

# A l'Envie d'Etc

EDOUARD CHARRIER TRAITEUR



## A carte traiteur



Édouard CHARRIER | 3 rue des Judices | 85190 AIZENAY

**07 71 70 03 28**

edouardcharrier4@gmail.com



# Les plats



## Entrées

- Pain de thon et sa mousse guacamole
- Assiette Terre et Mer
- Assiette de foie gras et ses condiments accompagnée de sa brioche aux céréales
- Assiette du fumoir et sa vinaigrette betterave
- Aumônière de saumon fumé mousse écrevisse et pointe de gingembre crème acidulée
- Assiette de tapas
- Croustillant de Tartare et sa vinaigrette basilic
- Cassolette chaude de Saint-Jacques

## Poissons

- Sandre
- Filet de bar
- Poisson de la criée accompagné de brochette de Saint-Jacques
- Brochette de médaillons de lotte
- Papillote de rouget et légumes oubliés



## Viandes

- Rôti de pintade
- Fondant de volaille jaune au foie-gras et mangue
- Cuissot de porcelet en cuisson de 7 heures
- Confit de canard
- Bateaux de canard de la Maison Burgaud
- Filet de bœuf lardé au jambon de pays
- Pavé de veau blanc
- Souris d'agneau 450 g ou selle d'agneau aux herbes





## Garnitures

- Gratin de légumes
- Tatin de légumes
- Gratin dauphinois
- Écrasé de pommes de terre et compotée d'oignons
- Écrasé de pommes de terre vitelotte
- Grenailles rôties
- Pommes de terre en robe des champs et sa crème
- Légumes du moment
- Tomate provençale
- Pommes cuites
- Légumes oubliés
- Mix de carottes fondantes
- Polenta et duxelles de champignons

## Desserts

- Trilogie de desserts (crème brûlée / framboisier / feuillantine chocolat)
- Duo agésinate (2 choux par pers. / 1 entremets au choix)
- Pièces montées individuelles 3 choux par pers.
- Desserts du moments



# Poêlons

## - ROUGAIL DE SAUCISSES

(Saucisse fumé / tomate cuisiné / piment)

## - POULET MADRAS

(Poulet / curry / citron / raisins secs)

## - CHILI CON CARNE

(Viande de boeuf hachée / tomate cuisinée / haricots rouges / poivrons)

## - TAJINE

(Agneau / bœuf / carottes / pommes de terre / courgettes / olives / épices)

## - ESPAGNOL

(Dinde / épices espagnoles / crème / poêlée de légumes de saison)

## - PÉRIGOURDIN

(Canard confit / gésier / haricots verts / pommes sarladaises / ail)

## - PAËLLA

(Riz / tomate / poulet / saucisse / merguez / langoustines / moules / encornets)

## - POULET BASQUAISE

(Poulet / tomate cuisiné / poivrons / vin blanc / riz)

## - COCHON DE LAIT RÔTI

(Cochon de lait découpé / pommes de terre grenailles rôties)



## Cocktail Dînatoire

### Froid :

- Navette garnie x 2 (foie gras / fromagère)
- Wraps
- Mini burger (rillettes de thon)
- Cuillères chinoises (sauce tartare saumon fumé)
- Verrines x2
- Carpaccios (noix de Saint-Jacques)
- Brochette (magret-fumé / abricots secs)
- Pain surprise (façon campagnard)

### Chaud :

- Cassolette de pétoncle aux épices douces
- Cassolette d'escargots au Pastis et lard
- Tartine campagnarde (Comté / jambon cru)
- Brochette de poulet au tandoori

