

JULIEN DENJEAN

Meilleur Ouvrier de France

15. rue de Chambéry 73100 Aix les Bains 04/79/34/29/84

Carte des propositions

Juillet et Août 2019

« Nous vous rappelons que nos préparations sont élaborées par nos soins, à base de produits frais et de saison.

C'est pour cette raison que nous pouvons vous garantir la disponibilité de l'ensemble de la carte uniquement si vous commandez avec un minimum d'une semaine d'avance.

Toutefois, pour certaines préparations, ce délai peut être réduit à 3 jours. »

« N'hésitez pas à demander la carte des propositions de Cocktail et Buffet froid ! »

NOUVEAU

Desserts « Traiteur »

(Proposés au magasin du mardi au dimanche)

Un plat convivial différent

Chaque week-end !

(Nous vous conseillons de commander !)

Apéritifs :

Plateau de Canapés :	12 pièces	16.00 €
Plateau de Mignardises :	20 pièces	18.00 €
Plateau de Mini-Verrines :	12 pièces	24.00 €

Entrées froides :

Pâté croute Cochon et Pistache :	5.00 €	la tranche
Pâté croute Caille, Foie gras, Cochon, Pistache et Pruneaux :	8.30 €	la tranche
Pâté croute Canard, Foie Gras, Cochon, Pistache et Figue :	8.00 €	la tranche
Opéra de Foie gras aux figues :	6.50 €	la pièce
Foie Gras de Canard au Naturel :	10.50 €	la tranche
Assortiment de diverses charcuteries :	6.00 €	la portion
Le homard et la Courgette ... :	6.80 €	la pièce
Terrine de poisson (selon la pêche)	4.70 €	la tranche
Thon Rouge / Aubergine :	6.50 €	la pièce
Verrine Macédoine, Crabe et agrumes :	4.70 €	la pièce
Langoustines et Légumes Printaniers :	6.80 €	la pièce
Le saumon mariné et Raifort ... :	6.80 €	la pièce

Salades :

Carotte râpée, Betterave :	11.50 € / KG
Céleri Rémoulade, Chou blanc Lardon et Comté, Taboulé de légumes de saison, Chou Chinois Pomme Raisin et Carotte, Pâte Volaille Pistou et Parmesan, Piémontaise, Salade Grecque ... :	12.60 € / KG
Opéra (céleri branche, pomme, jambon, comté) :	13.10 € / KG
Macédoine de légumes de saison, Karachi, Quinoa Gambas et Agrumes ... :	14.50 € / KG

Pâtisseries Salées :

Saucisson Lyonnais Pistaché Brioché :	24.00 €	4 personnes
Tourte de Cochon, Foie gras et Fruits secs :	16.00 €	2 personnes
Tourte de Canard, Foie gras et Légumes verts :	16.00 €	2 personnes

Poissons chauds :

Cabillaud en Aioli, petits légumes de saison :	9.00 €	la portion
Thon rouge juste snacké, sauce Vierge :	11.00 €	la portion
Filet de Truite de Savoie :	7.70 €	la pièce
Lavaret du Lac farci aux petits légumes :	8.00 €	la portion
Soufflé de Homard :	10.50 €	la pièce
Lotte au Lard, jus de veau :	13.00 €	la portion
Saumon «Bömlö » condiments Gingembre, Citron et Herbes fraîches :	9.00 €	la portion

Viandes chaudes :

Mignon de Veau, Lard fumé, sauce aux Morilles :	14.00 €	la portion
Souris d'Agneau confite, sauce Ras el'hanout :	12.50 €	la pièce
Suprême de Pintade, sauce aux Morilles :	10.80 €	la pièce
Quasi de veau, sauce à la Sauge :	12.00 €	la portion
Suprême de Volaille fermière au citron confit :	8.30 €	la pièce
Joue de Bœuf braisée, sauce Tomatée :	8.80 €	la portion

Plats conviviaux :

Couscous (Merguez, Agneau, Poulet) :	10.50 €	la portion
Paella :	10.50 €	la portion
Couscous de la Mer :	11.50 €	la portion
Tartiflette :	9.00 €	la portion
Tête de Veau, sauce Gribiche :	7.50 €	la portion
Lasagne Bolognaise, Lasagne de Poissons :	8.00 €	la portion

Garnitures :

Pomme Paille, Palet de Polenta à la Tome des Bauges :	2.50 €	la pièce
Flan de légumes de saison :	2.70 €	la pièce
Gratin Dauphinois :	4.00 €	la portion
Demi-Aubergine farcie de Ratatouille, Tarte fine aux Légumes :	3.80 €	la pièce
Bouquetière de légumes de saison, Lasagnes aux Légumes :	4.50 €	la portion

Desserts :

Ile flottante, Macaron aux Fruits rouges, Crème brûlée à la Vanille, Crème caramel, Tarte fine aux pommes, Comme une Tatin aux pêches, Tarte aux Abricots, Crèmeux au Chocolat, Panna cotta aux Fruits, ...	De 2.10 € à 3.50 €	la pièce
---	--------------------	----------

Nos prix sont indiqués : TTC 1 pièce = 1 personne 1 portion = 1 personne