

CARTE TRAITEUR

Hôtel La Maison Rouge / Restaurant Le Cercle

Voici quelques idées de plats disponibles en service traiteur, nous nous tenons à votre disposition pour d'autres envies...

Toast chaud et froid : 1€/pièce (flan de foie gras, club thon, tartare de saumon et huîtres ...)

Les Entrées :

Le Craquant de ris de veau et petits gris : 14 €

Le Saumon fumé (*pour les enfants*) : 8€

Terrine de foie gras de canard : 10€

Pressé de crabe au curry, tomates, avocat : 8€

Lucullus : 10€

Noix de Saint-Jacques en carpaccio : 13€

Boudin blanc truffé, crème de céleri : 9€

Saumon « gravlax », crème de raifort : 8 €

Les Plats :

Blanc de poularde et champignons : 13€

Gambas rôties et son risotto aux herbes : 14€

Turbot au beurre demi-sel, palet de champignons et endives : 18€

Quasi de veau aux girolles : 14€

Noix de Saint-Jacques et potimarron : 13€

Les Desserts :

Le Baba au rhum : 6€

Le Millefeuille : 6€

La tarte tatin : 6€

La surprise d'Hélène : 6€

Les mignardises (macaron / ganache spéculos / financier / madeleine / sablé vanille) : 1€ / pièce

Le Menu de fête à emporter 30€

Carpaccio de noix de Saint-Jacques / mangues passion

(Merci de nous apporter vos assiettes la veille)



Blanc de poularde, champignons / oignon



La surprise d'Hélène

Les prix indiqués sont « à la personne ».

contact@hotel-lamaisonrouge.com