



Traiteur Ghilain Fille



Suggestions pour vos menus

La tourelle de jambon séché d'Italie, tomate séchée et mozzarella de 'Buffalo', mesclun aux copeaux de parmesan et pesto vert



La roulade de saumon d'Ecosse fumé fourrée d'une mousse de turbotin, Vinaigrette à la mangue, miel, céleris et jonagold en brunoise.



Le balluchon de saumon fumé farci de sa mousse et sandre, crème aigrette à la ciboule et huile de poivron rouge



La tranche de foie gras aux graines de sésame torréfiées, compotée de pommes poire cannelle, mini brioche



Le carpaccio de bœuf limousin et caramel de gingembre, roquette et citron confit



Le tartare de saumon frais à l'italienne (pignons de pin, parmesan, tomate confite), coulis de poivrons doux



Le lingot de saumon fumé au bois de chêne, vinaigrette à la roquette.



Salade folle de chèvre chaud, vinaigrette au noix



Les entrées chaudes :

Les noix de Saint- Jacques rôties à la fleur de sel, risotto de céleri cube de parmesan



Les gambas rôti au saté de chine, tagliatelles fraîches au pistou et crème de balsamique



Le médaillon de sole farci à la mousse de saumon et coriandre, courgette, coulis de basilic



La nage safranée de dos de cabillaud, et écrevisses.



Le dos de lotte marinée, carpaccio de fenouil et tomates cerises



Le risotto aux gambas et champignons des bois à l'huile de crustacés.



Le feuilleté de ris de veau aux fruits secs, crème de champignon



Lasagne de sole en surprise, Rubans croquant de légumes, sauce mousseline.



Gratin d'écrevisses au chorizo en risotto;



Les plats chaudes :

Le dos de turbotin, purée de pommes de terre aux dés de courgette, légumes de saison.
Sauce mousseline.



Les filets de sole et saumon fumé, beurre blanc citronné, mini légumes de saison,
pommes de terre vapeur persillée



Le dos de lotte au fondue de poireaux et queue d'écrevisses.



Le pavé de filet pur, sauce aux courgettes ailée et crème, mousseline de pommes de terre à
l'huile d'olive.



Filet pur de boeuf, béarnaise ou champignons crème, pommes croquettes.



Le carré d'agneau rôti, jus corsé à l'ail confit, mijoté de carottes au gingembre.



Le véritable Osso Bucco, pâte fraîche et basilic frit.



La poitrine de volaille farcie aux écrevisses, crème de tomate.
Gratin dauphinois.



Le filet pur de veau au four, crème de moutarde de Dijon, grenailles fines herbes.



L'émincé de magret de canard à l'orange, gratin dauphinois.



Les mignons de porc grillés, pomme macaire à la bière de Chimay,
sauce au poivre noir.



Le suprême de pintadeau façon grand-mère (champignons, lardons, grelots)
Croquettes



Le filet pur de bœuf façon 'Rossini' mini rösti.



Les desserts :

Le sablé breton, aux 2 citrons.



La crème brûlée à la vanille de Madagascar.



Le bavaois citron et basilic, coulis de framboise.



Le nougat glacé au fruit confit et amande.



La mousse au chocolat et écorce d'orange.



Le crumble au pomme et amande.



Moelleux au chocolat, boule de glace vanille



Mini tartelette aux pommes flambée au calvados.

Glace vanille



Ou

Buffet desserts (mini crêpes et ses accompagnements, mousse au chocolat blanc, mousse au chocolat noir, crème brûlée, mini bavaoïis divers, salade de fruits frais)



Nos menus évoluant au fil des saisons, sont donnés à titre indicatif, sous réserve des disponibilités du marché
Menu à titre indicatif