

Au cœur *des* *Saveurs* *Traiteur*



MENU / REPAS



Tél. 02 43 84 10 31 - www.au-coeur-des-saveurs.com
foodconsulting72@gmail.com - 68 avenue Jean Jaurès 72100 Le Mans

MENUS

*Tous nos menus
sont réalisés
avec soin, dans
le respect le plus
total des produits.*

Nous vous
proposons
3 menus,
adaptés à
tous types
d'événements
et d'occasions.

Il est possible de
commander toute notre
gamme de produits
sur notre site internet.
Nous attachons une
grande importance à
la présentation de nos
plats, c'est pour cette
raison qu'ils sont décorés
et personnalisés pour
chaque commande.

Menu Douceur

3 plats

Entrée au choix

- Rillettes artisanales de la Sarthe, pain de tradition
- Coulis provençal, fine mousse de chèvre, jambon sec et crumble
- Terrine de saumon, rouget et tomates confites, crème et ciboulette

Plat au choix

- Pavé de saumon rôti, sauce légère citron et aneth, riz aux herbes fraîches
- Cuisse de volaille, Jasnières et petits champignons, fine purée de pomme de terre
- Délicieuses cannellonis ricotta, épinard et lard fumé
- Notre marmite façon sarthoise

Dessert au choix

- Crème brûlée, craquant chocolat noir
- Moelleux chocolat, crème anglaise framboise.
- Léger tiramisu de fruits rouges et spéculos

Menu

Le gourmand

5 plats

Amuses-bouche

Entrée au choix

- Pyramide gourmande de poissons et Saint-Jacques
- Foie gras artisanal accompagné de pain de campagne et chutney de figue
- Melon et jambon de parme

Plat au choix

- Cuisse de canard confite et acidulé d'agrumes, gratin dauphinois
- Tendre filet mignon, sauce miel et thym, fine purée de patate douce
- Cassolette en duo de poisson au curry et son riz arlequin
- Filet de cabillaud sauce rosé de Loire, pommes vapeur et ciboulette

Duo fromage & salade

Dessert au choix

- Tartelette citron finement acidulée
- Paris Brest en trois étapes.
- Duo de mousse chocolat et coulis caramel beurre salé

Menu

Le magnifique

6 plats

Amuses-bouche

Entrée au choix

- Trilogie de saumon
- Déclinaison autour de notre foie gras
- Tarte fine aux belles noix de Saint-Jacques et fondue de poireau

Pause fraîcheur

- Sorbet citron vif d'orange et touche de menthe

Plat au choix

- Magret de canard IGP du sud ouest et légumes croquants
- Rencontre entre le merlu breton et le homard accompagnée d'une poêlée de légumes anciens
- Pavé de bœuf sauce foie gras et gratin dauphinois
- Filet de sole, croustillant de parmesan et risotto de morilles

Trilogie de fromages

Dessert au choix

- Royal croustillant trois chocolats
- Alliance entre la fraise des bois et la vanille bourbon
- Café gourmand, assortiment de petites mignardises

MENUS

Découvrez nos prestations complémentaires et leurs tarifs en consultant les pages ...

Services & livraisons

Carte des boissons

Vous souhaitez plus d'informations ?



CONTACTEZ NOUS

02 43 84 10 31

Menu Douceur
3 plats



Menu Le gourmand
5 plats



Menu Le magnifique
6 plats



Créez votre propre réception sur-mesure avec

My own event
à partir de
50 personnes