

Pâques 2024

DT

Dherin

Traiteur

Boucher - Charcutier



dherin-traiteur.fr

Menu à 28,50€ par personne

Mise en bouche à tiédir (4 par personne)

~

Médailлон de foie gras de canard

Accompagné de sa garniture

~

Carré de veau farci aux pruneaux

et abricots moelleux

(Crumble de légumes;

Eventail de pomme de terre; Poêlée de légumes verts)

~

Dôme chocolat crème brûlée

Menu à 29,50€ par personne

Mise en bouche à tiédir (4 par personne)

~

Cassolette de noix de Saint-Jacques

marinées à l'huile d'olive

~

Gigot d'agneau sauce au miel

(Tatin arlésienne, Rosace de pomme de terre;

Asperges vertes)

~

Dôme chocolat crème brûlée

Nos Entrées Froides

Foie gras de canard présenté en assiette	La pièce	7 € 50
Moelleux au camembert	La pièce	4 € 50
Millefeuille de saumon et fromage frais	La pièce	5 € 50
Saumon fumé	Au kg	80 € 00
Escalope de saumon fumé et St Jacques et écrevisses	La pièce	7 € 00
Eclair de saumon fumé et sa crème ciboulette	La pièce	5 € 50
Médailon de saumon	La pièce	5 € 50

Nos Entrées Chaudes

Bouchée à la reine	La pièce	3 € 50
Escargot de Bourgogne farcis	Par 12	9 € 00
Blinis de saumon fumé gratiné	La pièce	5 € 00
Cassolette de noix de St jacques marinées	La pièce	5 € 80
Coquille Saint Jacques	La pièce	6 € 00
Boudin blanc nature	Au kg	19 € 50
Brioche Koperie (viande et légumes)	La pièce	5 € 00

Pour votre Apéritif

Pain surprise du terroir 10 pers (charcuterie-fromage)	la pièce	30 € 00
Pain surprise festif 10 pers (saumon-foie gras)	la pièce	40 € 00
Plateau Tapas (Jambon Serrano, olive noire, concassé de tomate, sablé au parmesan; Fromage Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette; Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone, huile d'olive et roquette; Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée, mélange d'épices)	Par 16	30 € 00
Mini quiche assorties (champignons, ail, persil - saumon aneth - tomate chèvre basilic - légumes - fromage lardons)	Par 25	25 € 00
Assortiment d'amuses bouches chauds (bouchée savoyarde, bouchée à la provençale, mini gougère à l'emmental, mini croque monsieur, briochette à l'arlésienne, briochette d'escargot, mini tartelette de Saint-Jacques)	Par 28	30 € 00

Autres idées de plats

Souris d'agneau confite	: La pièce	8.50€
Pavé de bœuf sauce aux poivres	: La pièce	8.00€
Dos de Cabillaud sauce au beurre blanc	: La pièce	9.00€
Saucisse de fêtes	: Le Kg	15.50€
Carré d'agneau	: Le Kg	19.50€
Gigot d'agneau avec os	: Le Kg	23.50€
Gigot d'agneau désossé	: Le Kg	25.00€

84, rue Patoux 59580 ANICHE

Tél: 03 27 92 51 25

www.dherin-traiteur.fr

dherin-traiteur@orange.fr