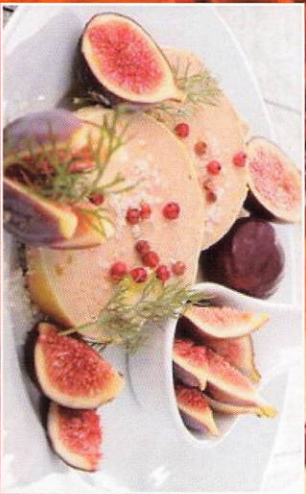


Appétitif

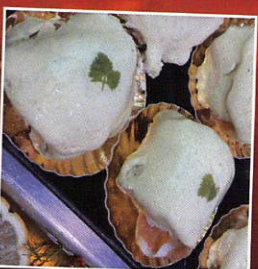
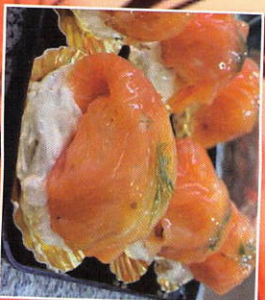
Feuilletés apéritifs :	
Les 10 pièces	8,00€
Les 20 pièces	16,00€
Les 50 pièces	38,00€
Les 100 pièces	75,00€
Navette garnie (par 10 pièces)	12,00€
Pain Pita poulet tex mex (par 10 pièces)	13,00€
Canapés variés :	
Les 10 pièces	9,50€
Les 20 pièces	19,00€
Les 50 pièces	46,00€
Les 100 pièces	90,00€
Mini Verrine tartare aux 2 saumons	2,00€
Pain surprise :	
Crabe	33,00€
Saumon fumé	39,00€
½ Crabe ½ Saumon	35,00€
Charcuterie	29,00€
Fromage	29,00€



Entrée Froide

Foie gras de canard	7,00€
Pâté en croûte pyramide au foie gras	4,50€
Tatin de foie gras « pommes »	6,50€
Coquilles de saumon	4,50€
Médaille de saumon sur macédoine	5,50€
<small>minimum 4 pers</small>	
Terrine aux écrevisses	4,50€
½ Langouste garnie	16,50€
Mille-feuille 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€
Poulet à la crème de Bresse et aux morilles	5,60€
Tartare de Saint-Jacques et crème verte	6,50€

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



Entrée Chaude

Escargots de bourgogne "par 12"	9.00€
Tourte Saint Jacques « minimum 6 pers »	6.00€
Tourte Ris de Veau foie gras sauce foie gras	8.50€
Ficelle picarde	3.90€
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€

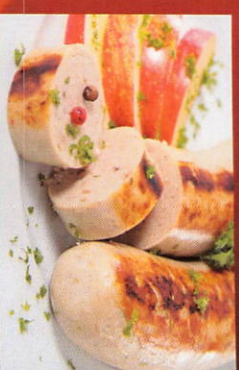
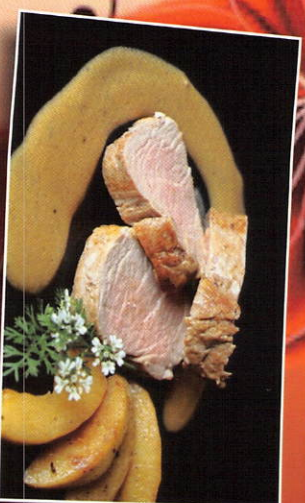
Poissons chauds (sans garniture)

Cassolette de noix de Saint Jacques bonne femme en croûte	8.50€
Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc	8.50€
Double flet de Bar sauce champagne	8.50€
Pavé d'ambre chevalier sauce crevette	8.50€

Viandes chaudes

Magret de canard sauce poivre vert	15.00€
Mignon de veau aux délices des bois	16.00€
Fondant de pintadeau à la Normande	15.00€
Filet de caille sauce poivre vert	16.00€

Légume la part en supplément	4.00€
Pomme dauphine (la part 8/pers.)	3.50€
Légumes n°1	4.00€
Rapés de rattes au beurre/Galette gourgette	4.00€
Légumes n°2	4.00€
Buisson Pomme de terre/Poêlé de légumes grillés	4.00€

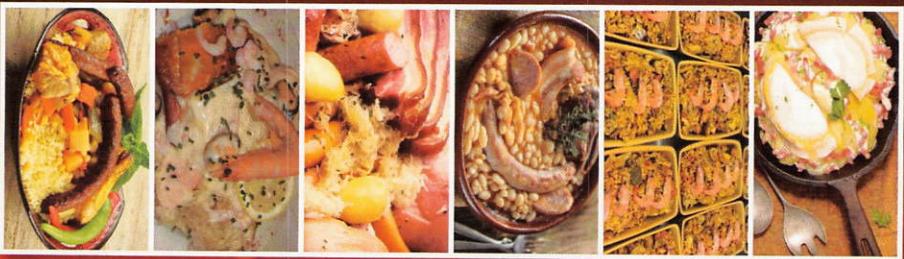


Nos spécialités
de boudins

- 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 17 décembre.

Pour le nouvel an, nous ne prendrons plus

de commande après le 19 décembre de façon a mieux

répondre a 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.

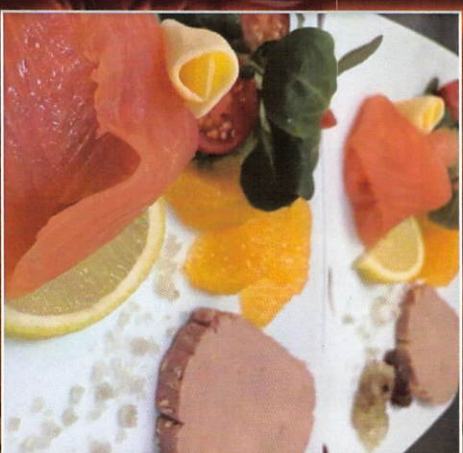
5, rue Frédéric Petit
60210 GRANDVILLIERS
Tél. 03 44 46 76 97

La carte de votre Chef

Aurzel

TRAITEUR

Produits Maison



Nous vous proposons nos menus et nos spécialités maison.