

JULIEN DENJEAN

Meilleur Ouvrier de France

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

Carte des propositions

Mai et Juin 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 €	24 pièces	32.00 €
Plateau de Mignardises :	20 pièces	18.00 €	40 pièces	36.00 €
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
Œuf Norvégien :	4.70 €	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
Duo de Saumon : Rillettes et Gravlax :	6.00 €	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 :

Coulibiac :	18.00 €	2 personnes
Bouchée à la Reine :	6.50 €	la pièce
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 pièce
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
Filet de sole farci aux Asperges vertes :	8.60 €	la pièce
Pavé de saumon «Bömlö » condiments Gingembre, Citron et Herbes fraîches :	9.00 €	la pièce

Viandes chaudes :

Mignon de Veau, Lard fumé, sauce aux Morilles :	14.00 €	la portion
Selle d'Agneau rosée farcie aux Légumes verts :	13.50 €	la portion
Suprême de Pintade, sauce aux Morilles :	10.80 €	la pièce
Boudin blanc « Andalou » jus aux Chorizo et Piquillos :	7.50 €	la portion
Suprême de Volaille fermière au citron confit :	8.30 €	la pièce
Paleron de Bœuf braisé « Printanier » sauce Tartare :	9.50 €	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 :	4.50 €	la pièce
Gratin de Blette, Bouquetière de légumes de saison :	4.50 €	la portion

Desserts :

Ile flottante :	2.60 €	la pièce
Macaron aux Fruits rouges :	3.80 €	la pièce
Crème brûlée :	2.50 €	la pièce
Crème caramel :	2.20 €	la pièce
Tarte fine aux pommes :	2.10 €	la pièce

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