

« LE GRILL »

RESTAURATION SUR RESERVATION

Service traiteur avec ou sans salle

PLATS A EMPORTER « SPECIALES FÊTES »

MENU A EMPORE POUR FETES DE FIN D'ANNEE -2017-

Terrine de foie gras aux queues de bœuf, mesclun à la vinaigrette aux noix, macaron au piment d'Espelette

Ou

Mousse de Saumon à l'aneth, et son filet de truite fumée Maison, rilette de Tourteaux, et sa sauce légère aux agrumes

Ou

Hure de Lièvre aux noisettes
Et petite salade hivernale

Filet de Dorade à la plancha, sauce Nantaise (fines herbes)

Ou

Coquille de Coquillages et Crustacés, sauce Finistère (petites Saint Jacques, Moules, queues de crevettes, quenelle de Brochet, champignons)

Civet de chevreuil sauce grand-veneur et sa garniture Grand-Mère

Ou

Médailon de Veau farce aux Marrons en crépinette, jus Corse aux myrtilles

Deux Légumes de Saison

Fromage Blanc à la Crème

Buche aux trois chocolat ou forêt noire à la mousse myrtille

Mandarines et Papillotes

MENU 2 PLATS 20€60

MENU 3 PLATS 25€70

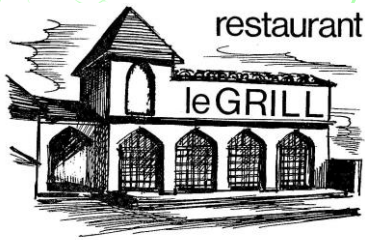
Mrs Subtil Claude & Xavier Cuisiniers Traiteurs

Tel : 04.74.58.74.44

Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaviersubtil@gmail.com

Site : legrillsubtil.com



« LE GRILL »

RESTAURATION SUR RESERVATION

Service traiteur avec ou sans salle

BUFFET FROID SPECIAL PRODUITS FESTIFS

Salade Hivernale et ses Accompagnements

Médailillon de Foie Gras de Canard

Jambon Cru d'Italie

Terrine de Gibier Maison

Tranche de Saumon Fumé

Roulade de Poisson aux Petits Légumes

Bouquet de Crevettes Fraîches

Roti de Veau Braisé

Gigot d'Agneau aux Herbes de Provence

Roastbeef de Bœuf

Condiments

Fromage Blanc à la Crème

Dessert du Jour de l'An

Mandarines et Papillotes

24€70 Par Pers

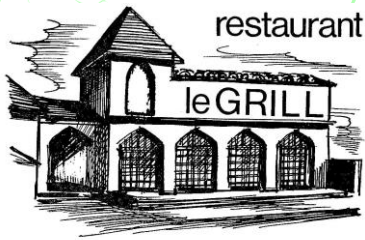
Mrs Subtil Claude & Xavier Cuisiniers Traiteurs

Tel : 04.74.58.74.44

Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaviersubtil@gmail.com

Site : legrillsubtil.com



« LE GRILL »

RESTAURATION SUR RESERVATION

Service traiteur avec ou sans salle

SPECIALE VENAISON

LES TERRINES :

TERRINE DE FAISAN AUX PISTACHES

2€60

TERRINE DE CHEVREUIL AU PORTO

3€65

LES GIBIERS :

CIVET DE SANGLIER AUX PETITS LARDONS

6€55

CIVET DE CERF AU VIN BLANC ET COGNAC

6€85

CIVET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR

7€35

Mrs Subtil Claude & Xavier Cuisiniers Traiteurs

Tel : 04.74.58.74.44

Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaviersubtil@gmail.com

Site : legrillsubtil.com



« LE GRILL »

RESTAURATION SUR RESERVATION

Service traiteur avec ou sans salle

LES ENTREES FROIDES :

ROULADE DE SAUMON	4€20
ESCARGOT DE BOURGOGNE (La Douzaine)	4€30
MELI-MELO SAUMON ET TRUITE FUME	4€50
DARNE DE SAUMON BELLEVUE ET SES CREVETTES	5€60
MEDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD	5€80
DEMI-HOMARD FRAIS EN BELLEVUE	SELON LE COURS
DEMI-LANGOUSTE MAYONNAISE	SELON LE COURS
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	6€80

LES POISSONS CHAUDS :

ESCALOPE DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE	5€40
PAVE DE LOUP SAUCE ANETH	5€80
FILET DE SOLE SAUCE SAFRANE	6€00
FILET DE SANDRE A LA JULIENNE DE POIREAUX	6€10
MEDAILLON DE LOTTE A L'AMERICAINE	8€10
NOIX DE SAINT JACQUES AU BEURRE BLANC	SELON LE COURS
FILET DE SAINT PIERRE DU GAP A LA CREME DE BASILIC	7€20

