

JULIEN DENJEAN

Meilleur Ouvrier de France

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

Carte des propositions

Septembre et Octobre 2020

« 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. »

Apéritifs :

Plateau de Mignardises (salées, à réchauffer) :	20 pièces	18.00 €	le plateau
Plateau de Canapés :	12 pièces	16.00 €	le plateau
Plateau de Mini-Verrines :	12 pièces	24.00 €	le plateau

Entrées froides :

Pâté croûte Cochon et Pistache :	5.00 €	la tranche
Pâté croûte Caille, Foie gras, Cochon, Pistache et Cranberry :	8.30 €	la tranche
Pâté croûte Canard, Foie Gras, Cochon, Pistache et Figue:	8.00 €	la tranche
Assortiment de diverses charcuteries :	6.00 €	la portion
Foie Gras de Canard au Naturel (75g) :	10.50 €	la tranche
Opéra de Foie gras et figues :	6.60 €	la pièce
La Sphère du Moment (Crèmeux à la Courgette, Coulis Tomate et Marjolaine, Duo de Jambon) :	6.50 €	la pièce
Avocat / Crevette (Tartare d'Avocat, Crevettes marinées, Citron vert, Sésame, Agrumes, Pickles) :	6.50 €	la pièce
Duo de Saumon en verrine (Tartare et Fumé, Crèmeux Fromage de chèvre, Fenouil et Pomme) :	5.70 €	la pièce
Œuf Norvégien (Œuf de poule mollet, Saumon fumé, Artichaut, base de Pain de mie) :	4.90 €	la pièce
Verrine de Macédoine de Légumes de saison, Emietté de Crabe et Agrumes :	4.80 €	la pièce
Terrine de Lavaret du Lac :	4.70 €	la tranche

Pâtisseries Salées :

Coulibiac :	18.00 €	2 personnes
Saucisson Lyonnais Pistaché Brioché :	24.00 €	4 personnes
Tourte de Cochon et Légumes de saison :	16.00 €	2 personnes
Tourte de Canard, Foie gras, Cochon, Figue et Pistache :	18.00 €	2 personnes
Tarte au Thon (Tomate, Oignon, Moutarde) :	5.00 €	la part

Salades :

Carotte râpée, Betterave, Céleri Rémoulade, Chou blanc (Lardon et Comté), Taboulé (de légumes de saison), Chou Chinois (Pomme, Raisin et Carotte), Pâte (Volaille, Pistou et Parmesan), Piémontaise, Opéra (Céleri branche, Pomme, Jambon blanc et Comté), Macédoine (de légumes de saison), Karachi (Riz safrané, Carotte, Volaille, Raisin, Amande), Quinoa (Gambas et Agrumes), Lentille (Echalote, Carotte, Saucisson Lyonnais pistaché, Tomate), Museau de Bœuf, Crozet (Diot, Tome des Bauges, Tomate, Echalote), Riz (Thon, Légumes de saison) :
de 11.50 € à 15.50 € / KG

Poissons chauds :

Cabillaud en Aioli, petits légumes de saison :	9.00 €	la portion
Filet de Truite de Savoie, sauce Verveine et Citron :	7.70 €	la portion
Filet de Bar farci aux Coques, sauce crémée Citronnée :	9.00 €	la portion
Soufflé de Homard, sauce Homardine :	11.50 €	la pièce
Quenelle de Lavaret du LaC, sauce Grenobloise :	8.00 €	la portion
Pavé de Saumon Bömlo, condiments Gingembre, Pomme verte et Fenouil :	9.00 €	la portion

Viandes chaudes :

Filet mignon de Veau, en Corolle de Lard de Cochon fumé, sauce crémée aux Morilles :	14.00 €	la portion
Jarret de Veau confit, sauce aux Giroilles :	9.90 €	la portion
Suprême de Pintade, sauce crémée aux Morilles :	10.80 €	la pièce
Filet de Canette rôti, sauce aux Figues :	11.50 €	la pièce
Gigot d'Agneau confit, sauce à l'Ail noir :	13.00 €	la portion
Suprême de Volaille fermière, sauce au Citron confit :	8.30 €	la portion

Plats conviviaux :

Couscous / 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
Lasagnes Bolognaise / Lasagnes 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
Chou farci d'emburrée de Chou, Lard fumé et Noix :	3.80 €	la portion
Bouquetière de légumes de saison :	4.50 €	la portion
Lasagnes Epinards et Ricotta :	4.40 €	la portion
Gratin de Courges :	4.50 €	la portion

Desserts :

Ile flottante/ Fondant au Chocolat/ Crème brûlée à la Vanille/
Crème caramel/ Tarte fine aux pommes/ Tarte aux Fruits de saison/
Clafoutis aux Fruits de saison/ Tartelette Citron et Noix de Cajou/
« Variantes » de Crémeux au Chocolat/ Panna cotta aux Fruits de saison ...

De 2.10 € à 3.50 € / la pièce ou la portion

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