




Le Traiteur de vos Réceptions  
de Fin d'Année 2017



*Authentic Traiteur vous  
propose pour vos Réceptions de  
Fin d'Année 2017 toute une  
gamme d'Entrées Plats et  
Menus*

Les Apéritifs	p.	3
Les Mets d'exception	p.	5
Les Entrées Froides	p.	6
Les Entrées Chaudes	p.	7
Les Plats de Poissons & Crustacés	p.	8
Les Plats de Viandes, Gibiers & Volailles	p.	9
Nos Menus de Fêtes	p.	10
Les Plats à partager	p.	11

# Les Apéritifs

## Pièces Froides

### **Le Bambou** ( 20 Pièces ) 21,30 €

- Roulade de saumon à la coriandre & tomate confite
- Thon rouge rôti en marinade & cœur d'artichaut
- Œuf de caille dur, magret de canard fumé, tomate cerise
- Queue de gambas, pamplemousse & coriandre

### **Le Tendance** ( 10 Pièces ) 11,80 €

- Cannelloni farci à la tomate cerise, crémeux au pistou rouge
- Opéra de foie gras, spaghetti & mendiants
- Roulade de saumon, crémeux parmesan sur pain toasté

### **Le Gourmand** ( 12 Pièces ) 13,20 €

- Polenta au saumon fumé & mini asperge verte
- Roulade de volaille à la sauge, copeaux de parmesan sur blinis cocktail
- Coussin d'abricot au foie gras & mendiants

### **Le Tentation** ( 12 Pièces ) 15,80 €

- Coussin de Saint-Jacques snackées, conchiglia, crémeux au pistou rouge
- Mille-feuille de pain d'épices & foie gras
- Tonnelet de concombre à la menthe
- Roulade de volaille à la sauge, copeaux de parmesan sur blinis cocktail

## Pièces Chaudes

### **Le Hot** ( 17 Pièces ) 17,40 €

- Mini hot-dog
- Mini hamburger au bœuf
- Mini croque-monsieur
- Mini brioche au foie gras de canard & confit d'oignon
- Mini brioche parisienne





# Les Mets d'Exception

## Les Foies Gras

Foie gras de canard mi-cuit entier	les 100grs.	15,20 €
Foie gras de canard aux figues	les 100grs.	14,80 €
Foie gras de canard truffé 3%	les 100grs.	22,50 €
Lobe de foie gras de canard saveur pain d'épices	les 100grs.	15,20 €
Lobe de foie gras de canard rôti	les 100grs.	15,20 €
Foie gras d'oie entier	les 100grs.	17,73 €

## Les Saumons

Saumon fumé bio Irlandais	les 100grs.	10,50 €
Double filet de saumon fumé à chaud	les 100grs.	9,44 €
<i>Double filet de saumon aux épices &amp; aromates, fumé à "haute température" lui procurant une texture de saumon cuit et un goût de fumé.</i>		
Saumon cru mariné à l'aneth	les 100grs.	9,30 €

## Les Langoustes & Homards

Langouste entière	Prix selon arrivage
Demi-langouste à la Nogentaise	Prix selon arrivage
Homard de nos côtes	Prix selon arrivage

## Les Caviars

Caviar "Sturia" Classique	la bte 15grs.	28,80 €
Caviar "Sturia" Classique	la bte 50grs.	98,40 €
Caviar "Sturia" Primeur	la bte 15grs.	38,40 €
Caviar "Sturia" Vintage	la bte 30grs.	69,60 €

*Nous pouvons vous proposer d'autres conditionnements sur commande.*

## Les Truffes Fraîches

Prix selon arrivage

# Les Entrées Froides

## Le Granite<sup>1</sup>

**Nouveau Produit** 9,50 € Pièce

Mousse de volaille, pépites de Foie gras,  
Cœur Coulant de figue, Flocage au  
charbon végétal.

## Le Pink Maki<sup>2</sup>

**Nouveau Produit** 8,10 € Pièce

Terrine de saumon & homard,  
betterave chioggia & sa vinaigrette.

## Le "Mont-blanc"<sup>3</sup>

**Nouveau Produit** 8,10 € Pièce

Médallions de gambas sur un lit de petits  
légumes "oubliés" crème de mascarpone.

## Duo de saumon fumé à chaud

**Coup de Cœur** Prix au kilo 85,60 €

Double filet de saumon aux épices &  
aromates, fumé à "haute température"  
lui procurant une texture de saumon cuit et  
un goût de fumé.

