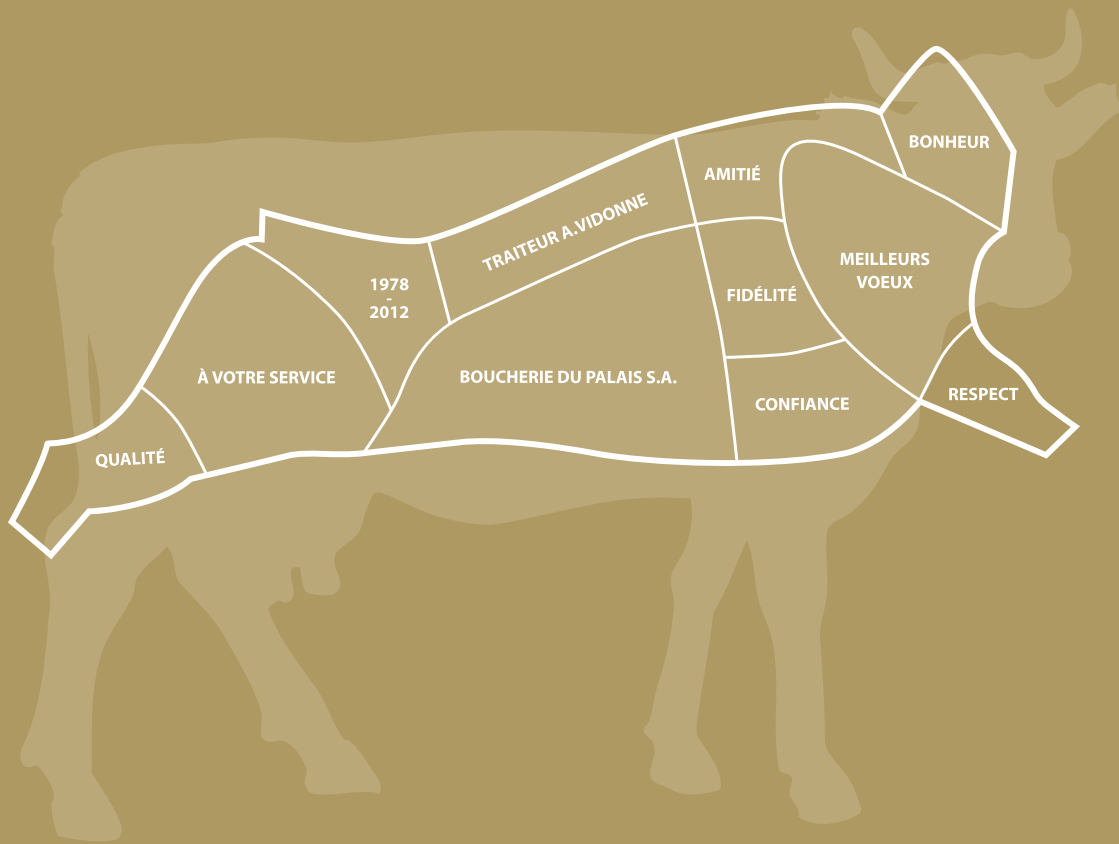




N O È L



2 0 1 1

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2011

- Tarifs détail -

Code	Article	Prix/kg
7718	Poulet de Bresse effilé Miéral	28.00
7720	Poulet de Bresse pac Miéral	33.00
7790	Poularde de Bresse effilée roulée (sur commande)	54.00
7716	Poularde de Bresse effilée Miéral	33.00
7734	Chapon fermier des Dombes effilé	28.00
7735	Chapon fermier des Dombes pac	34.50
7760	Chapon de Bresse effilé roulé Miéral	76.00
7770	Dinde de Bresse effilée Miéral	33.00
7738	Dinde des Dombes effilée	25.50
7739	Dinde des Dombes pac	31.00
7772	Dindon de Bresse effilé Miéral	28.00
7780	Oie saignée effilée Miéral	39.00
7702	Canard effilé Miéral	22.00
7704	Canette effilée Miéral	25.50
7730	Canette des Dombes effilée	20.00
7732	Canette des Dombes pac	22.50
7262	Cuisse de canard a/os	20.00
7712	Pigeon effilé Miéral	39.00
7652	Caille	<i>pièce</i> 6.00
7714	Pintade effilée Miéral	30.00
7750	Pintade des Dombes pac	24.00
7740	Pintade des Dombes effilée	20.00
3049	Cochon de lait	27.00
4302	Cabri frais	Prix du jour
7274	Foie gras canard cru Rougié	62.00
7276	Foie gras canard éveiné Rougié	69.00

ENTREES FROIDES

Prix par personne

Saumon fumé et brochet fumé du lac, queues de grosses crevettes Mousseline à l'aneth et au raifort, avec deux crudités	16.00
Saumon en Bellevue garni (min 15 pers.)	20.00
Terrine de homard, sauce homardine et deux crudités	20.00
Demi-queue de langouste garnie	prix du jour
Demi-homard garni, sauce tartare	prix du jour
Foie gras de canard "maison" au torchon Gelée au porto, confiture de figue, pain rustique	19.00
Marbré au foie gras et fond d'artichaut Petits légumes au jus balsamique	18.00
Aspic à l'effiloché de canard et foie gras, (min. 20 pers.) Magret fumé, garniture de saison et petite salade	16.00
Choix de terrines "maison" et deux crudités	10.00
Choix de pâtés en croûte "maison" et deux crudités	11.00
Pâté en croûte de lièvre au foie gras (en saison) et deux crudités	12.00

