Authentic Traiteur

Le traiteur de vos Réceptions

Fêtes 2023

Chers Clients,

Nous ne prenons **AUCUNE** commande par mail, téléphone ou réseaux sociaux,
mais **exlusivement en boutique.**

Toute commande passée sera ferme et définitive.
Elle ne pourra être ni annulée ni remboursée.

Un acompte correspondant à 70% minimum du total de votre commande ou **la totalité**, vous sera demandé pour la confirmer.

Les commandes seront prises jusqu'au **Mercredi 20 Décembre 2023 à 17h00**
pour les 23-24-25-26-27 Décembre 2023

Ouverture exceptionnelle :
Dimanche 24/12/2023 de 9h à 18h
Lundi 25/12/2023 de 9h à 13h

Fermeture exceptionnelle
Du jeudi 28/12/2023 au Mardi 02/01/2024 inclus

1 - Pains surprises

pain de seigle moelleux garnis - 40 pièces

Pain surprise au saumon fumé écossais et crème à l'aneth - 48.00€

Pain surprise au foie gras de Canard - 48.00€

Pain surprise assortiment de charcuterie - 45.00€

Jambon aux herbes / jambon sec / saucisson à l'ail / saucisson sec / rillette

Pain surprise au fromage - 45.00€

Comté / emmental / cheddar / roquefort & noix / chèvre frais aux herbes

L'authentic *(plateau de 12 pièces froides)* 19.30€

Moelleux farci à la rillette de saumon fumé à chaud (3 pièces)

Sablés au parmesan, crème de roquefort et sa poire pochée, éclat de noix. (3 Pièces)

Cube de saumon fumé bio, zestes de citron vert sur son moelleux à la ciboulette (3 pièces)

Oeuf de caille, crème au curry, pain noir et graines de sésames (3 pièces)

2 - Bouchées feuilletées *(plateau de 12 pièces à réchauffer)* 10.90€

Feuilleté Saucisse aux graines de sésame (3 pièces)

Feuilleté de Légumes au cumin (3 pièces)

Feuilleté de Volaille aux tomates confites (3 pièces)

Feuilleté au Fromage (3 pièces)

Foies Gras

	*prix pour **50g***
Foie gras de Canard entier	9.70 €
Foie gras de Canard aux figues	9.50 €

Saumons

	*prix pour **50g***
1 - Saumon fumé Bio (Ecosse)	6.45 €
Saumon cru mariné à l'Aneth (Norvège)	6.00 €
2 - Double filet de Saumon fumé à chaud (Norvège)	11.11 €/ 100g

**Sur demande, nous pouvons conditionner le foie gras et le saumon fumé sous-vide*

Tartinable & blinis

	prix au pot (140g)
Tarama au Crabe	7.30 €
Tarama au Cabillaud	7.30 €
Rillettes au Saumon fumé à chaud	9.10 €
Mini blinis par 16 pièces	5.40 € /paquet
Blinis par 2 pièces	2.20 € /paquet
Le Trio à partager	25,70 €

3 verrines en porcelaine sur un plateau en bambou

- **verrine de la Mer -** *chair de tourteau, pamplemousse, fromage frais*
- **verrine de Légumes -** *aubergines, poivrons, courgettes, ail, fromage frais*
- **verrine de la Terre** *effiloché de paleron de boeuf confit, oignons confits, graines de courges, gelée aux herbes*

Langoustes

Langouste entière	147.30 € le kilo
Demi Langouste à la Nogentaise *(avec du Céleri Rémoulade)*	36,80 €/pièce

CAVIAR
PERLE NOIRE
Classiqu
ADE IN FRANCE - P
CAVIA
PERLE NO
Prest
CE - POIDS N
CAVIAR
PERLE NOIRE
Impertinent
MADE IN FRANCE - POIDS NET : 500G

Caviar "Perle Noire"

Caviar Français d'Artisan Éleveur

L'Impertinent est un caviar jeune. Un affinage court de 2 semaines à 2 mois lui confère de douces notes crémeuses, beurrées, onctueuses, et une délicate saveur de noisette.

20gr: 55.20 € **50gr: 127.20 €**

Le Classique, caviar de caractère, au goût corsé et marin qui persiste en bouche. Affiné pendant 6 à 12 mois en Boîtes Origines. Dans ces boîtes, le caviar subit un lent vieillissement au cours duquel se révèlent progressivement de multiples arômes.

20gr: 64.80 € **50gr: 151.20 €**

Nous pouvons vous proposer d'autres conditionnements sur commande

Les entrées froides...

