

CARTE DES FÊTES 2020





PATE EN CROUTE DE CAILLE
AU FOIE GRAS ET AUX ABRICOTS
ET PRUNEAUX CONFITS
CHUTNEY DE FIGUES

A LA CARTE 28.00 €



SALADE FOLLE DE HOMARD
AUX PETITS LEGUMES
CROQUANTS
SAUCE COCKTAIL

A LA CARTE 28.00 €



CASSOLETTE DE SAINT JACQUES
ET GAMBAS
FONDUE DE POIREAUX
SAUCE NOILLY AUX PETALES DE
TRUFFE

A LA CARTE 28.00 €

Menu gourmand

PAR CONVIVE : 66.00 €

SALADE FOLLE DE HOMARD
AUX PETITS LEGUMES CROQUANTS
SAUCE COCKTAIL

OU

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES ET GAMBAS
FONDUE DE POIREAUX
SAUCE NOILLY AUX PETALES DE TRUFFE

OU

PATE EN CROUTE DE CAILLE AU FOIE GRAS
ET AUX ABRICOTS ET PRUNEAUX CONFITS
CHUTNEY DE FIGES

FILET DE LOUP RÔTI
GNOCHIS ET JULIENNE DE LEGUMES
SAUCE LEGERE AUX MORILLES

OU

LA PORTION DE DINDE DE BRESSE FARCIE ET TRUFFEE
POMMES AUX AIRELLES ET MARRONS AU JUS

OU

MIGNON DE DE VEAU AUX CEPES
POMMES DAUPHINE ET PETITS LEGUMES

OU

SUPREME DE PINTADE AUX CEPES
GATEAU DE POLENTA BOUQUET DE HARICOTS VERTS

BUCHE « LA DIVINE »

Biscuit chocolat, compotée de fruits rouges
Crème légère, nougatine et framboises

ou

TOUT AUTRE GATEAU OU GATEAU GLACE
OU BUCHE DE NOEL GLACE OU ENTREMET AU CHOIX

**POUR LES AUTRES MENUS
COMPOSER CELUI DE VOTRE CHOIX AVEC LA CARTE CI-APRES.**

Pour les amuse-bouches et tous les compléments que l'on peut apporter à ce menu : voir la carte générale.



FILET DE LOUP ROTI
GNOCCHIS ET JULIENNE
DE LEGUMES
SAUCE LEGERE AUX MORILLES

A LA CARTE 35.00 €



LA PORTION DE DINDE DE
BRESSE
FARCIE ET TRUFFEE
POMMES AUX AIRELLES
ET MARRONS AU JUS

A LA CARTE 35.00 €



MIGNON DE DE VEAU
AUX CEPES
POMMES LORETTE ET PETITS
LEGUMES

A LA CARTE 35.00 €

EXEMPLE DE BUFFET TRADITION

Base 10 convives

Pour 10 personnes : 780.00 €

Par personne : 78.00 €

AMUSE-BOUCHES

Canapés prestige assortis

Boudins blancs cocktail

Soit 8 à 9 pièces par convive

SUR LE BUFFET

Foie gras de canard

Avocat au crabe

Salade de Noël

VIANDES CHAUDES OU FROIDES

Dinde de Bresse farcie et truffée découpée sur plat

Marrons sautés au jus

Pommes fruit aux airelles

DESSERT

Gâteau au choix

Petits fours frais assortis

EXEMPLE DE BUFFET PETITES PIECES REVEILLONS

Base 10 convives

Pour 10 personnes : 530.00 €

Par personne : 53.00 €

PIECES FROIDES

1 Pain surprise Saint Antoine 30 pièces charcuterie assortie

1 Brioche au crabe 30 pièces

24 Mini cassolettes Carpaccio de Saumon, oseille et parmesan

12 Mini verrines mousse de foie gras et confit de figues

PIECES CHAUDES

24 Pièces Boudins blancs cocktail

30 Brochettes d'espadon pimenté

30 Mini brochette de volaille fermière panée sauce tartare

30 Mini burger de bœuf

30 Mini pastillas au poulet

PIECES SUCREES

1 Plateau de 48 petits fours frais assortis

Soit 24 pièces salées et 4 à 5 sucrées par convive

LES VOLAILLES DE NOËL

LA VOLAILLE DE BRESSE est la seule volaille au monde à bénéficier d'une A.O.C. (appellation d'origine contrôlée) qui définit très précisément le lieu, la race et les conditions d'élevage, ce qui fait de ce produit une excellence du savoir-faire et de la tradition.

Dinde de Bresse rôtie farce fine truffée, sans garniture, pour 8 à 10 personnes	205.00 €
La portion de dinde de Bresse farcie truffée, garnie pommes aux airelles et marrons au jus, pour 1 personne	36.00 €
Chapon fermier du Gers rôti volaille « label rouge » de tradition élevée au grain et au lait farce fine truffée, sans garniture, 8 à 10 personnes	185.00 €
La portion de Chapon fermier du Gers farci truffé, garnie pommes aux airelles et marrons au jus, pour 1 personne	32.00 €
Volaille à la crème et aux morilles riz sauvage pilaf, par personne	35.00 €
Caille aux raisins, sans garniture la pièce	15.00 €
Suprême de pintade aux cèpes gâteau de polenta bouquet de haricots verts, pour 1 personne	35.00 €



VOLAILLE FROIDE POUR LES BUFFETS

Dinde de Bresse farcie truffée découpée froide, la pièce (8 à 10 personnes)	205.00 €
Chapon fermier du Gers rôti farce fine truffée, sans garniture, volaille « label rouge » de tradition élevée au grain et au lait 8 à 10 personnes	185.00 €

LE CHEVREUIL

Daube de chevreuil par personne	22.00 €
---------------------------------	---------

LES DESSERTS



LA NOUVEAUTE DE L'ANNEE

BUCHE « LA DIVINE »

Biscuit chocolat, compotée de fruits rouges

Crème légère, nougatine et framboises

7.00 € par personne

LES BUCHES DE NOËL GLACEES

(à partir de 2 personnes) par personne 7.00 €

Cévenole aux marrons parfait rhum, glace vanille, marrons confits

Chocolice glace chocolat et vanille

Framboisine sorbet framboise, glace vanille, meringue, chantilly

Noisetine glace praliné-noisette, sorbet framboise

Grand Marnier Parfait Grand Marnier, glace vanille, écorces d'oranges confites

LES BUCHES DE NOËL ENTREMETS

(à partir de 2 personnes) par personne 7.00 €

Chocolat mousse chocolat, meringue chocolat, génoise chocolat

Citron meringuée Génoise, crème citron, meringue gratinée

Grand Marnier « Classique » Génoise, crème au beurre, Grand Marnier

Marron génoise, crème aux marrons cloutée de marrons confits, rhum

Moka génoise, crème moka, punch café a

Meringue pralinée meringue aux amandes, crème praliné

Roulée Tradition génoise roulée, mousse passion, fruits frais

LES BUCHETTES INDIVIDUELLES

Parfums au choix : Grand Marnier, café, chocolat, framboise ou marrons - La pièce 6,00 €

LES MENDIANTS DE PROVENCE DE « ELDA ERNEST »

13 desserts de Noël

Corbeille N°1 pour deux gourmands 35.00 €

Corbeille N°2 pour quatre gourmands 55.00 €



Michel Ernest et toute son équipe vous remercient de votre confiance

www.ernest-traiteur.com