

LES IDEES GOURMANDES

DE

CLAIRE ET DAVID

LE SERVICE TRAITEUR

DU

PARIS NICE

LES ENTREES FROIDES

L'assiette de saumon fumé Maison : 9 euros

Le carpaccio de saumon fumé et st jacques, marinade orange, vinaigre balsamique : 12 euros

Le foie gras de canard fait maison, la tranche de 100 gr : 10 euros

Les 6 huitres en gelée du Paris Nice : 12 euros

La grande salade folle de la mer (St jacques, saumon fumé, saumon mariné...) : 14 euros

Le demi- homard Macédoine et sa mayonnaise Maison : 14 euros

Nos bocaux de 200 gr de foie gras pour l'apéritif (champignons, spéculos, Ratafia...) : 22 euros le bocal

Le demi-saumon froid cuit à l'ancienne (environ 1 kg 200) : 50 euros OU 10 euros en part individuelle

Pour d'autres entrées personnalisées demander au Chef

LES ENTREES CHAUDES

**Le clafoutis aux escargots, tomate et ciboulette : 8 euros
(Minimum pour 4 personnes)**

La marmite d'escargots mijotés au Chablis façon provençale, et son chapeau en feuilleté : 10 euros

**Les coquilles st jacques à la Dieppoise (st jacques, crevettes, moules et chapelure) : 12 euros
(2 par personne)**

**La mousseline de sandre à la crème de langoustines : 12 euros
(Minimum pour 4 personnes)**

La montgolfière de st jacques flambées au Noilly Prat, petits légumes croquants : 14 euros

Le croustillant de homard aux petits légumes : 14 euros

**L'escalope de foie gras et st jacques sur une pomme de terre écrasée,
Déglacés avec une vinaigrette balsamique, en papillote : 15 euros**

Le demi-homard Thermidor émulsion à la moutarde et yuzu : 16 euros

Le sandre et st jacques à la pomme verte et son beurre blanc Granny Smith : 16 euros

LES PLATS CHAUDS

Le filet de kangourou sauce griottes et Ratafia : 12 euros

La brochette de saumon et st jacques à la crème de moules : 13 euros

**Le magret de canard sauce poivre parfumé à l'orange
Et sa petite escalope de foie gras : 14 euros**

Le suprême de pintade à la crème de cèpes : 14 euros

Le tournedos de veau et son au jus réduit au Porto : 14 euros

L'émincé de poulet au Tandoori et st jacques rôties sauce chablisienne : 15 euros

**Le filet de bœuf en feuilleté sauce aux morilles : 15 euros
(Minimum pour 2 personnes)**

La papillote de ris de veau, foie gras et pintade à la crème de champignons : 16 euros

L'émincé de veau et homard rôti minute et son jus de carapaces : 16 euros

LES LEGUMES 3 EUROS

La purée de pommes de terre et écrasé de marrons

Le gratin de pommes de terre au Chaource

Le riz sauté aux crevettes

Le risotto Maison

La purée de céleri et dès de carottes au cumin

LES FROMAGES

Le Saint-Florentin à l'échalotes et ciboulette servi en bocal : 8 euros

La brochette de Chaource aux figues : 8 euros

LES DESSERTS

6.50 PAR DESSERT

Le grand macaron au citron et à la framboise OU tout chocolat

L'éclair Géant façon Paris Brest

Le bavarois poires, caramel de lait (minimum pour 4 personnes)

**La crème brûlée géante pour 10 personnes : 50 euros
(à la vanille, framboises ou nutella)**

La tarte Tatin pommes mangues, coulis de framboises (minimum pour 6 personnes)

La brochette d'îles flottantes aux poires, coulis au nutella

Le pavé au chocolat et son croustillant au praliné

La marquise glacée nutella et aux cacahuètes, cœur à la vanille meringué (minimum 4 personnes)

L'omelette Norvégienne au citron vert et vodka

Le vacherin glacé chocolat et mangue

Menu à 32 euros par personne :

La cassolette en feuilletée aux escargots de Bourgogne

Ou

Le saumon fumé et sa marinade au yuzu

Ou

Les coquilles et jacks à la Dieppoise

(2 coquilles par personne)

Le suprême de pintade fermière farcie à la crème de cèpes et

Pommes de terre écrasées

Ou

Le sandre à la crème de langoustines

Ou

Le magret de canard sauce poivre parfumée à l'orange

Dessert au choix (voir dans la carte)

Tous les plats de résistance sont accompagnés de légumes

Menu à 42 euros par personne :

La tranche de foie gras Maison à la confiture d'oignons

Ou

Les 6 huitres en gelée du Paris Nice

Ou

Le demi-homard macédoine et sa mayonnaise Maison

Le filet de bœuf en surprise à la crème de morilles

Ou

Le filet de bar et st jacques à la pomme verte

Ou

Le médaillon veau et son jus au Porto réduit

Dessert au choix (voir dans la carte)

Tous les plats de résistance sont accompagnés de légumes