

# Catalogue LA BULLE D'O TRAITEUR

Mis à jour le 01/11/2023

Le tarif s'entend en euros, à l'unité et ttc

## AMUSES BOUCHE

Verrine légumes grillées et gambas rôties;3.00  
Verrine tartare de St Jacques et brunoise de légumes;3.00  
Gaspacho Classique;1.50  
Gaspacho Melon, balsamique blanc;1.50  
Gaspacho Concombre, pastèque;1.50  
Pique Agneau, poivrons, romarin;2.00  
Pique Pétoncle, patate douce épicée;2.00  
Pique Mini brochette Thai (poulet, coco, citron vert citronnelle);2.00  
Pique Magret fumé melon;2.00  
Mini croque Truite fumée;2.00  
Mini croque Basque (Bayonne Etorki);2.00  
Mini croque Classique indémodable;2.00  
Toast Caviar d'aubergine, anchois;2.00  
Toast Truite fumée;2.50  
Toast Avocat piment doux;2.00  
Toast Caviar d'aubergine, parmesan;2.00  
Toast Chèvre frais fleurs de saison;2.00  
Toast Tomate confite, parmesan;2.00  
Gougères au conté;1.50  
Gougères aux noix et roquefort;1.50  
Gougères tomates confites et huile d'olive;1.50  
Verrine Tartare de saumon et graine de quinoa rouge;3.00  
Verrine Mangue, aubergines grillées et gambas mariné aux épices douces;3.00  
Verrine Tartare d'Œufs de saumon et céleri au citron, vert et huile d'olive;3.00  
Verrine Salade de billes de concombre et poisson fumé aux fines herbes;3.00  
Verrine Caponata sicilienne, crème de chèvre frais et lard grillé;3.00  
Verrine Mousse de betterave crème d'herbe et lard grillé;3.00  
Verrine Caviar d'aubergines, Crumble, de parmesan et pignons de pin;3.00  
Verrine Tartare de tomates, pesto de roquettes et crèmeux de mozzarella;3.00  
Verrine Taboulé de Quinois et fromage, frais aux légumes confits, crevettes bouquet Crèmeux de mozza

## ENTRÉES

Gravlax de saumon, garniture betteraves au miel et vinaigre balsamique blanc, salade fine;7.00  
Tomate, mozza, basilic(été);7.00  
Saumon salé, condiment de betteraves, pain au graines et salade d'herbes;7.00  
Eclair de chèvre frais, légumes croquants en copeaux et jambon fumé;7.00  
Legumes du soleil confits, en salade composé;7.00  
Melon jambon(été);7.00  
Délices de gambas, Espuma de Butternut et châtaignes, grillées;8.00  
Gourmandise de crabe et homard, moelleux de patates douces;20.00  
Cassolette de saumon, velouté de chou-fleur et ciboulette;8.00  
Saumon fumé à la crème aigrettes, vinaigrette à l'échalote et Aneth;8.00  
Gravlax de saumon et betteraves, condiments, savoura et pickles d'oignons rouges;8.00  
Millefeuille de crabe à la pomme verte, coriandre et huile des baux de Provence;8.00

## PLATS

Suprême de Pintade au foie gras, poêlée de petits légumes et pommes grenaille au thym;19.00  
Sauté de volaille Thai aux épices douces, riz sauté aux légumes;14.00  
Roulade d'agneau aux amandes, semoule épicée et fruits secs;15.00  
Sauté de veau à la tomate et thym frais, Pdt roties ;13.00  
Tomate farcies comme chez mamie, riz basmati;13.00  
Carbonnade flamande, tagliatelles;13.00  
Bœuf Thai à la citronnelle, riz sauté aux légumes;14.00  
Blanquette de veau aux champignons et oignons glacés, riz basmati;13.00  
Jambon grillé à l'os, macaronis à la crème de parmesan, sauce estragon;13.00  
Filet mignon à la crème de maroilles, pdt roties ;15.00  
Veau marengo, petits légumes;14.00  
Navarin d'agneau, légumes de saison;14.00  
Paleron de bœuf au vin rouge, pommes de terre;13.00  
Fricassée de volailles au citron confit, riz au combava;13.00

