

Nos Menus de Fêtes

Menu Jules 36€

Quelques feuilletés pour commencer

Transparence de chair de crabe et gambas, tartare d'avocat et confit de tomate, croquant aux graines et caviar de hareng.

Le pot au feu royal de pintade chaponnée, boudin blanc, foie gras et morilles, petits légumes du moment jus crémé

Dessert de fête

Menu Enzo 42€

Quelques feuilletés pour commencer

Les noix de St Jacques dans leur écrin de Porcelaine, étuvée de girolles, épinards et châtaignes. Tempura de gambas sauce champagne.

Le suprême de chapon fermier des Landes, croquette de risotto au foie gras et magret fumé, poêlée de légumes de saison sauce périgourdine

Dessert de fête

Nos pâtisseries

5,50€ la part - bûche en 4/6 ou 8 personnes



Pomka*

Biscuit noisette, pommes façon tatin, mousse cassis et crème vanille.

Petit Lutin*

Sablé au chocolat, biscuit brownie aux noisettes, crémeux gianduja noisettes, mousse chocolat noir et lait Tonka.



Etoile Filante*

Biscuit et croustillant aux amandes, crémeux mangue, compotée intense aux fruits exotiques, mousse vanille.

Conte de Noel*

Biscuit amande croustillant, mousse framboise, compotée fruits rouges.



Casse-Noisette*

Mousse noisette, biscuit moelleux noisette, crémeux chocolat timut, praliné croustillant.

Jouet en bois*

Biscuit brownie, crème brûlée à la vanille bio de Madagascar, mousse au chocolat au lait.



Menu de Fêtes de fin d'année 2024

Traiteur
Thilliez

Les commandes de Noël seront prises
jusqu'au 20 décembre 2024
et pour nouvel an jusqu'au 27 décembre 2024.

31, rue Rouget de Lisle - 62580 Vimy

Téléphone : 03.21.73.70.16

sarthilliez@wanadoo.fr - www.traiteur-thilliez.com

Le début de la faim...

Les verrines en habit de fête

12 pièces 34€

- Salade d'avocat et crevettes au curry
- Tiramisu de foie gras au pain d'épices
- Écrevisses marinées et tartare d'agrumes
- Fraicheur exotique mangue ananas, gambas vinaigrette acidulée
- Tartare de saumon, mascarpone yuzu
- Compotée de légumes, crème de parmesan, oeufs de Hareng

Les amuses bouches à chauffer

40 pièces 36€

Quiches, pizzas, flamiches, saucisses feuilletées, escargots en croûte beurre persillé, bouchées à la reine, croque monsieur jambon, soufflé au maroilles, tartelettes au saumon.

Le coffret cocktail foie gras

12 pièces 36€

- Trésor foie gras pain d'épices
- Mini sucette foie gras et chocolat
- Croquant amande, foie gras à la gelée de porto
- Briochain de foie gras aux figues

Le coffret wraps et sandwich club

24 pièces - 29€

- Foie gras chutney de figues pain d'épices
- Poulet tikka, pain épinards
- Thon, poivrons, pain céréales
- Tortilla aux graines de lin, fromage ciboulette, saumon fumé
- Tortilla tomate, jambon sec boursin
- Tortilla nature chèvre et légumes

Les canapés prestige

Plateau de 24 pièces assorties - 48€

Les Pains surprise 40 pièces

- Charcuteries et saumon fumé 35,00€
- Saumon fumé, crabe 42,00€

Le coffret food

24 pièces - 34€

- Tempura de crevette, Nems poulet ananas
- Samoussa curry légumes, Cheese Burger Cocktail
- Cromesqui de caille, Yakitori Satay
- Croquetas Jambon Iberique
- Brochette de poulet Soja

Les spécialités

Charcutières 100gr.

- Le véritable Lucullus 12,00€
- Le pâté croûte au foie gras et truffe 7,80€
- L'excellent, volaille, canard, ris de veau, foie gras et champignons 6,20€

Nos boudins blanc Kg.

- Boudin blanc nature 24,00€
- Boudin blanc truffé 35,00€

Nos foies gras 100gr.

- Foie gras d'oie nature 16,50€
- Foie gras de canard au naturel 15,00€
- Foie gras de canard en millefeuille aux épices de Noël 15,50€
- Foie gras de canard et son coeur de poires confites et fruits secs 16,50€

Les Saumons - 100 gr

- Le saumon fumé de Norvège 7,20€
- Le saumon gravlax fait maison 5,90€

Les Gambas - 100 gr.

- Gambas à l'ail 6,80€
- Gambas à l'aneth 6,80€

Les Entrées Froides

- Saumon gravlax et son beurre salé aux salicornes, chips de betteraves et pommes. 12,00€
- Verrine de tartare de St Jacques aux fruits de la passion, mascarpone et mangue 14,00€
- Le Paris Brest au foie gras, magret de canard fumé, confit de figues au porto et chouchou caramélisés. 14,00€
- Transparence d'artichaut, crevettes, céleri et son oeuf poché et dés de saumon fumé. 13,50€

Nos Classiques

- Pamplemousse au crabe 9,20€
- 1/2 langouste (350gr.) revisitée 23,00€
- Coquille de saumon ou crabe 7,90€
- La hure de saumon sauce cocktail 8,20€
- La verrine avocat crabe et tartare de tomates confites 9,20€

Les Entrées Chaudes

LES NOUVEAUTÉS

- Les cannellonis d'escargots de bourgogne aux petits légumes 12,00€
- La crêpe persillée aux 2 saumons 7,00€
- La tarte fine de boudin blanc truffé, posé sur un confit de champignons de paris et foie gras. 12,50€
- Les raviolis de Royan dans une nage à la citronnelle et au lait de coco. 10,50€

LES CLASSIQUES

- La bouchée à la reine 4,50€
- Le vol au vent 6,80€
- La coquille St Jacques 8,20€
- Les escargots de Bourgogne (les 12) 8,40€
- La cassolette de ris de veau aux morilles 13,00€
- Les cuisses de grenouilles à la provençale 12,50€

Les Plats

Les Viandes

- Le suprême de chapon des Landes farci à la forestière et sa brochette de boudin blanc, gâteau de pommes de terre et légumes confits, sauce échalotes. 17,50€
- Fondant de veau cuit à basse température, risotto aux girolles et foie gras, sauce morilles. 21,00€
- Blanquette de pintade chaponnée aux légumes anciens, jus crémé truffé. 16,50€
- Le filet mignon de porc aux fruits secs, ragoût de petits légumes et frites de polenta, sauce romarin. 15,00€
- Médaillon d'agneau à la provençale, croûte d'herbes, purée de haricots blancs, cannellonis d'aubergine jus parfumé au thym. 18,50€
- Filet mignon de cerf, écrasé de pommes de terres et céleri, ragoût de champignons et châtaignes, sauce porto au poivre timut. 17,50€

Les Poissons Chauds

- Le dos de cabillaud posé sur une paëlla de coquillages et chorizo, petit jus crémé. 18,50€
- Le dos de saumon en croûte de parmesan, risotto de poireaux et écrevisses. 16,50€
- La brochette de St Jacques et gambas, crumble persillé, sushi de crevettes grises et girolles, sauce normande. 25,00€
- La 1/2 langouste thermidor 340gr. 26,00€
- Le filet de bar sur un écrasé de pommes de terre et légumes confits, crème de chorizo. 21,50€
- Le navarin de la mer (gambas, lotte, saumon, St Jacques), girolles, petits légumes. 23,00€