



# *Menus de base*

*À partir de 23,00 €*



**Traiteur Événementiel**  
**GePe liryC**

0474/26.37.18  
Philippe

0484/16.12.66  
Renaud

*Vous fêtez un événement?*

*Dans cette brochure, vous trouverez une multitude d'entrées, de plats et de desserts sous forme de menu.*

*Le menu de base est à 23,00 €.*

*Composez votre menu !*



**Traiteur Événementiel**  
**GePe liryC**

0474/26.37.18  
Philippe

0484/16.12.66  
Renaud

## Les entrées

- ♦ *Les aiguillettes de magret fumé et sa vinaigrette aux noix* (+ 2.00 €)
- ♦ *Le foie gras et ses confitures à l'oignon* (+ 2.50 €)
- ♦ *Le cornet de saumon fumé aux œufs brouillés* (+ 1.25 €)
- ♦ *La terrine de saumon et son aigrelette à la ciboulette*
- ♦ *La Salade tiède de saumon et de scampis au vinaigre à la Rose* (+ 1.00 €)
- ♦ *La Salade folle de foie gras, magret fumé et scampis, saveur balsamique*  
(+ 1.50 €)
- ♦ *Les ailerons de Pintade à la « Bordelaise*
- ♦ *Les filets de soles farcis au coulis d'Ecrevisses* (+ 2.00 €)
- ♦ *L'aumônière de Saumon et de Scampis à l'aneth* (+ 2.20 €)
- ♦ *Le millefeuille de grenouilles à la ciboulette*
- ♦ *Le feuilleté de riz de veau aux champignons* (+ 3.00 €)
- ♦ *Le risotto safrané aux scampis et aux asperges ou aux champignons* (+ 1.50 €)
- ♦ *Le tartare de saumon et ses chicons aux crevettes grises* (+ 1.50 €)
- ♦ *La bouchée du pêcheur sauce crème safranée*
- ♦ *Potage, crème ou velouté au choix*



**Traiteur Événementiel**  
**GePe liryC**

0474/26.37.18  
Philippe

0484/16.12.66  
Renaud

## Les plats

- ♦ *Le suprême de dinde, mousseline à l'orange*
- ♦ *Le suprême de Pintade « Vallée d'Auge »*
- ♦ *Le gigotin de Pintade à l'estragon* (+ 1.25 €)
- ♦ *La longe de Veau « Sambre et Meuse »* (+ 3.75 €)
- ♦ *Le grenadin de Veau à l'effilochée de poireaux* (+ 3.75 €)
- ♦ *Le magret de Canard aux framboises ou à l'orange* (+ 2.50 €)
- ♦ *Le filet pur de Bœuf « Rossini »* (+ 5.00 €)
- ♦ *Le filet de porcelet saumuré* (+ 2.00 €)
- ♦ *Le Navarin d'Agneau printanière* (+ 2.50 €)
- ♦ *Le Bœuf Bourguignon* (+1.50 €)
- ♦ *La Blanquette de veau à l'ancienne* (+ 1.50 €)
- ♦ *Le gigot d'Agneau bouquetière, jardinière de légumes* (+ 2.50 €)
- ♦ *Le suprême de Volaille aux Scampi et Ecrevisses* (+1.50 €)
- ♦ *La cuisse de canard confite sauce à l'orange ou au poivre vert*

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et se servent avec (au choix) :

- ⇒ Gratin Dauphinois
- ⇒ Pommes Macaires
- ⇒ Pommes Natures
- ⇒ Pommes Croquettes
- ⇒ Brochette de pommes de terre « Grenaille »



**Traiteur Événementiel**  
**GePe liryC**

0474/26.37.18  
Philippe

0484/16.12.66  
Renaud

## Les desserts

- ♦ *Le gâteau aux fruits, crème fraîche*
- ♦ *Le bavaois aux fruits rouges et son coulis de fruits rouges*
- ♦ *Le gâteau de glace (goûts aux choix)*
- ♦ *Le gâteau au chocolat*
- ♦ *La tarte tatin*
- ♦ *La véritable crème brûlée*

## Spécial mariage

- ♦ *Les colombes Nuptiales*

## Spécial Communion

- ♦ *L'agneau Pascal*

## Bonbon Bar

- ♦ *5 variétés (+3.50 €)*
- ♦ *10 variétés (+ 5.50 €)*



**Traiteur Événementiel**  
**GePe liryC**

0474/26.37.18  
Philippe

0484/16.12.66  
Renaud

*Nous vous remercions pour la confiance  
que vous témoignez au  
Traiteur Événementiel  
GePe liryC*



**Traiteur Événementiel**  
**GePe liryC**

0474/26.37.18  
Philippe

0484/16.12.66  
Renaud