



Carte Blanche Traiteur 2023



Amuses bouche

Assortiment de petits fours salés : 24 pièces	21,60 €
48 pièces	43,20 €
Choux tartare au saumon, jus d'agrumes et truffe : 15 pièces	22,50 €
24 pièces	36,00 €
50 pièces	75,00 €
Assortiment de verrines : 15 pièces	18,00 €
24 pièces	28,80 €
50 pièces	60,00 €
Assortiment de petits fours chauds : 15 pièces	16,50 €
24 pièces	26,40 €
50 pièces	55,00 €
Mini cassolettes chaudes assorties : 12 pièces	24,00 €
24 pièces	48,00 €
36 pièces	72,00 €

Entrées Froides

Bloc de foie gras de canard maison (500 g), confiture de coing, mangue et ananas	75,00 €
Assiette tout saumon (profiterole mousse saumon fumé, tartare de saumon, gravlax de saumon en brochette)	9,00 €/pièce
Parfait truite de mer et crabe, bavarois asperge verte et éclats de pistaches	9,50 €/pièce
Marbré foie gras/magret de canard fumé, pain d'épices et confit de figues	10,50 €/pièce
Tartare de Saint-Jacques et mangue au citron yuzu et baie de Timur	10,50 €/pièce

Entrées Chaudes

Aumônière champignons et jambon truffé	9,00 €/pièce
Tarte fine de Saint-Jacques et endives confites à l'huile de mandarine	12,00 €/pièce
Cassolette d'écrevisses et champignons avec son coulis*	12,00 €/pièce
Fricassée d'escargots, ris de veau, morilles, velouté ail et persil*	14,00 €/pièce

* Caution de 5 € par cassolette

Poissons

Dos de Flétan et lard fumé rôti sauce girolles, légumes glacés	18,00 €/pers
Dôme saumon/Saint-Jacques sauce corail, julienne de légumes et pommes de terre safranées	18,00 €/pers
Médailon de rouget barbet farci (mousse de merlan, corail d'oursins) sauce crustacés, tagliatelles à l'encre de seiche	19,00 €/pers
Risotto d'orge perlé aux Saint-Jacques et truffes d'été	20,00 €/pers

Vian­des

Jarretton de cochon confit à l'orange, pressé de pommes de terre et céleri aux zestes d'orange	16,00 €/pers
Blanc de volaille farci (volaille et fruits secs) sauce suprême, gratin de pommes de terre et légumes	16,00 €/pers
Civet de cerf aux griottes, gratin de pommes de terre et cèpes	17,00 €/pers
Côtes d'agneau rôties à l'ail fumé et au romarin, jus tranché et grenailles poêlées	19,00 €/pers
Magret de canard poêlé sur peau sauce poivradé aux airelles et pignons torréfiés	19,00 €/pers

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

Minimum de deux parts identiques par commande

Les commandes sont possibles par mail ou directement sur place avec le bon de commande jusqu'au :

Samedi 16 décembre 2023 pour Noël

Vendredi 22 décembre 2023 pour Nouvel an

Une confirmation avec un n° de commande vous sera communiquée.

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

Retrait des commandes entre 12h et 16h :

le dimanche 24 décembre 2023

le dimanche 31 décembre 2023

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