



La Poch'adouille

Traiteur

Menu de fin d'année 2018

Pour vos commandes et afin de mieux vous servir, les réservations sont souhaitées avant le 17 décembre pour Noël et avant le 23 décembre pour Nouvel an
0476/578.222 - 086/21.13.00 après 20h



Livraisons possibles sur demande

Nos assiettes

Assiette terre/mer 30,00€ / pers.

Saumon fumé et sa crème citronnée, saumon Bellevue, scampis aux baies roses, mille-feuille écrevisse et foie gras, Charlotte au Homard américain et à la crème d'Isigny, verrine de salade de Saint-jacques aux truffes, jambon au whisky, jambon aux truffes, terrine de gibier, pâté de canard orange et spéculoos, boudins de Noël, magret de canard farci, foie gras fumé, salami aux truffes, dinde à la fine champagne, œuf mimosa, crudités, confit d'oignons et sauces.

Assiette de la mer 25,00€ / pers.

Saumon fumé et sa crème citronnée, saumon Bellevue, terrine de Saint-Jacques, brochette de gambas marinées, scampis aux baies roses, mille-feuille écrevisse et foie gras, œuf farci à la mousse de crevettes billes dorées, verrine de salade de Saint-jacques aux truffes, crudités et sauces.

Assiette terre 24,00€ / pers.

Jambon au whisky, jambon aux truffes, jambon cru et brochette de fruits, terrine de gibier, pâté de canard, magret de canard farci, foie gras fumé, boudins de Noël, salami aux truffes, poularde aux champignons, filet de porc, œuf mimosa, crudités, confit d'oignons et sauces.

Plateau pierrade

Boeuf / Dinde / Magret de canard mariné à l'orange / Faisan soja et miel / Porc à la dijonnaise
3 sauces froides / 1 sauce poivre cognac à réchauffer / 2 pommes de terre pétées par personne / 1/4 de baguette par personne.

Plateau fondue

Bœuf / Autruche / Boulettes de viande / porc au miel croustillant / mini saucisses / cuisse de caille panée / 3 sauces froides / 1 sauce poivre cognac à réchauffer / 2 pommes de terre pétées par personne / 1/4 de baguette par personne.

13,00€ / pers.
50,00€ pour 4 pers.

Plateau raclette

5 sortes de fromages : Cumin / poivre / surprise du marché / Abbaye / Tomme de Grandmenil.

20,00€ pour 4 pers.

Plateau de charcuteries

4 sortes de charcuteries : saucisson / jambon à l'os / jambon fumé / viande des grisons.

15,00€ pour 4 pers.

La Poch' à la carte

Mises en bouche froides

- Lingot de coeur de saumon mariné 1,60€
- Trésor au foie gras 1,90€
- Tartare de boeuf truffé 1,90€

Verrines apéritives

- Végétarienne au quinoa, fleurs et jeunes pousses 1,60€
- Saumon fumé, grany, crème citron vert, billes dorées 1,90€
- Crèmeux de foie gras, confit de mangue et sauce balsamique 1,90€

Zakouskis à frire

- Scampis enroulé, sauce à l'orange 1,60€
- Samoussa chèvre, miel et noix 1,60€
- Cuisse de caille en croûte sauce spéculoos 1,90€

Zakouskis à enfourner

- Noix de Saint-Jacques à la Bretonne 1,60€
- Raviole végétarienne aux raisins et au curry 1,60€
- Mini burger de gibier 1,90€

2 à 1,60€ + 2 à 1,90€ = 6,50€

Entrées froides

- Pâté de gibier Grand-Mère et son confit d'oignon maison. 9,50€
- Raviole de perdreau au sésame, gelée de sureau et crème montée aux noix. 15,50€
- Profiteroles salées raifort et saumon fumé, nappage au soja et wazabi. 16,50€
- Demi baby homard, quinoa, segments d'agrumes et mayonnaise relevée. 18,50€
- Assiette de foie gras en trio (foie gras mi-cuit, foie gras fumé, verrine de foie gras à la mangue). 19,50€

