

Tournedos de filet mignon de veau aux girolles 10.00 €
Filet de bœuf nature ou en brioche 10.00 €

Sauce aux choix ; forestière, périgourdine, solignote ,poivre vert ,
girolles (+1€) , morilles (+2€), sauce foie gras (+2€)

Plat unique à 7.50 € la part:

Choucroute garnie- paella- Couscous- Potée Berrichonne- Cassoulet
Bouillabaisse (tarif en fonction du cour du poisson nous contacter)

Garniture de légumes:

Tomate à la provençale environ 45g	0.90 €/pièce
Fagot de haricots verts lardé environ 45g	1.20 €/pièce
Pomme de terre paillasse environ les 100g	1.20 €/pièce
Flan de courgettes ou champignons ou légumes du soleil 70g	1.30 €/pièce
Brochette aux sept légumes 60g	1.30 €/pièce
Fagot d'asperges vertes lardé environ 45g	1.30€/pièce
Gratin dauphinois environ les 100g	1.40 €
Pomme dauphine environ les 100g	1.40 €
Pomme de terre Anna les 60g	1.50 €/pièce
Polenta et sa duxelles de champignons	1.50€/pièce
Tian de légumes les 100 g	1.60 €
Risotto forestier- 100g	1.60 €
Ros 'Anna de carottes sur tarte fine 60g	1.60 €/pièce
Mille feuille aux légumes grillés	1.90€/pièce
Flan d'asperges vertes	1.90€/pièce
Fricassée forestière avec cèpes et girolles les 100g	3.80 €

Les desserts: 3.20 € la part sur commande uniquement

Beaulieu(gâteau chocolat, framboise, pommes caramélisées)
Croustillant aux trois chocolat ou croustillant chocolat au caramel beurre salé
Fraisier (à la saison) - Framboisier
Intense agrumes fruits rouges chocolat blanc
Entremet crème brûlée - Entremet fruits de la passion
Le Normand- Entremet chantilly citron
Intense spéculos framboises
Tarte aux fruits - Mille feuilles—Succès

Pour un meilleur service, nous vous conseillons de passer votre commande

AU PLUS TARD 8 JOURS AVANT VOTRE RECEPTION

Nous restons à votre écoute pour toutes commandes de dernière minute.

TEL 02 54 34 15 20

commande par mail siguret-traiteur@orange.fr

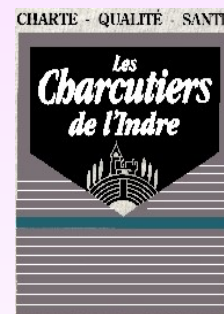
IPNS ne pas jeter sur la voie publique

CHRISTOPHE SIGURET

TRAITEUR

Notre Carte

PRIX TTC/ personne



Centre Commercial de Beaulieu 6 Place de Champagne

36000 Châteauroux

Tél. 02 54 34 15 20

Et Panier sympa 1 Place de l'Eglise 36250 Niherne

Tél. 02 54 29 80 83

E-mail : siguret-traiteur@orange.fr



Entrées froides:

Terrine de Volailles aux citrons confits les 100g	2.50 €
Terrine de joue de bœuf au foie gras les 100 g	3.50 €
Pressé de canard au foie gras les 100g	5.00 €
Eclair de ris de veau ganache et foie gras de canard la part	7.50 €
Cyrano (pain nordique ganache foie gras magret de canard)	7.50 €
Foie gras de canard la tranche de 50g	8.00€
Choux d'Argenteuil (notre spécialité)	5.00 €
avec jambon de parme	6.50 €
avec saumon fumé	8.50 €
Terrine de ris de veau les 100g sauce aux câpres ou tomate	5.50 €
Saveur Printanière du Berry	6.00 €
<i>(fromage frais de chèvre, tomate confite, magret de canard fumé)</i>	

