

MG TRAITEUR

ORGANISATION - RÉCEPTION - TRAITEUR

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