Authentic Traiteur

Le traiteur de vos Réceptions

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.

Arrêt des commandes le **Mardi 20/12/2022** au soir pour les 23-24-25/12/2022

Arrêt des commandes le **Mardi 27/12/2022** au soir pour les 30-31/12/2022

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

En Décembre 2022 ouverture exceptionnelle:
Le 24/12 et 31/12 de 9h00 à 19h00
Le 25/12 de 9h00 à 13h00

Le Nogent - 18.00 €

12 pièces

- Millefeuille de pain d'épices et foie gras de canard
- Roulade de volaille au parmesan sur son mini blinis
- Millefeuille de spaghettis & foie gras aux mendiants
- Cube de saumon fumé, zestes de citron vert sur son moelleux à la ciboulette

Pains surprises

pain de seigle moelleux garnis - 40 pièces

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

Pain surprise au foie gras de Canard - 48.00€

Pain surprise assortiment de charcuterie - 44.00€

Pain surprise au fromage - 44.00€

Foies Gras

	*prix pour **50g***
Foie gras de Canard entier	9.70 €
Foie gras d'Oie entier	11.82 €

Saumons

	*prix pour **50g***
Saumon fumé Bio (Ecosse)	6.45 €
Saumon cru mariné à l'Aneth (Norvège)	5.60 €
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 *3 verrines en porcelaine sur un plateau en bambou*	25,70 €

- **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 canard confit, oignons confits, noisettes, gelée aux fruits rouges*

CAVIAR
PERLE NOIRE
Classique
MADE IN FRANCE - P
CAVIAR
PERLE NO
Prestige
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: 50,40 € **50gr: 120,00 €**

L'Authentique est aussi un caviar jeune. Avec un affinage court de 2 semaines à 2 mois, grâce à un salage "Pur sel" il a déjà développé des arômes d'iode et de poisson tout en conservant des goûts de noix et noisette en fin de bouche.

20gr: 50,40 € **50gr: 120,00 €**

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: 60,00 € **50gr: 144,00 €**

Nous pouvons vous proposer d'autres conditionnements sur commande

Les entrées froides...

Arlequin de Canard et son confit d'Oignons — **8.50 €**

Effiloché de canard confit, foie gras de canard mi-cuit, gésiers de canard confit, panais, artichauts, pistaches et noisettes.

Bodéga de Langouste aux Agrumes — **19.60€**

Médaillon de langouste, riz basmati, crevette, pamplemousse, concombre, sauce Cocktail.

Bûche Noix de St Jacques "Arlequin"
Pour 6 personnes — **voir tarif sur l'annexe**

Terrine de saumon "Arlequin", noix de st. Jacques"nacrée", & sa sauce à l'aneth.

Carpaccio Noix de St Jacques à l'huile parfumée — **voir tarif sur l'annexe**

Carpaccio de saint-jacques, radis rose, zeste de citron vert & huile parfumée.

Les entrées froides suite.

Croustillant de tartare de Saumon et crème à l'Aneth — **8.30 €**

Saumon frais, pomme granny, grenade, crème à l'aneth, panure de panko.

Pâté en croûte de Volaille et Cochon, cœur de Foie gras de canard — **46.80 € /Kg**

Cœur de foie gras de canard, farce de cochon & volaille, graines de courges, le tout enrobé d'une pâte croustillante.

Pâté en croûte de Saumon, cœur de Lotte — **voir tarif sur l'annexe**

Cœur de lotte safranée, farce de cabillaud & saumon, petits légumes, le tout enrobé d'une pâte croustillante.

Virgule de Saumon fumé — **9.00 €**

Saumon fumé bio écossais, tartare de courgette, œuf dur de caille, miroir de vinaigre balsamique.

Les entrées chaudes...

Les escargots de Bourgogne - boîte de 6 pièces 6.50 €
Escargots, beurre, ail & persil.

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 9.80 €
Noix de St Jacques nacrées, pleurotes, champignons de Paris, gambas, riz Carnaroli.

Coquille Saint-jacques 12.10 €
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	29.10 € / Kg
Boudin blanc forestier	30.20 € / Kg
Mini boudins blanc à l'ancienne	38.10 € / Kg
Mini boudins noirs	38.10 € / Kg
Saucisses cocktail	38.10 € / Kg

Plats à partager

Le Chapon fermier farci - *8 personnes* - **230.60 €**
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* - **216.50 €**
Dinde fermière entière, désossée et reconstituée, farcie aux Marrons, farce pistachée, minis Boudins blancs et fricassée de Champignons.

Les plats cuisinés

Poissons et crustacés

Filet de Dorade royale, crème d'ail, cannellonis d'épinard, pétales d'oignon rouge en pickles	19.10 €
Pavé de Saumon snacké aux graines de fenuoil, sauce aux épices de la route de la soie, palet de patate douce, cébette et panais	20.00 €
Risotto de Homard crémeux	20.50 €
Noix de St Jacques, infusion à la citronnelle et galanga, bavarois de févettes, purée au beurre de gingembre	20.70 €
Filet de Sandre, façon Valley d'Auge, bavarois de poireaux, pomme gala	20.90 €
Filet de Bar au jus de langoustine, palets de céleriet sa mousseline	22.70 €

Les plats cuisinés

Volaille et viande

Filet de Pintade, jus veille Armagnac, champignons, butternut, châtaignes, Madeleine aux pommes de terre et Comté	19.10 €
Paleron de Bœuf, jus aux cèpes, moelleux de pomme de terre au lard et cheddar vintage	19.30 €
Carré de Cochon confit aux échalotes, gâteau de pommes de terre au Beaufort	20.00 €
Filet de Dinde et boudin blanc truffé, risotto au Champagne, fricassée de champignons et marrons	21.60 €
Suprême de Chapon à la crème d'Isigny truffée, millefeuille de pommes de terre et légumes	23.90 €
Filet de Bœuf aux morilles, risotto de pâtes d'orzo aux morilles, crème de parmesan et légumes	25.70 €

Les plats cuisinés

Légumes

Riz Basmati	5.10 €
Tagliatelles	5.10 €
Petits légumes croquants *pois gourmands, navets, haricots verts, carottes et fèves*	7.40 €
Duo de gratin dauphinois et jus de veau	8.10 €
Haricots verts	8.10 €
Artichaut Gourmand	9.80 €
Fricassée de champignons	11.20 €
Duo de millefeuille de pomme de terre et légumes	11.20 €
Marrons au jus de Veau	11.70 €
Risotto de pleurotes, cèpes et girolles	12.60 €
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