

Les **Delices**

Traiteur - Organisateur de réceptions

2023

Plats à emporter



David René | Mickaël Planchard

Nos apéritifs

Plateau de toasts variés froids (50 pièces) **31,00 €**

Plateau de toasts variés chauds (60 pièces, à réchauffer par vos soins) **34,00 €**

Assortiment de verrines (la pièce) **2,50 €**

Pain surprise (50 pièces) **30,00 €**

Plateau de mini cassolettes de la mer (24 pièces à réchauffer par vos soins) **40,00 €**

Nos entrées

Froides *Présentées à l'assiette*

Valse de saumon fumé, mesclun de légumes et gambas herbes fines **9,00 €**

Fantaisie maraîchère **9,50 €**

Aumônière de légumes confits, tarte fine d'artichaut,
chutney de betterave, tapenade d'olives

Assiette de foie gras de canard **9,50 €**

Foie gras, compotée d'oignons et caviar de figues

Promenade périgourdine **10,00 €**

Foie gras et pommes caramélisées, éventail de magret de canard fumé,
croustillant de gésiers confits, carambole et figue

Gourmandise océane **10,00 €**

Carpaccio de saumon fumé, cassolette de pétoncle, rouget mariné au citron
vert, étoilé de sardine au youzou

Futilité terre et mer **11,00 €**

Médaille de foie gras, noix de Saint-Jacques à l'aneth, oignons confits,
saumon fumé, croustade de volaille

Tartare de Saint-Jacques à la menthe et son croustillant de vitelotte **11,00 €**

Chaudes *Présentées en cassolette*

Cassolette de lieu parfumé au basilic et chorizo **8,00 €**

Trilogie du pêcheur, risotto au jus de homard (selon arrivage) **9,00 €**

Méli mélo de rouget et crustacés, croustillant de légumes d'antan **10,00 €**

Noix de Saint-Jacques aux pommes caramélisées granité au champagne **11,00 €**

Nos poissons chauds

accompagnés de leurs légumes

Dos de saumon labellisé, carottes parisienne au lait de coco **9,00 €**

Filet de cabillaud rôti au thym, coulis de ratatouille **9,00 €**

Sifflet de saumon et sabre carnaroli au parmesan et basilic **10,00 €**

Turban de limande et Saint-Jacques au thé vert matcha **10,00 €**

Gondole de dorade et crustacés butternut et sésame **10,00 €**

Dos de bar braisé au citron vert et herbes fines **11,00 €**

Rosace de sole et langoustines au pesto **11,00 €**

Mille feuille de Saint-Pierre, fondue de fenouil et son jus épicé **11,00 €**

Brochette de Saint-Jacques et gambas flambées sur son lit de patates douces **13,00 €**

À réchauffer par vos soins

Nos viandes chaudes

accompagnées de leurs légumes

Mitonnée de canard confite à la forestière	9,00 €
Médailon de dinde infusé au foin et petits marrons	9,00 €
Filet de porc persillé et sa polenta crémeuse	9,50 €
Filet de canette de nos régions, fondant de vitelotte au gingembre	9,50 €
Rôti de chapon braisé aux cranberries, sauce morilles	10,50 €
Moelleux de pintadeau labellisé et foie gras aux saveurs mayennaises	10,50 €
Magret de canard grillé aux poires caramélisées	10,50 €
Brochette de filets de caille et petits légumes confits	11,00 €
Noisettes de cerf parfumées à l'armagnac	11,00 €
Pièce de veau poêlée et sa crème de whisky	13,00 €
Tournedos de filet de bœuf au jus de truffe	13,00 €

À réchauffer par vos soins



16 rue Jean Baptiste Robin

53940 Ahuillé

Tél - 02 43 66 02 51

SIRET - 483 205 076 00019

E-Mail - traiteur.lesdelices.ahuille@orange.fr

traiteur-delices-mayenne.fr