

PLATS PREPARES (POISSONS) (**) Nos prix sont susceptibles d'évoluer suivant le cours

(*) sur demande possibilité de changer la sauce des poissons

	La part
- Soufflé de Merlan à la crème de Ciboulette	7.40 €
- Filet de Perche Basquaise OU au Concassé de Tomates	9.90 €
- Filet de Lieu-Noir au concassé de Tomates	10.30 €
- Filet de Julienne à la Moutarde et Fines Herbes	10.60 €
- Filet de Dorade à la fondue de Poireaux (ou au concassé de Tomates)	10.80 €
- Dos d'Eglefin à la fondue de Légumes	11.40 €
- Filet de Flétan à la crème de Citron	11.40 €
- Saumon à l'Oseille	11.50 €
- Filet de Rouget à la Provençale	11.70 €
- Dos de Cabillaud sauce Normande	11.80 €
- Saumon aux petits Légumes	11.90 €
- Filet de Sandre aux petits Légumes et au vinaigre de Xérès SPECIALITE MAISON	12.30 €
- Filet de Saint-Pierre à la crème de Pleurotes	12.70 €
- Filet de Sandre à la crème de Champagne et Carottes Fondantes SPECIALITE MAISON	12.70 €
- Filet d'Omble Chevalier aux Pleurotes SPECIALITE MAISON	12.90 €
- Filet de Bar aux Cèpes ou aux Fines Herbes et Gewurztraminer	12.90 €
- Filet de Sandre aux Morilles SPECIALITE MAISON	13.10 €
- Kouloubiac de Saumon (minimum 6 personnes)	13.60 €
- Filet d'Empereur aux Carottes et Crème au Curry	13.60 €
- Blanquette de Lotte	14.90 €
- Lotte à l'Américaine	17.00 €
- Cassolette aux trois Poissons	12.60 €
- Cassolette de Saint-Jacques aux petits Légumes SPECIALITE MAISON	13.90 €
- Cassolette de Lottes et Langoustines Homardine	14.50 €
- Cassolette de Homard et Lotte au Chablis (sous réserve)	16.90 €

Autres sauces possible par exemple : sauce safrané aux Fines Herbes, à la Tomate et Basilic, à la Méridionale, safrané au Fenouil et à la Tomate, à la Moutarde et Fines Herbes, ...

LEGUMES

	La pièce ou la part
- Pommes Dauphines (environ 100 grammes)	3.40 €
- Riz Pilaf (environ 200 grammes)	3.40 €
- Flan de Courgettes	3.90 €
- Clafoutis de Légumes	4.30 €
- Gratin Normand	4.30 €
- Trio de Légumes	4.30 €
- Flan à la Provençale	4.50 €
- Ratatouille (environ 200 grammes)	4.60 €
- Flan aux Légumes Oubliés (en saison)	4.70 €
- Gratin Crémeux aux 2 Carottes et Brocolis	4.70 €
- Gratin Dauphinois (environ 250 grammes) (minimum 6 personnes) SPECIALITE MAISON	4.90 €
- Gratin Forestier	4.90 €
- Gratin de Pommes de Terre aux Morilles (env. 170 grammes) SPECIALITE MAISON	5.90 €

CARTE TRAITEUR

Pour un meilleur service,

merci de commander minimum 5 à 8 jours à l'avance
pour des gros volumes, 15 jours à 3 semaines



Charcuterie Artisanale
Traiteur
Plats cuisinés à emporter
C. et J.P. Hallowin

20, rue du Général Giraud

41300 Salbris

Tel. 02 54 97 29 17

Spécialités :

Poilons
Poillettes
Boudins Blancs et Noirs



Croustade Solognote, Bouchée à la Reine, Fond d'Artichaut Norvégien ...

APERITIFS

- Cocktails chauds	Le kg	54.50 €
- Pain surprise (pour 10 personnes)	La pièce	
. Charcuterie (Jambon blanc, jambon cru, pâté de foie, salami)		33.00 €
. Norvégien (saumon fumé, crevettes, crabe)		42.00 €
. Festif (Foie Gras, Pâté Grand-Mère, Jambon Cru, Rillettes d'Oie)		44.00 €
- Canapés variés (minimum 30 pièces)		1.15 €
- Mini-Verrines assorties (minimum 15 verrines) Les 3		7.80 €
(aux 2 saumons, Ricotta/tomates, Guacamole/Légumes du Soleil)		

