



CARTE DES FÊTES

2018-2019

Nos suggestions pour vos fêtes de fin d'année !



APÉRITIF

Formule Pièces Chaudes (5 pièces/pers) : **5€**

(Mini croque Mr à la Truffe, Mini burger, Cigare au poulet, Beignet de crevette, Croustilles d'escargot)

Formule Briochines

(Foie gras-chutney, Saumon fumé-crème à l'aneth, Magret fumé maison-Chutney d'orange)

Plateaux de 18 ou 36 pièces : 26€/48€

Formule Wraps

(fromage frais-saumon fumé, tartare jambon, végétarien..)

Plateaux de 24 ou 48 pièces : 22€/38€

Verrines en bol Thaï :

1,30€/pce

- Cocktail d'avocat, pamplemousse, crevettes
- Carpaccio de noix de St Jacques (Française)
- Tartare au deux saumon.

Feuilletés (50 gr / pers) :

1,60€/pers

Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE

pauseetvoustraiteur@gmail.com - www.pauseetvous.eu

Tél : 04 74 63 65 89

ENTRÉES FROIDES

Poularde à la mousse de foie gras de canard

En moule individuel (200 gr/pers) :

5,40 €

Poularde entière (min 14 pers) :

72 €

Pâté en croute maison : (Portion 90 grammes)

« Sud Ouest » Canard, Foie gras et Trompette de la mort :

4,90 €

« Chasseur » Chevreuil, Faisan, Sanglier :

5,20 €

Terrine de foie gras de canard, coupée et dressée

(IGP sud-ouest - Portion: 70gr)

7,50 €

Bloc de foie gras de canard

(IGP sud-ouest)

9,50 €/100 gr

Mousseline de Saint-Jacques :

5,60 €

Saumon Bellevue :

5,80 €

Saumon fumé par nos soins (100 gr) :

6,90 €



ENTRÉES CHAUDES

Tourte au Veau et champignons : 6,50 €

Feuilleté d'escargot : 6,50 €

Feuilleté de la mer : 6,80 €

Feuilleté de riz de veau, sauce aux cèpes: 8,20 €

Feuilleté de foie gras aux pommes : 9,00 €

LES VIANDES

Prix par portion

Suprême de Poulet à la bressane	5,20 €
Rôti de Chapon (140/150 grammes) :	6.60 €
Paleron de bœuf braisé & poêlé, sauce foie gras :	6,10 €
Dinde fermière aux marrons (300/350 grammes) :	9,65 €
Suprême de Chapon rôti dans son jus :	10,20 €
Tournedos de Canard rôti aux morilles :	10,60 €
Filet de veau aux morilles :	11,40 €



LES GIBIERS

Prix par portion

Ballotine de Chevreuil bardée, farce foie gras :	6.90 €
Sauté de Sanglier sauce grand veneur :	9,60 €
Pavé de Cerf basse température, aux cèpes	9,60 €



POISSONS

Portion 160/180 grammes

Corolle de Sole tropicale et noix de st Jacques :	6,20 €
Filet de Saint Pierre sauvage au beurre blanc :	8,60 €
Pavé de Turbo sauvage sauce hollandaise:	11.50 €

ACCOMPAGNEMENTS ET GARNITURES

Portion 200/250 grammes

Poêlée de Légumes d'autrefois :	2,10 €
Gratin dauphinois nature :	2,20 €
Gratin dauphinois aux cèpes :	2,90 €
Gratin dauphinois aux morilles :	3,60 €
Palet de Polenta et duxelles de champignons :	3,80 €
Gratin de cardons à la moelle :	3,80 €
Gratin de ravioles de Royans aux cèpes :	4,30 €
Gratin de ravioles de Royans aux morilles :	4,90 €



DESSERTS DE FÊTE

Prix par portion

3,10€

Nos Bûches glacées Maison

Bûche Vanille, chocolat, biscuit spéculos

Bûche Passion, framboise

Bûche Norvégienne (Rhum/raisin)

Nos Bûches pâtisseries Maison

Bûche Chiboust citron

(Spéculos, mousse au citron, miroir citron)

Bûche aux 2 Chocolats

Génoise chocolat et glaçage blanc

Bûche Framboise

(Biscuit roulé, framboise, crémeux vanille)

Bûche Pomme d'amour

(Génoise, Pomme caramélisées, glaçage pomme d'amour)



Nous sommes à votre entière disposition pour vous aider à élaborer votre menu.

L'arrivée du marché peut faire varier la disponibilité des produits.

Merci de votre compréhension.

L'équipe de Pause & Vous vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !

