

### Cocktail dînatoire à 30€

- Œufs de caille, chorizo et crème de courge
  - Blinis de poulpe, tapenade et câpres fruits
  - Mini burger de foie gras et poudre de cèpes
  - Tarte fine de chèvre et noix
  - Saumon mariné, sésame et huile d'herbes
  - Marbré de foie gras au cacao et gelée d'Amaretto, crumble de Serrano
  - Huitre pochée au saké et coulis d'herbes fraîches, tartare de Granny Smith
  - Blinis de sarrasin, crème de lard et noix de St Jacques
  - Tarte fine de saumon fumé, poivre Timut et algues Wakamé
  - Raviole de crabe et crème de homard
  - Maki de saumon et sésame Umeboshi
  - Bouchée de brie aux truffes
  - Assortiment de feuilletés et gougères
- 
- Croquant au praliné et noisette
  - Tiramisu aux agrumes
  - Tartelette aux poires et sarrasin
  - Financier pistache et grenade
  - Verrine tout chocolat Guanaja, mousse ganache et copeaux

### Menu enfant à 18€

- Terrine de foie gras
- Filet de St Pierre, purée de pommes de terre et carottes rôties

### Cave

Sélection de vins de notre épicerie fine

### Conditions de vente :

- 50% d'acompte lors de la réservation
- Commande par mail ou à la boutique
- Fermé le 24 décembre à partir de 14h et le 25 décembre
- Commande au plus tard 5 jours avant la date

Tous nos prix sont TTC. Les prix sont au poids ou par personne.



# CARTE *de* FETES

## 2021

Tous nos plats sont cuisinés à base de produits frais français, de préférence locaux et par nos soins dans notre laboratoire culinaire.

**Disponible du mardi 21 décembre au dimanche 2 janvier**

### Cécile & Pierre Traiteur

58 rue Blanqui - 37000 Tours - 02 47 38 92 01

[cecileetpierredupin@gmail.com](mailto:cecileetpierredupin@gmail.com)

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

Facebook : @cecileetpierre

Instagram : @cecileetpierretraiteur

# NOTRE CARTE

## maison

### Produits de fêtes

- Foie gras maison à 120€/kg (125g, 250g, 500g ou 1kg)
- Confiture oignon-figue ou figue-miel-laurier à 5.80€ pièce (250g)
- Saumon fumé Norvégien à 75€/kg
- Saumon mariné Label rouge aux agrumes et poivre Timut à 34€/kg

### Pièces cocktail à 1,50€ pièce

- Œufs de caille, chorizo et crème de courge
- Blinis de poulpe, tapenade et câpres fruits
- Mini burger de foie gras et poudre de cèpes
- Tarte fine de chèvre et noix
- Saumon mariné, sésame et huile d'herbes

### Pièces cocktail à 2,10€ pièce

- Marbré de foie gras au cacao et gelée d'Amaretto, crumble de Serrano
- Huitre pochée au saké et coulis d'herbes fraîches, tartare de Granny Smith
- Blinis de sarrasin, crème de lard et noix de St Jacques
- Tarte fine de saumon fumé, poivre Timut et algues Wakamé
- Raviole de crabe et crème de homard

### Entrées à 10€

- Pressé de foie gras, jambon Serrano, roquette et fève de cacao, blinis au lard Colonnata et salade frisée au vinaigre de Banyuls
- Tarte fine de saumon fumé et crème de cresson parfumée aux agrumes, tagliatelles de légumes marinés au pamplemousse
- Crème de champignons au vin jaune et poudre de cèpes, granola de graines de courges et huile de persil

### Entrées à 13€

- Médaille de foie gras en feuille de Nori et poivre blanc du Penjab fumé, tartare d'anguille et Granny Smith, salade d'herbes et toast de pain de maïs
- Gyozas de noix de St Jacques et sésame Umeboshi, jus de barde crémé au saké et choux rouge mariné au vieux balsamique
- Chaussons de homard breton, coques et choux chinois, crème de tête de homard au piment d'Espelette, mesclun à l'huile d'ail noir

### Plats à 17€

- Riz Shinode vinaigré, crémeux de courges au curry vert, edamame croquant et sésame noir
- Dos de cabillaud confit aux zestes de Yuzu, Dahl de lentilles corail, jus d'herbes et choux pak choi
- Tourte de cochon Roi Rose braisé au foie gras, choux vert et carottes fondantes, jus de viande parfumé aux épices Dukkah, salade de jeunes pousses d'épinards

### Plats à 21€

- Médaille de chapon à la châtaigne, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, sauce suprême au foie gras et raviole d'herbes fraîches
- Filet de St Pierre en croûte d'algues, mousseline de brocolis, condiment au thé Matcha et jus de coques au miso
- Filet de bœuf Rossini, jus de viande truffé, panais glacé aux épices et coulis de mâche

### Plateau de fromages à 4,50€

- Bûche de chèvre demi-sèche
- St Nectaire fermier
- Livarot
- Comté affiné 24 mois

Accompagné de salade de roquette aux fruits secs. Possibilité de condimenter le plateau avec de la confiture (250g à 5.80€ pièce)

### Desserts à 5€

- Baba tout chocolat, sauce chocolat et crème fermière au sucre muscovado
- Poire pochée à la citronnelle, en croûte de sarrasin, biscuit Joconde et crème citron vert gingembre
- Croquant au praliné et mousse de chocolat caramel, crème anglaise à la vanille et noisettes torrifiées
- Orange sanguine confite, sauce caramel aigre douce, crème mascarpone et éclat de financier

### Pains spéciaux de notre boulanger artisanal Steff

- Pain aux figues à 3,70€ pièce (250g)
- Pain aux raisins, noisettes et miel à 3,70€ pièce (250g)
- Pavé auvergnat (seigle) à 3,50€ pièce (400g)
- Pain aux noix à 3,70€ pièce (250g)
- Pain de campagne à 3,40€ pièce (440g)