## La Scintillante<sup>4</sup> Pour 2 personnes

16,40 € Pièce

Terrine de saumon & Saint Jacques et  
ses légumes de saison.

## La Sphère

**Nouveau Produit** 11,90 € Pièce

Médallions de langouste à la crème de  
potimarron et brisures de châtaignes.

## Bodéga de saumon

7,80 € Pièce

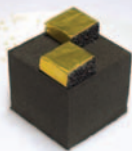
Saumon fumé bio Irlandais, petits légumes,  
œuf poché, sauce mousseline.

## La Bûche Arlequin<sup>5</sup> Pour 6 personnes

**Nouveau Produit** 36,00 € Pièce

Terrine de saumon "Arlequin", noix de Saint  
Jacques "nacrée", et sa sauce à l'Aneth.

1



2



3



4



5



6

# Les Entrées Chaudes

## Coquille Saint-Jacques <sup>1</sup>

11,90 € Pièce

*Saint-Jacques de nos côtes, champignons de paris, velouté de poisson, moules, crevettes.*



## Bouchée à la reine façon Authentic <sup>2</sup>

7,80 € Pièce

*Ris de veau, volaille, champignons de paris, sauce au porto blanc, jus de truffe.*



## Escalope de foie gras chaud aux pommes & raisins en cassolette <sup>3</sup>

13,50 € Pièce

*Escalope de foie gras de canard rôtie, pomme rôtie, sauce au porto.*



## Les escargots de Bourgogne

0,95 € Pièce

*Escargots, beurre, ail & persil*

## Boudin blanc au Porto

25,80 € Le kilo

## Boudin blanc Forestier

28,90 € Le kilo

## Poissons et Crustacés

**Dos de Cabillaud au fumet de  
Champagne, lentilles Beluga, Ying &  
Yang de Céleri et encre de Seiche**  
17,00 € *La Portion*

**Filet de Sandre rôti, crème de  
Cèpes et bavarois de Poireau**  
17,00 € *La Portion*

**Noix de Saint-Jacques et Gambas  
au Gingembre et Citronnelle,  
maki de Champignons**  
19,50 € *La Portion*

**Filet de Bar poêlé, lait de Coco,  
Ananas et Curry jaune,  
bavarois d'Épinard**  
21,60 € *La Portion*

**Ravioles de Homard façon Paul  
Huyart, jus d'Écrevisses,  
embeurré de Chou**  
22,20 € *La Portion*

**Médailles de Lotte aux Morilles,  
bavarois d'Épinard**  
22,20 € *La Portion*

## Les Accompagnements

**Risotto de Pleurotes,  
Cèpes et Girolles** 9,40 € *La Portion*

**Marrons au jus** 9,40 € *La Portion*

**Duo de Gratin Dauphinois  
et jus de Veau** 5,20 € *La Portion*

**Haricots Verts** 6,10 € *La Portion*

**Fricassée de  
Champignons** 9,30 € *La Portion*

**Duo de lingots de Pommes de terre  
et Foie gras** 8,00 € *La Portion*

**Duo d'Artichauts  
gourmands** 8,00 € *La Portion*

**Petits légumes  
croquants** 5,60 € *La Portion*

Tous les plats individuels peuvent être dressés dans des plats en porcelaine (sur demande). Une consigne de 10 € / plat vous sera demandée et sera rendue au retour des plats, accompagné du ticket de consigne sous un délai de 1 mois.



## Viandes, Gibiers & Volailles

**Filet de Volaille farci aux mandarines confites, Polenta moelleuse, graines de Sarrasin**

13,40 € La Portion

**Filet de Pintade aux Morilles, risotto d'Épeautre et Asperges vertes**

16,00 € La Portion

**Filet de Dinde et Boudin blanc truffé, risotto au Champagne, fricassée de Champignons et de Marrons**

19,20 € La Portion

**Suprême de Chapon à la crème d'Isigny Truffée, Lingot de Pomme de Terre au Foie Gras, Légumes Tournés**

19,60 € La Portion

**Mijoté de Veau aux Cèpes, Potimarron et Châtaignes**

15,40 € La Portion

**Ris de Veau, sauce Périgourdine, cannellonis aux Cèpes**

20,60 € La Portion

**Filet de Bœuf sauce au poivre & Armagnac, gratin de Pomme de terre et Butternut**

20,30 € La Portion

**Paleron de Bœuf cuit 48h à 72°, sauce au Gevrey Chambertin, Oignons confits, gâteau de légumes d'antan à la poudre de Noisette**