# Catalogue LA BULLE D'O TRAITEUR

Mis à jour le 01/11/2023

Le tarif s'entend en euros, à l'unité et ttc

- Parmentier d'effiloché de bœuf;13.00  
Aiguillettes de volaille panées à la graine de tournesol, quinoa rouge et sauce basilic;13.00  
Émincés de volaille, pâtes orzo comme un risotto;15.00  
Caille désossée farcie, gratin dauphinois ;16.00  
Suprême de pintade rôti, gratin de pommes de terre au thym;16.00  
Cassolette de volaille fermière, riz pilaf petits légumes;17.00  
Tournedos de veau, gratin dauphinois et carottes glacées au cumin;20.00  
Tournedos de veau cuit en cocotte, éclats de ris de veau, légumes fermier aux échalotes confites;19.00  
Demi potimarron confit, crème de panais, volaille rôtie au lard, émulsion de noix et brisures de châtaigne;17.00  
Mille Feuilles de butternut et grué de cacao, veau basse température caramélisé et jus au thym;17.00  
Gambas grillées au curry et citron vert, courgette farcie au riz sauté;15.00  
Gougeonette de saumon à la crème et citron frais, riz sauvage et fines herbes;14.00  
Dos des cabillauds aux amandes, nouilles chinoises aux carottes caramélisées;14.00  
Cœur de laitue, saumon fumé et légumes de saison, sauce citron, huile d'olive;13.00  
Lasagnes de saumon et citron vert;13.00  
Filet de dorade, nouilles sautées au gingembre, crème de citron;14.00  
Parmentier de saumon;13.00  
Nage de poisson sauce champagne;16.00  
Demi homard, sauce thermidor, riz safrané et petits légumes;26.00  
Lotte à l'armoricaine;17.00  
Gambas grillées au paprika Crème de pois cassés, croquettes de risotto et citron vert;16.00  
Salade niçoise;13.00  
Dos de lieu noir en papillottes de petits légumes au vin blanc;14.00
- VEGE**  
Demi potimarron confit, farcie au quinoa sauté aux noisettes, émulsion au lait de coco;14.00  
Mille-feuilles de panais grillés et crème de butternut, courgette farcie à la lentille corail;14.00
- DESSERTS**  
Salade de fruits au champagne;7.00  
Pièce montée Macaron Chocolat, Framboise;3.00  
Pièce montée Macaron Citron Yuzu;3.00  
Pièce montée Macaron Carmel beurre salé;3.00  
Pièce montée Macaron Orange confite;3.00  
Pièce montée Macaron Vanille, noisette;3.00  
Pièce montée Macaron Café, spéculos;3.00  
Pièce montée Macaron Chataigne;3.00  
Pièce montée Chou vanille;2.50  
Pièce montée Chou Pralin;2.50  
Pièce montée Chou Chocolat, noisette;2.50  
Pièce montée Chou Chocolat;2.50  
Pièce montée Chou Chocolat Basilic;2.50  
Pièce montée Chou Café, Spéculos;2.50  
Pièce montée Chou Framboise;2.50  
Pièce montée Chou chataigne;2.50  
Entremet déstructuré triple chocolats fondant, croustillant, mousse spéculos;6.00
- DIVERS**  
Vaisselle;0.50  
Café;2.00  
Vin rouge (avec accord mets & vin);15.00  
Vin blanc (avec accord mets & vin);15.00  
Eau plate;2.00  
Eau pétillante;2.00  
Jus d'orange;5.00  
Couverts;0.50  
Maitre d'hôtel (l'heure);40.00  
Serveur (l'heure);30.00  
Livraison (au kilomètre AR) avec un minimum de 10€;2.00