ENTREES CHAUDES

Prix par personne

Saucisson pistaché truffé en croûte Salade de rampon et œuf mimosa	10.00
Coquille Saint-Jacques	11.00
Filet de féra, sauce ciboulette et safran Julienne de légumes	17.00
Filet de sandre sur lit de poireaux (minimum 6 pers) Sauce mousseline et garniture	20.00
Filet de sole, sauce safranée Julienne de légumes au Noilly Prat et fleuron	28.00
Filet de caille au Xérès, duxelle de cœur d'artichaut aux herbes Petite salade de saison	17.00
Feuilleté de ris de veau, sot-l'y-laisse de poulet, foie gras, sauce périgourdine	18.00
Feuilleté de ris de veau aux champignons, garniture	12.00
Vol-au-vent traditionnel (ris de veau, quenelle de veau et champignons)	10.00

Traiteur André Vidonne

Propositions de repas pour les fêtes Noël & Nouvel An 2011

PLATS PRINCIPAUX

Prix par personne

Bœuf

Bœuf Wellington (filet), jus aux truffes	25.00
Filet au gros sel, sauce bordelaise avec moelle	22.00
Faux-filet au gros sel, sauce à l'échalote confite	20.00

Veau

Filet mignon de veau, sauce au Madère	22.00
Carré de veau au four, sauce au Marsala et sauge	19.00

Agneau

Déclinaison d'agneau de l'Adret, jus au thym	22.00
Souris d'agneau confite aux épices, mirepoix de légumes	20.00

Porc

Filet mignon de porc en croûte, sauce aux morilles (minimum 4 pers)	19.00
Jambon à l'os au miel, braisé au four, sauce au Madère (minimum 12 pers)	14.00

Sanglier

Carré de sanglier et sa petite crépinette au foie gras	18.00
Jambon à l'os de sanglier, braisé au four, sauce au Porto	16.00

Bison

Filet de bison au gros sel, sauce poivrade	27.00
Entrecôte de bison, sauce à l'échalote confite	25.00

Volaille Miéral (Bresse)

Cuisse de canard rôtie, jus au muscadet	16.00
Pigeon (entier) à l'ail en chemise	20.00
Poularde de Bresse au vin jaune, en deux façons (minimum 4 pers)	20.00
Caille désossée farcie (volaille et truffe)	20.00
Dinde rôtie farcie aux marrons, jus	18.00
Chapon de Bresse rôti, jus aux truffes (minimum 6 pers)	35.00
Pintade de Bresse rôtie, jus Calvados (minimum 6 pers)	20.00
Suprême de pintade et sa crépinette, sauce au cidre	17.00
Canette rôtie et petits navets	20.00
Chapon fermier rôti (minimum 6 pers)	20.00

Gibier

Entrecôte de chevreuil, sauce grand veneur	28.00
Entrecôte de cerf, sauce poivrade	22.00

GARNITURES

Prix par personne

Légumes

Choux rouges confits	3.00
Haricots verts aux oignons	3.00
Jardinière de légumes	4.00
Fond d'artichaut farci aux petits légumes	4.00
Flan de légume (selon saison)	4.00
Champignons farcis	4.00
Fricassée d'endives à la crème	3.00
Fricassée de cardons (novembre à janvier)	5.00

Gratins

Gratin de pommes de terre à la crème	5.00
Gratin des capucins (champignons, artichauts, épinards)	5.00
Gratin de cardons (novembre à janvier)	7.00

Divers

Mousseline au beurre	4.00
Mousseline au beurre et jus de truffe noire	6.00

FROMAGES

Prix par personne

Plateau ou buffet de fromages (6 sortes) et raisin	7.00
Assiette (3 sortes) et raisin	4.00

Traiteur André Vidonne

Propositions de repas pour les fêtes Noël & Nouvel An 2011

DESSERTS (minimum 4 personnes)

Prix par personne

Gâteau

Saint-Honoré	7.00
Truffé au chocolat et coulis	7.00
Bavarois aux fruits et coulis	7.00
Forêt noire ou Forêt blanche	7.00
Framboisier	7.00
Mille feuilles aux fruits	7.00
Mille feuilles aux marrons	7.00
Mille feuilles aux fruits exotiques	7.00
Tourte au whisky	8.00

Gâteau glacé

San Marco	7.00
Nougatine et coulis	7.00
Vacherin glacé aux fruits	7.00
Vacherin glacé au coing et coulis	7.00
Vacherin glacé au Grand-Marnier	7.00

Desserts divers

Crème au Gewurztraminer et tuile	7.00
Crème brûlée	7.00
Charlotte au chocolat et crème anglaise	7.00
Diplomate au kirsch et crème anglaise	7.00
Macaron aux fruits et coulis	7.00
Salade de fruits frais de saison	5.00

Choix de mignardises (2 pièces /personne) 3.00

Personnel

- CHF 39.00 de l'heure par personne de service du lundi au samedi
- CHF 44.00 de l'heure par personne de service le dimanche et jour férié

Livraison

- CHF 35.00
- Livraison offerte pour toutes commandes d'un montant supérieur à CHF 500.00