléphone ou par mail au moins 3 jours à l'avance.

Livraison du 1^{er} au 24 Décembre

&

Du 26 au 31 Décembre 2023.

**Distance maximum de livraison : 10 kms de Vallères
Supérieur à 10 kms : Nous consulter**

**En dessous de 100 € d'achat, supplément de 25 € de
frais de livraison**

Retrait des commandes à emporter :

Le Cheval Rouge, 9 rue Principale, 37510 VILLANDRY

ROUSSEAU TRAITEUR

contact@rousseau-traiteur.fr

www.traiteur-touraine.fr

02.47.45.40.73

Le Cheval Rouge

contact@lecheval-rouge.com

www.lecheval-rouge.com

02.47.50.02.07

Allergènes sur demande

Ne pas jeter sur la voie publique