



AU PANIER SYMPA

Boucherie Charcuterie
Traiteur
Jean-Claude DELLI-ZOTTI
Brevet de maîtrise charcutier
traiteur

A votre service pour
Repas, Buffets, Apéritifs...

1 rue de la chapelle
54720 CUTRY

Tel : 03.82.24.38.58

Site internet : <http://paniersympa.cutry.free.fr>

MENUS PROPOSES POUR LES FETES DE NOEL ET NOUVEL AN 2014

Non modifiable

Menu plaisir 23€50

Foie gras canard
Entier mi-cuit

—
Filet St-Pierre du cap
En cassoline

—
Chapon sauce forestière aux girolles

Ou
Filet de sandre
Sauce beurre blanc

—
Gratin dauphinois aux girolles en
cassolette

Ou
Risotto aux pleurotes
Et trompettes de la mort en
cassolette

Menu prestige 31€50

Marbré aux noix de St-Jacques et
écrevisses

—
Surprise au bloc de foie et pommes
comptées

—
Sauté de cerf
Sauce St-émilion
Ou

Caille farcie sauce figue et miel

—
Crème brûlée aux asperges
Ou

Délice de marrons en cassolette

Nom :
Tel :

Condition : 30% à la réservation
Réservation avant le :
30/11 pour Noël
7/12 pour Nouvel An



Notre Sélection pour composer vos Menus de fête 2014

APERITIF :

- Pain surprise
Charcutier 29€50
Foie gras/saumon..... 34€50
- Pain de campagne buffet
Charcutier 34€50
Foie gras/saumon..... 39€50
- Plateau 24 pièces Mini fours..... 21€50
A chauffer
- Bouchées escargots
Plateau 16 pièces 9€15

ENTREES FROIDES :

- **Verrine de St-Jacques
Et délices de poivrons..... 4€50**
- **Duos de Gambas
Et douceur fromagère..... 4€50**



Grand choix d'anti-pastis pour varier vos
Apéritifs

Pour vos repas :

Grand choix de viandes de qualité.
Grand choix de volailles fermières
et gibier.

Nom :

N° de tel :

ENTREES CHAUDES :

- Velouté de crème de roquette
aux St-Jacques et minis poivrons 5€56
- Cassoline de langoustines et écrevisses
au coteaux du layon 6€64
- Vol au vent au jus de veau
cuisiné au porto..... 5€30
- Cassoline de Noix de St-jacques
et écrevisses au riesling..... 6€30
- Bouchée de chapon aux cèpes 4€95



POISSONS CUISINES :

- Nage de St-Jacques
et crevettes en cocotte 8€70
- Lingot croustillant de pavé de saumon
et risotto vert 11€70
- Cocotte de saumon et gambas
aux agrumes 7€80

COMMANDE A PASSER :

Avant le : 30 novembre 2014 pour NOEL
7 décembre 2014 pour NOUVEL AN

CONDITION : 30% d'acompte à la
commande.



VIANDES CUISINEES :

- Suprême de pintade Farcie aux
pleurotes et muscat rivesaltes..... 10€35
- Aumonière croustillante de filets de
chapon et foie gras cru 7€85
- ½ magret et sauce monbazillac 8€95
- Tournedos de magret canard façon
rossini 7€08
- Cailles farcies aux figues 9€88
- Sauté de cerf sauce St Emilion.... 7€95
- Mijoté de Sanglier sauce grd veneur
et airelles 8€25

ACCOMPAGNEMENT :

- Croustillant de légumes..... 1€85
- Rapé de PdT forestier..... 3€13
- Purée gourmande aux girolles en
cassolette..... 2€90
- Ecrasé de PdT aux truffes 3€15