Cochon de lait farci (pour 25 personnes minimum) tarif nous consulter

Pamplemousse ou avocat au crabe	4.50 €
Terrine Marbré de la mer les 100g	5.00 €
Médailillon de sandre avec sa mousseline de la mer	5.50 €
Médailillon de saumon avec sa mousseline de la mer	5.50 €
Fondant de saumon aux asperges vertes les 100grs	6.00 €
Timbale au thon la pièce	6.00 €
Timbale de st Jacques et écrevisses la pièce	7.00 €
Festival de Saumons sur lit de fromage frais 100g	7.00 €
<i>(saumon frais, saumon fumé, tomate confite, crevette, cœur d'artichaut)</i>	
Parfait de truite fumée crème de ciboulette la part	8.00 €
Opéra de saumon fumé crème de ciboulette la part	8.00 €
Saumon fumé ou filet de truite fumé « maison » les 100g	8.60 €
1/2 langouste en Bellevue la pièce sur commande prix au cours	

Entrées chaudes:

Bouchée à la reine	5.00 €
Briochette d'escargots(8) écrevisses à la crème d'ail	6.00 €
Feuilleté au saumon ou sandre sauce béarnaise	6.50 €
Coulubiak de saumon (minimum 4 personne)	6.50 € /pers
Feuilleté de boudin blanc sur tarte aux endives braisées (à la saison)	6.50 €
Bun's de ris de veau à la Normandie	8.50 €
Tourte au ris de veau (minimum 4 personnes)	8.00 € /pers
Ris de veau au Champagne possible en cassolette	9.00 €

Les poissons chauds:

Filet de Sandre	6.50 €
Pavé aux deux poissons	6.50 €
Dôme de rascasse et saumon à la fondue de poireaux	6.50 €
Croustillant de nos Etangs	6.50 €
Filet de rascasse	7.00 €
Filet de st Pierre	7.00 €
Coquille Saint Jacques	7.90€
Cassolette de st Jacques et gambas à la normande	9.90 €
Cassolette de lotte et langoustine à la crème d'oursin	9.90 €
Filet d'Empereur	10.00 €
Bourride de lotte (lotte, moules, écrevisses, brochette de crevettes)	10.00 €
Lotte à l'américaine ou en gratin	10.00 €
Fricassée de ST Jacques et lotte (possibilité en cassolette)	11.00 €
Demi Langouste à l'américaine ou en thermidor sur commande prix au cours	

Sauce au choix:

coulis de homard, sauce dieppoise, béarnaise, fines herbes, méridionale, aux petits légumes, safrané, thermidor ,à l'américaine, Nantaise , gingembre, aux agrumes

Les viandes:

Coq au vin ou suprême de poulet « Georges Sand »	6.00 €
Filet mignon de porc crumble sauce forestières	6.50 €
Navarin de veau aux petits légumes	6.50 €
Blanquette de veau	6.50 €
Pintade « Duchesse »	7.00 €
(désossée, farce au champignons et foie gras)	
Suprême de pintade	7.00 €
Ballotin de suprême de poulet sauce suprême	7.00 €
Jambon en pâte feuilleté ou en brioche sauce porto	7.00 €
Noix de veau farci (champignons –foie gras) sauce solognote	7.50 €
Rôti de veau aux griottes <u>ou</u> Rôti de veau Orlof (les deux tranches)	7.50 €
Crapaudine de caille (farce au foie gras) en salmis, <u>ou</u> aux raisins	7.50€
Cuisse de canard en salmis <u>ou</u> à l'orange <u>ou</u> poivre vert	7.50 €
Magret de canard en salmis <u>ou</u> aux baies de cassis <u>ou</u> poivre vert	7.50 €
<u>ou</u> aux olives vertes <u>ou</u> au miel	
Tournedos de canard rôti <u>ou</u> aux Pêches <u>ou</u> aux Mûres	8.00 €
Suprême de pintade wellington en croûte sauce périgourdine	8.50 €
Ballotin de veau aux morilles	8.50 €

Cochon de lait rôti avec ou sans farce nous consulter