ENTREES

ENTREES FROIDES

	La pièce ou la part
- Verrine Guacamole / Légumes	5.30 €
- Terrine de Légumes (*) (pendant la période estivale)	5.70 €
- Coquille de Saumon	5.90 €
- Gâteau de Lapereau (*) (2 tranches fines par personne) et sa confiture d'oignons maison	6.90 €
- Médaillon de Saumon (*) farci aux petits Légumes ou non	7.40 €
- Terrine de Dorade au Muscat de Rivesaltes (*) et sa sauce crème ciboulette	7.40 €
- Terrine de Colin aux Petits Légumes et au Noilly (*) et sa sauce crème ciboulette	7.40 €
- Terrine de Saumon (*) et sa sauce crème ciboulette	7.60 €
- Terrine de Rouget et mousseline de Merlan (*) et sa sauce crème ciboulette	7.70 €
- Terrine de Saint-Jacques (*) et sa sauce crème ciboulette	7.70 €
- Dôme de Saumon et Dorade	7.70 €
- Fond d'Artichaut Norvégien SPECIALITE MAISON	7.80 €
- Verrine aux 2 Saumons (7.40 € si retour du verre)	8.00 €
- Verrine de Sandre et Truite Fumée (7.70 € si retour du verre)	8.90 €
- Terrine de Ris de Veau aux Morilles	7.50 €
- Foie Gras de Canard Maison au poids (les 50 gr - le Kg 164.00 €) SPECIALITE MAISON	8.20 €
- Pressé de Joue de Porc au Foie Gras et à la Pistache	8.30 €
- Colin ⁽¹⁾ ou Saumon ⁽²⁾ en Bellevue (minimum 8 personnes - 2 médaillons par pers.)	11.40 € - 12.20 €

ENTREES CHAUDES

- Croustade Solognote SPECIALITE MAISON	La pièce	5.40 €
- Bouchée à la Reine (au Ris de Veau) SPECIALITE MAISON		5.60 €
- Coquille Saint-Jacques SPECIALITE MAISON		7.60 €
	Le kg	
- Feuilleté au Jambon (minimum 6 personnes)		17.40 €

(*) le prix inclut la présentation sur plat.

PLATS PREPARES (VIANDES)

PLATS UNIQUES

	La part
- Petit Salé aux Lentilles	10.80 €
- Choucroute garnie	selon garniture, soit en moyenne de 9.00 à 16.00 €
- Potée	13.30 €
- Pot au Feu	14.60 €
- Paëlla	15.00 €
- Cassoulet	15.40 €
- Couscous	15.70 €
En Gratins, possible Lasagnes, Moussaka, Hachis-Parmentier, Hachis-Parmentier de Canard, Tartiflette ou Endives au Jambon.	

PLATS EN SAUCE

	La part
- Paupiettes de Dinde	6.80 €
- Emincé de Volailles à la crème ou au Curry	8.00 € - 8.30 €
- Sauté de Porc à la Moutarde ou aux Pruneaux	8.20 € - 8.40 €
- Pintade au Cidre	9.20 €
- Poulet Basquaise	9.30 €
- Pintade Forestière	9.50 €
- Pintade aux Morilles	10.50 €
- Suprême de Pintade aux Girolles	10.50 €
- Suprême de Pintade à la crème de Morilles	11.70 €
- Coq au Vin	9.20 €
- Lapin Chasseur ou à la Moutarde	9.50 €
- Lapin aux Pruneaux	9.50 €
- Langue de Boeuf sauce Piquante / sauce Porto	8.80 €
- Bœuf Bourguignon ou à la Provençale	9.50 €
- Bœuf Carottes	9.50 €
- Tête de Veau	9.60 €
- Veau Marengo	9.60 €
- Blanquette de Veau	9.90 €
- Navarin d'Agneau	10.00 €
- Souris d'Agneau à la fleur de Thym	10.90 €
- Petit salé de Canard à l'Estragon	10.50 €
- Cuisse de Canard à l'Orange / aux Pêches	10.80 €
- Magret de Canard au Poivre Vert	10.10 €
- Magret de Canard à l'Orange ou aux Pêches	10.30 €
- Magret de Canard aux Morilles SPECIALITE MAISON	10.50 €
- Jambon braisé au Porto ou au Chablis (une tranche et demie par personne)	8.50 €
- Joue de Porc à la Moutarde à l'Ancienne	9.80 €
- Joue de Porc et ses Légumes	10.20 €
- Filet Mignon de Porc au Porto ou à l'Ananas	9.40 €
- Filet Mignon de Porc à la crème de Champignons	9.60 €
- Filet Mignon de Porc à la crème de Cèpes	10.00 €
- Jambon en croûte au Porto (minimum 6 personnes)	11.30 €
- Filet Mignon de Veau au Rhum Vieux	15.50 €
- Filet Mignon de Veau au Banyuls et au Piment d'Espelette	15.70 €
- Filet Mignon de Veau à la crème de Morilles SPECIALITE MAISON	16.20 €
- Ris de Veau au Champagne SPECIALITE MAISON	15.00 €
- Ris de Veau aux Morilles SPECIALITE MAISON	15.50 €

Mise à jour des prix : 22/03/2024