LES VIANDES :

DINDE FARCI ET SON JUS AVEC DES MARRONS	4€60
MAGRET DE CANARD SAUCE FORESTIERE	5€40
PETIT SAUTE DE VEAU SAUCE CREMEUSE AU PORTO	6€70
CAILLE DESSOSSEE ET FARCI AU PARFAIT DE FOIE	6€90
SUPREME DE PINTADE SAUCE CHAMPAGNE	7€20
JAMBONNETTE DE VOLAILLE SAUCE CRUSTACES	5€90

LES LEGUMES :

PATES FRAICHE AU BEURRE ET SA JULIENNE DE CAROTTE	1€20
MARRONS AU JUS	2€70
GRATIN DAUPHINOIS	1€50
GRATIN DE CARDONS	2€30
CHAMPIGNONS A LA PROVENCALE	2€30
FLAN DE COURGE	1€90

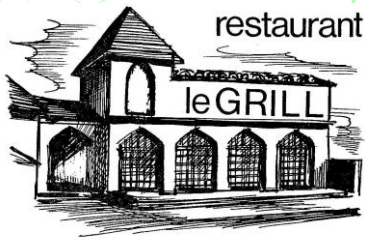
Mrs Subtil Claude & Xavier Cuisiniers Traiteurs

Tel : 04.74.58.74.44

Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaviersubtil@gmail.com

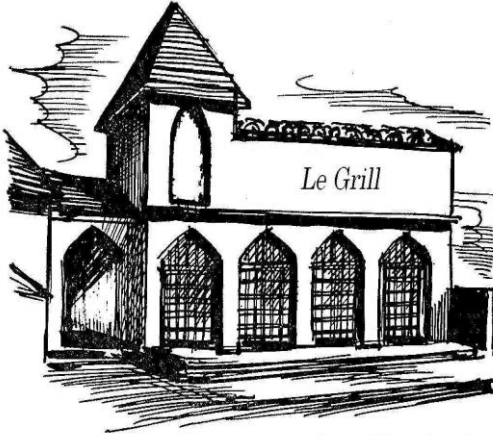
Site : legrillsubtil.com



« LE GRILL »

RESTAURATION SUR RESERVATION

Service traiteur avec ou sans salle



Le Restaurant Le Grill vous propose pour les fêtes de fin d'année une vente de foie gras truite fumé et de saumon fumé au poids.

Foie gras mi- cuit maison présenté sous/vide.....

79.00 €/KG

Saumon fumé par nos soins.....27.00€/KG

Truite fumé par nos soins.....27.00€/KG

Un délai de 8 jours sera nécessaire pour le temps de fabrication. Saumon et truite fumé présenté sans peau et tranché sous/vide.

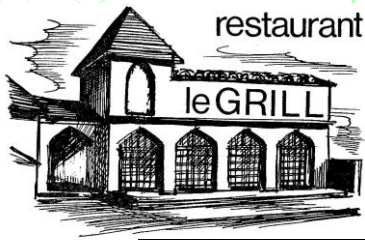
Mrs Subtil Claude & Xavier Cuisiniers Traiteurs

Tel : 04.74.58.74.44

Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaviersubtil@gmail.com

Site : legrillsubtil.com



« LE GRILL »

RESTAURATION SUR RESERVATION

Service traiteur avec ou sans salle

RESTAURANT CAVEAU

« Côté Passion » Espace Restauration

Menu dégustation autours des vins
Tous les Jeudis et Vendredi soir (**sur réservation**)
De février à novembre

*Xavier et Mélanie vous proposeront
une découverte accord mets et vins.*

*Diaporama et explications
de 20.00 à 22.30 heures pendant le repas*

Espace vente Spécialités : paniers gourmands

Vins et champagne
Bières Artisanale (Brasserie de la Pleine Lune, La Grihète)
Jus de fruits bio (ferme de Margerie)
Charcuterie (Charcuterie des Limouches)
Fruits confits (Les Fleurons d'Apt, Confiserie artisanale St Denis)
Huile d'olive de Nyons et vinaigre (Vinaigrerie Para)
Produits de saisons et produits festifs

*Ouvert du jeudi au dimanche de 9h30 à 16h, possibilité
d'ouverture hors horaire.*

Dégustation d'huîtres en période hivernale (sur réservation)!

Mrs Subtil Claude & Xavier Cuisiniers Traiteurs

Tel : 04.74.58.74.44

Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaviersubtil@gmail.com

Site : legrillsubtil.com