

LE CYGNE TRAITEUR  
BRESSUIRE - AIRVAULT

CARTE TRAITEUR



# A P E R I T I F

## LES VERRINES : 2€00 PIECE

- TARTARE DE TOMATE AU BASILIC ET CHÈVRE FRAIS
- GUACAMOLE ET CREVETTE
- TARTARE AUX 2 SAUMONS
- GAZPACHO DE MELON (SELON LA SAISON)

## LES TOASTS FROIDS : 1€50 PIECE

- FOIE GRAS SUR PAIN D'ÉPICE
- TRUITE FUMÉE SUR PAIN POLAIRE
- MOELLEUX POIVRON ET CHÈVRE FRAIS
- BLINIS A LA CRÈME DE ST JACQUES
- BROCHETTE D'ŒUF DE CAILLE ET TOMATE CONFITE
- WRAP SAUMON ET CHÈVRE
- WRAP JAMBON CRUDITÉS

## LES TOASTS CHAUDS : 1€80 PIECE

- MINI BURGER
- CROQUANT D'ESCARGOTS
- ACCRAS DE POISSON
- CROUSTILLANT DE GAMBAS



N  
O  
S  
  
P  
L  
A  
N  
C  
H  
E  
S

## LES PLANCHES

- CHARCUTIERE (5€50 PAR PERS.)  
(MINI BOUDIN, MINI RILLON, ROSETTE, CHORIZO)
  - CAILLE (5€50 PAR PERS.)  
(FILETS DE CAILLE FUMÉS ET OEUFS DE CAILLE, SAUCE MOUTARDE)
  - TARTINADE (4€50 PAR PERS.)  
(CROÛTONS, RILLETES DE THON, TAPENADE DE LÉGUMES)
  - FROMAGERE (4€50 PAR PERS.)  
(ENSEMBLE DE FROMAGES PRÉ-DÉCOUPÉ)
- \*\*\*\*\*
- CÔTE SUCRE : LES MIGNARDISES (6€50 PAR PERS.)  
(ENSEMBLE DE 4 PETITS DESSERTS PAR PERSONNE SELON NOS CHOIX DU MOMENT)



## LES ENTREES FROIDES

- CRUMBLE DE TRUITE SAUCE CRÈME CIBOULETTE .....4€50 PAR PERS.
- TERRINE DE SAUMON DORÉE AU FOUR.....4€50 PAR PERS.
- DOS DE MERLU MACÉDOINE .....5€50 PAR PERS.
- FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY .....8€50 PAR PERS.
- AUMÔNIÈRE DE SAUMON ET ST JACQUES, CÉLERI CAROTTES .....8€50 PAR PERS.



## LES ENTREES CHAUDES

- COCOTTE DE ST JACQUES ET PETITS LÉGUMES.....9€00 PAR PERS.
- GRATINÉE DE BOUDINS BLANCS AUX PLEUROTES.....8€00 PAR PERS.
- FEUILLETÉ DE ST JACQUES .....8€50 PAR PERS.

P  
L  
A  
T  
S  
  
L  
E  
S  
  
C  
H  
A  
U  
D  
S

## LES PLATS A RECHAUFFER

- SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE CRÈME.....7€50 PAR PERS.
- ECHINE DE PORCELET CONFIT.....8€50 PAR PERS.
- FONDANT DE VEAU .....9€50 PAR PERS.
- COLOMBO DE VOLAILLE.....8€50 PAR PERS.
- TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF .....14€50 PAR PERS.

### LES ACCOMPAGNEMENTS

#### 1 GARNITURE AU CHOIX : 2€50 PAR PERS.

RISOTTO, GRATIN DE POMME DE TERRE, POÊLÉE DE LÉGUMES,  
GRAPPE DE TOMATES CONFITES, CHAMPIGNON FARCI, RIZ AUX  
AMANDES, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE

## LES PLATS UNIQUES

- PAËLLA AVEC LANGOUSTINES.....15€00 PAR PERS.
- TAJINE DE VOLAILLE ET SEMOULE AUX RAISINS ET ABRICOTS.....10€00 PAR PERS.
- ROUGAIL SAUCISSE.....8€00 PAR PERS.

# LES BUFFETS

## BUFFET FROID A 13€00 PAR PERS.

- 2 CRUDITÉS  
(TABOULÉ ET DUO CÉLERI CAROTTES)
- CHARCUTERIE  
(TERRINE DE CAMPAGNE ET RILLETTE)
- VIANDE FROIDE  
(RÔTI DE PORC ET POULET)
- CHIPS
- PLATEAU DE FROMAGES CLASSIQUES  
(CAMEMBERT, CHÈVRE, EMMENTAL)
- TARTE AUX POMMES
- PAIN TRANCHÉ

## BUFFET FROID A 15€00 PAR PERS.

- 2 CRUDITÉS  
(SALADE NIÇOISE ET SALADE PIÉMONTAISE)
- CHARCUTERIE  
(ROSETTE, CHORIZO, JAMBON SEC, ET TERRINE DE CAMPAGNE)
- VIANDE FROIDE  
(RÔTI DE PORC ET RÔTI DE BŒUF)
- CHIPS ET TERRINE DE LÉGUMES
- PLATEAU DE FROMAGES CLASSIQUES  
(CAMEMBERT, CHÈVRE, EMMENTAL)
- TARTE AUX FRUITS
- PAIN TRANCHÉ

## FORMULE FOUÉES 15€00 PAR PERS.

FOUÉES CUITES SUR PLACE ET À GARNIR :

- RILLETTE DE PORC
- RILLETTE DE SAUMON
- BOUDIN NOIR
- BEURRE A L'AIL
- FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

ET POUR LE DESSERT :

- NUTELLA
- CONFITURE A L'ABRICOT
- CONFITURE DE FRAISE

SERVICE NON COMPRIS

(IL FAUDRA AU MINIMUM 1 CUISINIER ET 1 SERVEUR A 100€ CHACUN)



# MAINTENANT VOUS POUVEZ PASSER COMMANDE ...

PAR TÉLÉPHONE 06.24.13.41.71

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

MINIMUM DE COMMANDE DE 10 PERSONNES

LIVRAISON POSSIBLE SUR DEMANDE

RÈGLEMENT A LA RÉCEPTION DE LA COMMANDE

*NOUS VOUS RAPPELONS QUE CE SONT DES PLATS A EMPORTER OU LIVRER, AUCUNE  
PRESTATION DE PERSONNEL DE CUISINE OU DE SERVICE N'EST COMPRIS*