Entrées chaudes

- Escargots en coquilles croustillantes. 15,00€
- Brochettes de crevettes géantes, sauce épicée aux agrumes. 16,50€
- Coquilles Saint-Jacques poêlées, poires et sauce safranée. 17,00€
- Ris de veau en croûte sauce aux morilles. 17,00€

Plats

- Civet de marcassin au pain d'épice et à la bière d'Oster brune, lingot de pommes de terre aux champignons, pommes aux aïelles. 16,50€
- Magret de canette en croûte de noisettes, sauce orange au cointreau, pommes de terre amandine. 18,50€
- Pastillas de dinde au foie gras sur sa purée de panais, salade folle aux fruits secs et framboises. 18,50€
- Dos de biche sauce à la Prunette de Harre, panier de cerises poêlées au romarin et chicon au poivre cacao, croquettes fraîches. 20,00€

Menu dans la Poch'

Nous vous proposons un menu petit prix,
mais néanmoins généreux

Coquille feuilletée de rouget au lait de coco et curry rouge
accompagnée de ses chips de poireaux

ou

Fondue de potiron au canard confit en terracotta
et son crumble croustillant aux noix

Filet de volaille aux cèpes, sauce au champagne, pomme aux airelles
et ses pommes de terre amandine

ou

Lingot de Saint-Pierre en pâte filot couché sur son lit de fenouil,
sauce orange-spéculoos, et son écrasé de pommes de terre

Pavlova de Noël aux fruits confits

ou

Bûche de Noël artisanale glacée

25,00€ par pers.

une bouteille de vin offerte pour 4 menus

les zakouskis à enfourner (3pp) et une assiette de boudins offerte à partir de 6
personnes

Fromages et desserts de la Poch'

Fromages

- Assortiment de fromages pour environ 150gr par personne avec raisin, sirop, pain et beurre. 8,50€
- Panna cota crémeuse au chèvre frais et sa figue rôtie, granola aux brisures de lard. 9,50€

Desserts

- Ispahan framboises, rose et sa crème anglaise épicée 4,50€
- Crumble aux figues et à la cassonade 5,00€
- Boule de Noël au chocolat blanc et insert aux framboises 6,00€

Nos bûches glacées

- La fruits de la passion, vanille et amandes grillées, biscuit à la cuillère
- La bergamote vanille, zestes de citron vert
- La mokaccino, amaretti, chocolat blanc
- La framboise meringuée au biscuits roses de Reims

5,50€ par pers.

Nos bûches pâtisrières

- La pralinée, noisettes caramélisées, crème montée au café
- La chocolat-clémentine
- La citron meringuée
- La classique (fruits, crème fraîche)

6,00€ par pers.

Nos paniers cadeaux

Nos produits artisanaux et nos petits plats sont en vente toute l'année sur demande.

Nos paniers cadeaux sont disponibles à l'atelier à partir de

15,00€

Nouvel an 2019

Venez nous retrouver à la salle de Malempré à partir de 18h30
Animation musicale par SONO ODM

Apéritif de l'an et ses mises en bouches
Superposé de homard, foie gras et miroir exotique, vinaigrette à la grenade
Risotto au magret fumé et son consommé aux champignons des bois
Sorbet à la prune de Harre
Roti de biche sauce au poivre, galette aux deux pommes, pomme farcie et purée de vitelotte
Figue à la fourme d'Ambert
Le coup de minuit et sa coupe de champagne
Farandole de desserts de l'an neuf

79,00€

Boissons comprises

Choucroute royale du 1er Janvier

à la salle de Malempré dès 17h30

13,00€

Apéritif offert

Le duo nouvel an et choucroute

88,00€

Toute notre équipe vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et vous présente ses meilleurs vœux

La Poch'adouille

Rue Tronleu 5
6960 Grandmenil
0476/578.222

