

MAISON BELLOIS

Traiteur
53 rue du docteur Oursel
27000 EVREUX
TEL 02.32.33.01.04
FAX 02.32.38.71.18

Mardi 14 Février

2017



MENU ST VALENTIN

♥ **MENU LOVE**

10 canapés

**Cœur en feuilleté de vol au vent aux ris de veau à la financière
Filet de canette aux pêches, flan de légumes et pomme maquaire
Fondant au chocolat**

Par personne 44.50 €

♥ **MENU BIG LOVE**

10 canapés

**Quenelles de St Jacques, sauce Noilly
Cassolette de lotte au lard fumé d'Evreux, gratin de PDT chéri
Panna cotta aux cerises Amarena**

Par personne 49.50 €

♥ **MENU SUPER LOVE**

Mini trio de mousse :

(Foie gras - figue, saumon fumé, crevette avocat-mangue)

½ langouste à la parisienne

Filet de bœuf Rossini avec sa mini Arlie aux morilles et son flan de légumes

Farandole de mini dessert :

(fondant au chocolat, panna cotta aux cerises Amarena et crème brûlée pistache)

Par personne 66.50 €

A LA CARTE EN BOUTIQUE

Prix par personne

POUR LES ENTREES :

Foie gras d'oie maison	210€*
Foie gras de canard maison	180€*
Mille-feuille de foie gras façon Opéra.....	15€20
Tourte financière au ris de veau et champignons (pour 2).....	15€00
Buche de saumon fumé	5€50
Turban de sole et st jacques aux petits légumes	7€50
Quenelles de st jacques sauce Noilly.....	7€50
Terrine de saumon et crabe et épinard et sa sauce cocktail.....	54€*
Trio de mini mousse : foie gras et figue, saumon fumé et crevette avocat et mangue	8€00
6 Huitres froides en gelées aux œufs de saumon.....	12€00
Assiette de saumon fumé et son œuf tarama	14€00
½ langouste à la parisienne sur plat.....	34€00

* Prix au kilo

POUR LES PLATS

Papillote de cabillaud et saumon au beurre citronné, PDT et tombée de légumes	15€10
Cassolette de lotte au lard fumé d'Evreux, gratin de PDT chérie	15€00
Turbo sauce hollandaise, riz sauvage poêlée de légumes forestière.....	21€50
Brochettes de st jacques et gambas, riz sauvage et tombée de légumes.....	18€50
Filet de bœuf Rossini, mini Arlie aux morilles et son flan de légumes	23€50
Chapon rôti au four et son jus forestier, pomme maquaire et poelée de légumes forestière	15€00
Filet de canette aux pêches, flan de légumes et pomme maquaire	15€00
Sifflet de pintade aux morilles, gratin de PDT chérie et flan de légumes	14€00

POUR LES DESSERTS

Fondant au chocolat	2€90
Panna cotta Amarena.....	3€50
Mousse aux 2 chocolats.....	2€20
Crème brulée à la pistache	2€65
Crème brulée nature	2€50
Crousti fondant aux deux chocolats	3€10
Farandole de mini desserts : crème brule pistache, mousse au 2 chocolats, panna cotta Amarena	4€50

PENSEZ A RESERVER