14,60 € La Portion

**Pavé de Biche, sauce Grand Veneur, bavaoise de châtaignes, Céleri et miroir d'Airelles**

20,20 € La Portion



# Les Menus

## Eau de rose

Saumon fumé bio  
Irlandais & son blini

Ou

Bodéga de Saumon  
fumé

Ou

Foie gras de canard  
« Entier »

Dos de Cabillaud au  
fumet de Champagne,  
lentilles Beluga, Ying &  
Yang de Céleri et encre  
de Seiche

Ou

Filet de Pintade  
aux Morilles, risotto  
d'Épeautre et Asperges  
vertes

Plateau de fromages  
du terroir

Petit pain « Tradition »  
fourni par la  
"La Nogentaise"

**PRIX**  
**28,90 €**

Par Personne

## Des Lys

Le Pink Maki

Ou

Foie gras de Canard aux  
Figues

Ou

Bouchée à la Reine  
façon "Authentic"

Noix de Saint-  
Jacques et Gambas  
au Gingembre et  
Citronnelle, maki de  
Champignons

Ou

Filet de Dinde et Boudin  
blanc truffé, risotto au  
Champagne, fricassée  
de Champignons et de  
Marrons

Plateau de fromages  
du terroir

Petit pain « Tradition »  
fourni par la  
"La Nogentaise"

**PRIX**  
**31,90 €**

Par Personne

## Orchidée

Le "Mont Blanc"

Ou

Escalope de Foie gras  
de Canard chaud aux  
pommes & raisins en  
cassolette

Ou

Foie gras de Canard  
Truffé à 3%

Filet de Bar poêlé, lait  
de Coco, Ananas et  
Curry jaune, bavarois  
d'Épinard

Ou

Filet de Bœuf sauce  
au poivre & Armagnac,  
gratin de Pomme de  
terre et Butternut

Plateau de fromages  
du terroir

Petit pain « Tradition »  
fourni par la  
"La Nogentaise"

**PRIX**  
**38,90 €**

Par Personne

# Les Plats à partager



## **Le filet de Bœuf Wellington**

Pour 5 Personnes

125,00 € Pièce

*Filet de bœuf rôti puis roulé dans une duxelle de champignons des bois recouvert d'une fine pâte feuilletée, accompagné d'une sauce au jus de truffe, flan de cèpes et fagots de légumes.*



## **La Dinde de Noël farcie**

Pour 6 à 8 personnes

181,60 € Pièce

*Dinde fermière entière, désossée et reconstituée, farcie aux Marrons, farce pistachée, minis Boudins blancs et fricassée de Champignons.*

## **Le Chapon farci**

Plat pour 6 à 8 personnes

189,70 € Pièce

*Chapon fermier entier, désossé, Truffé "sous la peau", farce pistachée, crème d'Isigny truffée, lingot de Pomme de terre au Foie gras et légumes tournés.*

# Authentic

- Traiteur -

*Pour un service optimal, nous vous conseillons  
de passer votre commande le plus tôt possible*

**Arrêt des commandes  
le 21/12/2017 au soir  
pour les 23-24-25/12/2017**

**Arrêt des commandes  
le 28/12/2017 au soir  
pour les 30-31/12/2017**

*En Décembre 2017 ouverture exceptionnelle*

**Le "dimanche" 17/12 de 9h00 à 13h00**

**Les "dimanche" 24/12 et 31/12 de 9h00 à 20h00**

**Le "Lundi" 25/12 de 9h00 à 13h00**

**99 Grande rue Charles de Gaulle  
NOGENT SUR MARNE  
Tél. 01 48 76 05 32  
[www.authentic-traiteur.fr](http://www.authentic-traiteur.fr)**

**Ouvert toute l'année  
du lundi au samedi  
de 9h00 à 20h00**

Conseils et conditions générales de vente : toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente. Nos prix s'entendent TTC. Prix valables jusqu'au 31 Janvier 2018 ; ils peuvent varier en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté. Un acompte de 50% doit accompagner la commande pour que celle-ci soit enregistrée définitivement. Le solde est payable au retrait de la commande. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. Les photos de ce catalogue ne sont pas contractuelles.