

## Légumes

Fagot de haricots verts  
Fagot aux 3 légumes  
Fagot d'épinard  
Tomates provençales  
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
Pommes de terre grenaille  
Pommes de terre saladaise  
*(avec ou sans lardons)*  
Pommes paillason  
Pommes duchesse  
Mousseline de carottes  
Mousseline de patates douces

## Plats d'ambiance

Rougail de saucisses  
Macaronade  
Sauté de biche  
Coq au vin  
Couscous  
Paëlla  
Choucroute  
Choucroute de la mer  
Cassoulet  
Pot au Feu  
Joue de porc  
Joue de boeuf  
Potée  
Poule au pot  
Blanquette de veau  
Bourguignon  
Langue de boeuf  
Colombo de poulet  
Tartiflette  
*(Traditionnelle ou Morteau)*

Mousseline de panais  
Mousseline de butternut  
Mousseline de céleri  
Gratin dauphinois  
Gratin de choux-fleur  
Brocolis au beurre  
Pleurotes  
Flan de légumes  
Endives braisées  
Flan de courgettes

## Buffet

Salade de perles de pâtes *(Saumon / crevettes)*  
Salade de pâtes à l'Italienne  
*(Tomates, mozzarella, jambon de Parme)*  
Salade à la Grecque  
Salade pamplemousse  
Taboulé  
Salade de gésiers  
Salade campagnarde  
Salade Marco-Polo  
Salade piémontaise  
Salade alsacienne  
Salade strasbourgeoise  
Riz cantonnais  
Salade du pêcheur  
Salade de filets de harengs  
Assortiment de crudités  
Salade niçoise  
Terrine de campagne  
Assortiment de charcuterie  
Jambon à l'os  
Grignottes de poulet  
Marquise de rosbif  
Rôti de porc- Poulet rôti

## Amuse-bouches

Brochettes melon / jambon de parme  
Brochettes tomate / Mozzarella  
Brochettes fruits de saison  
Mini hamburger  
Mini hot dog  
Mini-Wrap  
Feuilleté d'escargots  
Petits fours chauds  
Canapés  
Navettes fourrées  
Panier de légumes  
Verrines  
Petits fours sucrés

## Dessert

Croustillant chocolat blanc, mousse vanille et mangue  
Croustillant vanille / fraise  
Bavarois vanille / framboise  
Bavarois poire / chocolat  
Croustillant au cassis et Pommes vertes  
Croustillant aux 3 chocolats  
Opéra *(Café / Chocolat)*  
Forêt Noire  
Bavarois pomme flambée  
Croustillant citron, mousse caramel  
Omelette norvégienne (Vanille, rhum, raisin)  
Tarte Tatin, glace vanille  
Crumble aux pommes  
Fondant chocolat, crème anglaise  
Poirier  
Arlequin  
Fraisier  
Tiramisu  
Tarte (au choix)  
Nougat glacé  
Brioche perdue  
Café gourmand



## Mariage, Buffets, Plats à emporter

19, rue de Chartres  
28400 Champrond-en-Perchet  
(Route de Thiron-Gardais)



02 37 52 81 36



06 84 16 60 99



[www.la-forge-traiteur.fr](http://www.la-forge-traiteur.fr)



[patverdier@orange.fr](mailto:patverdier@orange.fr)

Entrées froides

- Salade d'émincé de Raie tiède
- Salade Percheronne
  - (filet mignon, salade, toast boudin noir)
- Trio terre et mer
  - (Foie gras, saumon fumé, jambon de Parme)
- Salade de noix de Saint-Jacques à l'aneth
- Salade norvégienne
  - (salade, saumon fumé, asperges et toasts)
- Salade landaise
  - (gésiers, magret de canard fumé)
- Salade périgourdine
  - (salade, gésiers, magret de canard fumé, foie gras et toast)
- Salade César
- Trio de gourmandise
  - (foie gras, saumon fumé et flétan fumé)
- Salade fermière
  - (salade, lardons, gésiers, oeuf)
- Assiette de saumon fumé et toasts
- Duo de foie gras et saumon fumé
- Emincé d'avocat et cocktail de crevettes
- Cornet de jambon de Parme, pointes d'asperge, sauce mousseline
- Melon, jambon de Parme, Porto
- Rosace de melon, Porto, jambon de Parme
- Fond d'artichaud norvégien
  - (oeuf poché, saumon fumé, asperges)
- Saumon, colin en bellevue
- Terrine de poisson macédoine
- Darne de saumon ou colin printanier
  - (choux-fleurs, asperges et tomates)
- Saumon fumé maison
- Foie gras de canard maison
- Demi-langouste

Entrées chaudes

Poissons, crustacés

- Dos de daurade, sauce beurre blanc
- Trio de filets de rouget, écrevisses et noix de Saint-Jacques
- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes
- Cabillaud au beurre blanc
- Flétan sauce champagne
- Darne de saumon, sauce bretonne ou basilic
- Filet de lotte à l'américaine
- Filet de sole, sauce diéppoise
- Turban de sole au blanc de poireaux
- Duo de saumon et de cabillaud, sauce hollandaise
- Filet de sandre à l'oseille
- Filet de merlu, sauce normande
- Filet de Saint-Pierre et gambas, sauce champagne
- Filet de Saint-Pierre, sauce bretonne
- Duo de lotte et noix de Saint-Jacques, sauce beurre blanc
- Feuilleté de saumon aux asperges
- Gambas, sauce whisky
- Dos de cabillaud, sauce crevette
- Feuilleté de fruits de mer
- Cocotte de fruits de mer
- Filet de limande, sauce normande
- Filet de raie, sauce aux câpres

Viandes

- Parmentier de canard
- Feuilleté de ris de veau
- Cocotte de ris de veau

Viandes

- Jambonette de canard, sauce madère
- Gigue de chevreuil, sauce grand-veneur
- Cuissot de sanglier, aux baies d'airelles
- Filet de boeuf aux cèpes
- Suprême de volaille jaune
- Souris d'agneau au thym
- Suprême de chapon
- Contre-filet de boeuf, sauce au poivre
- Tournedos, sauce Porto
- Filet de veau sauce Morilles
- Rôti de veau, sauce aux girolles
- Jambon d'York, sauce au Porto
- Filet mignon de porc, sauce champignon
- Gigot d'agneau
- Pintade des îles
- Pintadeau, sauce forestière
- Pintadeau, sauce au cidre
- Suprême de pintadeau, sauce Porto
- Filet de caille chasseur
- Magret de canard, sauce poivre ou miel
- Cuisse de canard, sauce Porto
- Carré de veau au bacon
- Cuissot de porcelet
- Tournedos de canard, sauce au miel
- Gigot à la broche
- Jambon à la broche
- Roti de jambon, sauce au miel