1 - Croustillant de tartare de Saumon et crème à l'aneth - 8.50€
Saumon frais, pomme granny, grenade, crème à l'aneth, panure panko

2 -Surprise de Noël - 9.70€
Crevettes snackées au citron vert, rémoulade de légumes croquants (carottes jaunes et rouges, céleri rave, courgette),tomate farcie à la mascarpone

3 -Tatin de foie gras de Canard - 10.10€
Médaillon de foie gras de canard, pommes rôties au sucre roux et à la cannelle, mendiants, pain d'épices au miel

Les entrées froides suite.

4 - Le Coeur de St. Jacques - 11.90€
Noix de saint-jacques "juste pochée", saumon fumé , crème à l'aneth, pomme granny

Carpaccio de Noix de St Jacques au fruit de la passion - 11.90€
Carpaccio de saint-jacques, radis rose, zeste de citron vert & fruit de la passion

5 - Bodéga de Langouste aux agrumes - 19.60€
Médaillon de langouste, riz basmati, crevette, pamplemousse, concombre, sauce cocktail

Pâté en croûte de Veau & Volaille façon gribiche - 50.30€/kg
Veau & volaille, coeur de volaille et oeuf dur au cresson, graines de courges, le tout enrobé d'une pâte croustillante

Les entrées chaudes...

Les escargots de Bourgogne - boîte de 6 pièces — **6.70 €**
Escargots, beurre, ail & persil.

1 - **Bouchée à la Reine façon Authentic** — **8.50 €**
Ris de Veau, Volaille, Champignons de Paris, sauce au Porto blanc et jus de Truffe.

Risotto Noix de St Jacques et gambas rôtie — **12.30 €**
Noix de St Jacques nacrées, pleurotes, champignons de Paris, gambas, riz Carnaroli.

2 - **Coquille Saint-jacques** — **12.70 €**
Noix de Saint-jacques de nos côtes, Champignons de Paris, Moules, Crevettes, velouté de poisson.

Cassolette de foie gras pôelé — **14.80 €**
Escalope de foie gras de canard rôtie, pommes rôties, sauce au porto.

Les entrées chaudes suite.

Boudin blanc à l'ancienne	29.50 € / Kg
Boudin blanc forestier	30.20 € / Kg
Mini boudins blanc	39.10 € / Kg
Mini boudins noirs	39.10 € / Kg
Saucisses cocktail	39.10 € / Kg

Plats à partager

Le Chapon fermier farci - *8 personnes* - **233.60€**
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.

La Dinde de Noël farcie - *8 personnes* - **218.40€**
Dinde fermière entière, désossée et reconstituée, farcie aux Marrons, farce pistachée, minis Boudins blancs et fricassée de Champignons.

Les plats cuisinés

Poissons et crustacés

1 - Filet de Daurade royale et son cannellonis d'épinard, crème à l'ail, pétales d'oignon rouge en pickles	20.10€
Filet de Bar, céleri aux 2 façons, sauce safranée	23.80€
2 - Risotto crémeux au Homard, fèves et asperge verte	21.60€
Pavé de Saumon, palet de polenta, fondue de poireaux et girolles, sauce au Champagne	22.30€
Noix de St-jacques, riz moelleux et shiitake, sauce aux épices douces	22.70€

Les plats cuisinés

Volaille et viande

Filet de Pintade et son jus, voile de fruits secs, artichaud gourmand	21.60€
Pavé de Veau, poêlée de légumes, gaufre de pommes de terre, potimarron, sauce au Vin Jaune	22.10€
Filet de Dinde et boudin blanc truffé, risotto au Champagne, fricassée de champignons et marrons	22.70€
3 - Suprême de Chapon, millefeuille de pommes de terre et légumes, crème d'Isigny truffée	24.90€
4 - Filet de Boeuf aux morilles, risotto de pâtes d'Orzo, crème au parmesan et légumes	25.70€

Les plats cuisinés

Légumes

Riz Basmati	5.10€
Tagliatelles fraîches	5.10€
Petits légumes croquants *pois gourmands, navets, haricots verts, carottes et fèves*	7.90€
Duo de gratin dauphinois et jus de veau	8.70€
Haricots verts	8.70€
Artichaut Gourmand	10.30€
1 - Fricassée de champignons	11.20€
Marrons au jus de Veau	12.50€
2 - Risotto de pleurotes, cèpes et girolles	13.10€
Butternut rôti, pousses d'épinards, granola aux fruits secs, graines de sarrasin	13.70€
Purée de pommes de terre truffée	17.40€

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

découvrez aussi

le kiosque d'AUTHENTIC

Place de la République
93360 Neuilly-Plaisance