

TOUTAIN TRAITEUR
1,3 Rue saint Luc-
36000 Châteauroux
02.54.22.08.99

Menu de la Saint-Valentin



Foie gras de canard mi cuit maison – 9.00€ la part
Homard à la Parisienne (ou thermidor – sur commande) au cours
Langouste à la Parisienne (ou thermidor – sur commande) – au cours
Coquille saint jacques à la provençale – 6.80€ pièce
Pâté en croute de pintade, poire pochée au vin rouge, morille et foie gras – 4.50€ la part
Eclair salé aux langoustines et saumon fumé – 6.00€ pièce
Ris de veau aux morilles – 13.00€ la part
Ballotines de volaille, gambas, tomates confites et aneth – 8.50€ pièce
Suprême de pintade confise au foie gras – 9.00€ la part
Magret de canard au poivre vert – 9.00€ la part
Dos de saumon au champagne – 9.50€ la part
Lotte et saint jacques à la provençale– 13.50€ la part
Gratin de fruit de mer – 7.50€ la part
Purée aux morilles – 5.00€ la part
Flan de légumes – 1.50€ pièce
Purée de butternut – 3.60€ la part
Poêlée de pleurotes – 4.30€ la part
Riz pilaf – 3.00€ la part
Tiramisu – 2.70€ pièce
Entremet vanille fruit rouge – 3.50€ pièce
Mille-feuille praliné et amandes – 3.00€ pièce
Royal noisette – 3.50€ pièce

LA BOUTIQUE SERA OUVERTE LUNDI 14 FEVRIER DE 9h00 à 13h00 et de 16h00 à 19h00