MENU AMBRE - 35€

Quelques feuilletés pour commencer

Le pot au feu de la mer à la Dieppoise dans son écrin de procelaine.
(Saumon, crevettes, pétoncles, lotte)

Fricassée de pintade chaponnée aux éclats de fois gras et chataignes, gratin dauphinois, poelée de légumes de saison, sauce albufera.

Dessert de fête

MENU ROMANE - 41€

Quelques feuilletés pour commencer

Le duo de gambas de Madagascard semi décortiquées et Saint-Jacques snakées, écrasée de panais à la truffe, chips de lard et jus persillé.

Suprême de chapon fermier des Landes en croûte de fruits secs, timbale de pommes poelées, brochette de boudin blanc et légumes racines sauce perigourdine.

Dessert de fête

NOS BÛCHES

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

L'ARRAGEOISE
(sans gluten)
Biscuit et croustillant chocolat, cémeux chocolat fève de tonka.

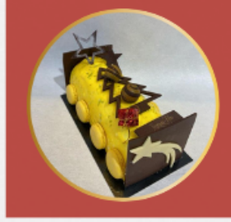
LA CRÉOLE
(sans gluten)
Biscuit et croustillant aux amandes compotée et crémeux. intenses aux fruits exotiques, mousse chocolat blanc à la vanille.

LE FLOCON (sans gluten)
Biscuit et croustillant aux amandes compotées de fruits rouges, mousse au chocolat au lait.

LA JIVARA
Mousse au chocolat, crème brûlée vanille, mousse au chocolat au lait.

LA NORMANDE
Moelleux noisette crème vanille, pommes caramélisées, vanille tonka.

LA SICILE
Ganache yuzu, citron caviar, couverture citron velour, citron craquant.



Carte des fêtes 2023

Traiteur
Thilliez

31, Rue Rouget de Lisle - 62580 Vimy
03 21 73 70 16
sarlthilliez@wanadoo.fr

Les commandes de Noël seront prises jusqu'au 20 /12/22
pour nouvel an jusqu'au 27 /12/22

AMUSE BOUCHES

Les canapés prestiges - Plateau de 24 pièces 36€

Abricot, fromage de brebis et chutney figue, fromage basilic et croquette tomate cerise et noix de pécan, fromage truite fumée et Saint-Jacques et écrevisse, saumon fumé, citron et aneth, jambon Serrano, olive, beurre aux piquillos, filet de canard, pêche et amande, Rosette, beurre moutarde et pistache, fromage citron, concombre, oeufs de truite.

Les pains surprises - Pain de 40 pièces

- Chartuterie et saumon fumé - 35€
- Saumon fumé et crabe - 42€

Le coffret wraps & sandwitch club 24 pièces - 30€

- Saumon boursin, thon tomate confite
- Jambon de Parme, fromage frais, pignons de pin
- Poulet tikka, foie gras chutney de figues, tomate mozza

Le coffret food 24 pièces - 34€

- Tempura de crevette coco, new poulet ananas
- Cheeseburger cocktail, samosa curry légumes
- Cromesquis de caille, yakitori satay, croq truffe, chicken burger curry

Le coffret cocktail foie gras 12 pièces - 30€

- Le trésor foie gras mangue
- La sucette de foie gras chocolat
- Le macaron foie gras pomme
- Le briochain de foie gras aux figures

Le plateau tapas 16 pièces - 22€

- Jambon de Serrano, olive noire, concassée de tomate
- Manchego tomate confite, crème basilic, huile d'olive, roquette
- Pancetta piquillos, crème d'aubergine, roquette
- Conté tomate cerise, fromage moutardé et épices

NOS SPÉCIALITÉS

Charcutières - 100g

- Le veritable Lucullus 12,00€
- Le pâté croûte gourmand au foie gras 6,80€

Nos foies gras - 100g

- Foie fras d'oie nature 15,00€
- Foie gras de canard nature 15,00€
- Foie gras de canars aux fruits secs 16,00€
- Le millefeuille de foie gras de canard aux épices de Noël 15,50€

Nos boudins blancs - le kg

- Boudin blanc nature 24,00€
- Bourdin blanc truffé 2% de truffe 35,00€

Les saumons - 100g

- Le saumon fumé 7,20€
- Le saumon fumé à chaud 9,50€
- Le saumon gravlax à l'aneth 5,90€

LES ENTRÉES FROIDES

- Fraîcheur exotique de gambas, mangue ananas vinaigrette acidulée aux agrumes. 11,50€
- Transparence de queue de boeuf et foie gras aux lentilles vertes du puy, gelée juste prise et herbes fraîches. 12,50€
- Le saumon rose fumé à chaud posé sur un tartare d'avocat et tomate confite, caviar de hareng. 13,00€
- L'assiette terre-mer et jardin (foie gras de canard, magret fumé, tartare de saumon mariné à l'aneth, gambas persillées posées sur une tartine de fromage frais aux herbes) 16,00€

Nos classiques

- Pamplemousse au crabe 8,20€
- 1/2 langouste garnie revisitée 23,00€
- Coquille de saumon 7,90€
- Verrine avocat crabe 9,80€
- La hure de saumon 8,20€

LES ENTRÉES CHAUDES

Nos classiques

- Le vol au vent 6,80€
- La bouchée à la reine 4,50€
- La coquille St-Jacques 8,20€
- Les escargots de Bourgogne (les 12) 8,40€
- Les cuisses de grenouilles en persillade 12,50€
- La crépe farcie au saumon et poireaux 7,00€
- La cassolette de la mer (pétoncles, gambas, saumon) 11,50€

Les nouveautés

- La tartine de fête (confit de champignons forestiers. Foie gras poelé aux fruits secs, margret fumé, boudin blanc truffé et pommes confites. 12,50€
- La cocotte de ris de veau façon grand-mère. 12,00€
- Le pot au feu de St-Jacques et lotte au champagne. 12,50€

LES PLATS

Les poissons chauds & crustacés

- Le dos de cabillaud, panure de pistaches et d'amandes, mousselines de potimaron, artichaut poivrade en barigoule. 17,50€
- Le filet de bar rôti, cromesqui de risotto au chorizo et potiron, maraîchère de chou aux crevettes grises, sauce champagne. 21,50€
- Le pavé de saumon en croûte de citron confit, tagliatelles fraîches aux petits légumes, sauce normande. 15,50€
- Dos de flétan sur une écrasée de pomme de terre, légumes d'automne, étuvés au beurre. 23,00€
- La 1/2 langoustes façon thermidor sur un risotto à la truffe. 26,00€

Les viandes

- Longe de veau aux maroilles et asperges, risotto au magret fumé et légumes du moment. 20,00€
- Le suprême de chapon des landes cuit lentement, girolles et foie gras sur une écrasée de pommes de terre, légumes du jardin. 16,50€
- La pintade chaponnée au champagne comme un waterzoï, légumes de saison, jus lié à la truffe. 15,50€
- Noisette d'agneau parfumées au thym, pomme de terre grenailles et légumes du sud à l'échalote. 17,50€
- la brochette de filets de caille, parfumée au beurre d'espelette, nem de chou vert au chorizo 15,00€
- Curry rouge aux légumes croquants et ravioles de champignons (végétarien) 12,00€
- Filet mignon de cerf chou rouge et pommes épicées, gratin dauphinois, sauce marsala. 17,00€