

Viandes

- ✚ Filet de canard sauce morille 7.40 €
- ✚ Filet de canard sauce poivre vert 6.40 €
- ✚ Gigolette de pintade farcie aux morilles et marrons 6.80 €
- ✚ Civet de cerf 6.30 €
- ✚ Civet de sanglier 6.50 €
- ✚ Emincé de cerf sauce grand veneur 6.90 €
- ✚ Emincé de sanglier sauce grand veneur 6.90 €
- ✚ Filet de canard en tournedos sauce morilles 7.90 €
- ✚ Fondant de veau sauce champagne 6.70 €

Légumes

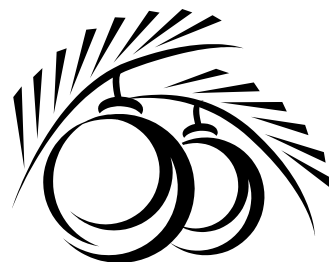
- ✚ Gratin dauphinois 2.60 €
- ✚ Gratin dauphinois aux cèpes 3.10 €
- ✚ Gratin de cardons 3.15 €
- ✚ Gratin dauphinois et gratin de cardons 5.10 €
- ✚ Gratin dauphinois, poires et marrons 4.90 €
- ✚ Gratin de cardons et polenta crémeuse 4.95 €
- ✚ Gratin de cardons, fricassée de marrons 4.60 €
- ✚ Polenta crémeuse et champignons 4.80 €

La maison Ferret Traiteur

*vous souhaite
de joyeuses fêtes
de fin d'année*

et

*meilleurs vœux
pour 2018 !*



SARL Ferret Traiteur

35, Route de la Manoque

Bugnon 38630 Corbelin

Site : www.ferret-traiteur.fr

FERRET TRAITEUR

*Menus et carte
Fêtes de fin d'année*

2017



Pensez à votre FOIE GRAS !

Fabrication maison

9.70 € les 100 grammes

**35, route de la manoque
38630 Corbelin**

Tel : 04/74/88/98/42

Mail : agnes.ferret@wanadoo.fr

MENUS

Menu n°1 à 13.90 €

Bûchette saumon crevette et sa macédoine
Confident de poulet à la mousse homardine,
jus corsé de volaille au persil
Gratin dauphinois aux cèpes

Menu n°2 à 14.45 €

Terrine de sanglier maison **ou**
Médaille de saumon en Bellevue **(+1€50)**
Fondant de veau sauce champagne
Gratin dauphinois et champignons

Menu n°3 à 15.20 €

Terrine de canard au poivre vert maison **ou**
Duo de saumon et sandre et sa macédoine
de légumes **(+1.50 €)**
Civet de cerf **ou** Civet de sanglier
Gratin de cardons et fricassée de marrons



Menu n°4 à 16.60 €

Foie gras de canard maison
Giglette de pintade farcie morilles
et marrons
ou Filet de canard en tournedos
sauce morilles **(+1.30 €)**
Polenta crémeuse et champignons

Menu n°5 à 17 €

Entrée festive

(Foie gras de canard maison, saumon fumé,
2 crevettes et mousseline d'avocat)
Filet de canard sauce morilles
Gratin dauphinois, gratin de cardon

Menu n°6 à 18.30 €

Foie gras maison et sa confiture d'oignons
Cuisse de canard à la compotée
de lapin **ou**
Emincé de sanglier sauce grand veneur
Gratin dauphinois, Flan de duxelles de champignons



Carte de fin d'année

Entrées froides

- ✚ Palet de saumon aux asperges **5.50 €**
- ✚ Foie gras de canard maison **6.10 €**
- ✚ Foie gras de canard, confiture
d'oignons **6.50 €**
- ✚ Médaille de saumon en Bellevue **6.15 €**
- ✚ Entrée festive (foie gras de canard, saumon fumé,
2 crevettes, mousseline d'avocat) **7.40 €**
- ✚ Terrine de sanglier **3.85 €**

Entrées chaudes

- ✚ Marbré de sandre sauce maître pêcheur **6.20 €**
- ✚ Filet de loup sauce oseille **6.10 €**
- ✚ Pavé de saumon sauce oseille ou
sauce champagne **6.20 €**
- ✚ Corolle de sole à la mousseline de
St Jacques **6.40 €**
- ✚ Délice de rougets sauce aux perles
du Périgord (jus de truffes) **6.30 €**
- ✚ Délice de brochet sauce écrevisse **5.95 €**
- ✚ Duo de sole et rouget sauce dieppoise **6.15 €**