



MG TRAITEUR
1000 rue Charles de Gaulle
77100 Mareuil les Meaux
Tél.: 01-60-38-09-95



Les Entrées

Trio de Saumon
(Rillettes de saumon maison, saumon fumé, Saumon cuit cru aux 3 Baies)

Huitres chaudes au sabayon de champagne

Medley de saumon aux asperges vertes

Cassolette de Saint Jacques sur fondue de poireaux

Aumônière de St. Jacques à la Bretonne

Fraîcheur de la Baltique
(Foie gras, haricots verts, Ecrevisse, petits légumes frais)

Salade des Îles
(Mesclun de salade verte, pamplemousse, orange, crevettes, dés de saumon, moules marinées, Filet de Hareng)

Salade de crottin de chavignol et ses petits lardons rissolés

Salade de Cavaillon
(Melon, maïs, tomate, bacon olives, poivrons)

Salade de jetée de Queues d'écrevisses
(Ecrevisses, julienne de légumes, pois gourmand, tomates confites, amandes effilées)

Salade aux pépites de foie gras de canard aux vinaigre de Xeres
(jeunes pousses de salade verte, Magret de canard, Foie gras de canard poêlée au vinaigre de Xeres)

Foie gras de canard maison et sa figue fraîche

Marbre de Foie Gras de Canard aux Figs

Méli-Mélo de jambon de Parme et jambon des Ardennes aux fruits exotiques

Sablé de tomates confites et chèvre

Les plats

Aiguillette de canard sauce poivre vert
Manchons de canard au poivre de Sichuan et aux épices
Suprême de magret de canard sauce myrtille et sa pomme fruit
Foie gras de canard frais Poêlé
Rouelle de Veau aux cidre et sa pomme fruit
Ris de Veau sauce madère et ses tagliatelles fraîches
Foie de veau au vinaigre de framboise
Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, fagot d'asperges vertes, poêlée
Souris d'agneau dans son jus
Noix de joue de Bœuf mijotée au vin rouge et ses champignons
Filet de bœuf Rossini
Gigollette de pintade farcie aux figues et morilles,
Cassolette de la mer sur fondue de poireaux à la Normandie
Duo de poisson à la provençale
Duo de Sole et de Saumon aux écrevisses
Civet de sanglier à la Bordelaise aux lardons rissolés
Chapon à la crème de Morilles
Pavé de Biche aux airelles
Pavé d'autruche sauce marchand de vin
Filet mignon de biche sauce « chevreuil »

Les Desserts

Succès aux fraises et son coulis de fruits rouge
Poirier au caramel fondant
Succès aux noix agrémenter de truffes et noix caramélisées
Cœur de griottes aux miel et copeaux de chocolat Blanc
Soufflé glacé au grand Marnier
Le Vendôme
(Meringue chocolat, Mousse chocolat)
Bavaroise au marc de champagne sur lit de crème anglaise
Dacquoise au chocolat Blanc et framboise
Charlotte pistache fruits rouge
Miroir kiwi mangue
Perles de Framboises
Craquant framboise
Craquant 3 chocolats
Douceur sur son écrin de chocolat
Coup de foudre
(mousse fromage blanc, crémeux passion)
Fleur d'élégance
(mousse chocolat blanc aromatisé thym griottines)
Aumônières pomme calvados
Douceur sur écrin aux chocolats
Perles noire aux framboises
Praline craquotant
Feuillantine chocolat
Brownies menthe
Puits de chocolat crème brûlée
Pyramide 3 chocolats
(mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, flocage chocolat noir)
Soufflé Normand
Impérial chocolat mandarine
Baccara croustillant caramel
Singapour ananas