

TOUTAIN TRAITEUR

1,3 Rue saint luc-
36000 Châteauroux
02.54.22.08.99

Menu de la saint valentin 2024

Foie gras de canard mi cuit maison – 142.00€ le kg

Homard à la Parisienne (ou thermidor –) au cours

Coquille saint jacques à la provençale ou traditionnelle – 7.50€ pièce

Œuf norvégien – 6.00€ la part

Nonette aux deux saumons -6.00€ la part

Coquille de queue de langouste -8.50€

Ris de veau aux morilles – 14.00€ la part

Filet mignon de veau aux petits légumes – 12.00€ la part

Bœuf stroganoff– 12.00€ la part

Suprême de pintade confisé au foie gras – 11.00€ la part

Dos de saumon au champagne– 12.50€ la part

Filet de colin au concassé de tomate– 11.00€ la part

Lotte et saint jacques aux agrumes– 14.00€ la part

Cassolette de gratin de fruits de mer 9.00€ la part

Purée aux morilles (200g) – 5.50€ la part

Flan de légumes – 1.70€ pièce

Purée de patate douce, noix et raisins (200g) – 4.00€ la part

Riz pilaf (200g) – 3.00€ la part

Entremet vanille mangue passion– 4.00€ pièce

Entremet des Valentins– 4.00€ pièce

Macaron chocolat pistache– 3.70€ pièce

Royal noisette – 3.50€ pièce