



Carte Blanche

Carte Traiteur 2020



Amusés bouche

<i>Petits fours salés : 12 pièces.....</i>	<i>8,00 €</i>
<i>24 pièces.....</i>	<i>16,00 €</i>
<i>50 pièces.....</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Choux tartare de saumon écossais et ceufs de saumon : 12 pièces.....</i>	<i>10,00 €</i>
<i>24 pièces.....</i>	<i>20,00 €</i>
<i>50 pièces.....</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Feuilletés chauds assortis : 12 pièces.....</i>	<i>10,00 €</i>
<i>24 pièces.....</i>	<i>20,00 €</i>
<i>50 pièces.....</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Assortiment de verrines : 12 pièces.....</i>	<i>12,00 €</i>
<i>24 pièces.....</i>	<i>24,00 €</i>
<i>50 pièces.....</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Mini cassolettes chaudes assorties : 12 pièces.....</i>	<i>14,40 €</i>
<i>24 pièces.....</i>	<i>28,80 €</i>
<i>50 pièces.....</i>	<i>60,00 €</i>

Entrées Froides

<i>Bloc de foie gras de canard maison (500 g), tartare de mangue et ananas</i>	<i>50,00 €/pièce</i>
<i>Tartare aux deux saumons, mini blinis, sauce crémée aneth et ciboulette</i>	<i>8,00 €/pièce</i>
<i>Rillettes de crustacés (crabe, langoustine) et truite fumée</i>	<i>8,50 €/pièce</i>
<i>Millefeuille de Foie Gras, chutney de figues et pain d'épices.....</i>	<i>8,50 €/pièce</i>

Entrées Chaudes

<i>Aménière d'escargots aux girolles.....</i>	<i>8,50 €/pièce</i>
<i>Cassolette * de joues de lotte et scampi, velouté de langoustines.....</i>	<i>9,00 €/pièce</i>
<i>Fricassé de ris de veau et boudin blanc aux truffes</i>	<i>9,00 €/pièce</i>
<i>Poêlée de Saint-Jacques et gambas aux pleurotes, réduction de volaille</i>	<i>9,50 €/pièce</i>

* Caution de 5 € par cassolette

Poissons

<i>Filet de sole farci aux petits légumes et giroles, velouté coraillé.....</i>	<i>11,50 €/pers</i>
<i>Pavé de lotte rôti au lard et romarin</i>	<i>12,00 €/pers</i>
<i>Filet de turbot aux agrumes</i>	<i>12,50 €/pers</i>
<i>Dos de bar sauvage rôti sur peau aux herbes</i>	<i>12,50 €/pers</i>

Viandes

<i>Civet de sanglier façon grand veneur</i>	<i>11,00 €/pers</i>
<i>Filet de colvert braisé aux griottes.....</i>	<i>12,00 €/pers</i>
<i>Suprême de « chapon de pintade » farci (farce veau, volaille et morilles), sauce suprême aux éclats de morilles</i>	<i>12,50 €/pers</i>
<i>Tourneidos de veau, sauce forestière au Sauternes.....</i>	<i>12,50 €/pers</i>

Tous nos plats de poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture de légumes

Minimum de deux parts identiques par commande

*Commandes à passer jusqu'au : - samedi 19 décembre 2020 pour Noël
- mercredi 23 décembre 2020 pour Nouvel an*

Pour les commandes par téléphone : de 9h30 à 15h30

Pour les commandes par mail, une confirmation avec un n° de commande vous sera envoyée.

Dans tous les cas, merci de nous communiquer un n° de téléphone

Retrait des commandes :- le jeudi 24 décembre 2020 de 12h à 17h pour Noël

- le jeudi 31 décembre 2020 de 12h à 17h pour Nouvel an

Afin de faciliter le retrait des commandes, nous demandons à notre aimable clientèle de régler à la réservation

Restaurant Carte Blanche

13 rue Henriette Dumuin

80 000 Amiens

Tél. : 03.22.72.06.00

Courriel. : carteblanche@asso-polygone.com