



M^{arc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Carte

La Carte de Plats à emporter

Pour l'Apéritif

Plateau de Petits Salés Chauds (25 pièces) 28.75 €

Croque jambon emmental, croustifondant foie gras, croustifondant saumon fumé, allumette fromage, gougère fromage.

Plateau Canapés (25 pièces) 33.00 €

Canapé pain d'épices et kiwi et foie gras de canard, Bouchée 3D de noix de coquille saint jacques, Saumon Gravdlax au pois gourmand, Wrap de Céccina et courgettes grillée, Pomme de terre ratte à la rilette de saumon fumé.

Pain Surprise (40 pièces) 30.00 €

Saumon fumé, crabe, jambon cru, Roquefort, fromage frais tomate basilic.

Les Entrées Froides

Saumon fumé, crabe, jambon cru, Roquefort, fromage frais tomate basilic 16.90 €

Les 6 huitres n° 2 en gelée d'eau de mer sauce cressonnette 15.80 €

Pressé de foie gras de canard et jambon de Reims en gelée de Porto 12.00 €

Tartare de thon au wazabi et légumes croquants, crème de caviar d'Aquitaine (5 gr) 14.60 €

Frivolité de saumon frais et fumé, crémeux d'avocats et petite salade 12.50 €

Demi-homard en Bellevue à ma façon (environ 300 gr) 29.50 €

Demie langouste Bellevue, tomate farcie avocat et pomme fruit (environ 300 gr) 32.50 €

Les Foies Gras Maison

Tranche de terrine de foie gras de Canard nature	9.80 € les 70 gr
Tranche de terrine de foie gras de Canard truffée	10.50 € les 70 gr
Tranche de terrine de foie gras de canard aux biscuits roses de Reims et Ratafia	9.80 € les 70 gr

Tous nos foies gras sont accompagnés de chutney de fruits frais et brioche parisienne

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la reine tradition(ris, cervelle et quenelles de veau, champignons, oignons grelots)	12.50 €
Bouchée fruits de mer (Coques, moules, crevettes, Noix de saint jacques, poissons fins)	12.50 €
Pomme de ris de veau braisé aux petits légumes et parfum de truffe d'été	14.50 €
Cocotte de cuisses de grenouilles et escargots aux fines herbes sauce cressonnette	13.10 €
Feuillantine de boudins de Reithel aux morilles, et sa sauce crème	12.50 €
Escalopes de foie gras de canard en papillotes de petits légumes en infusions	13.50 €
Escalope de foie gras de canard, fruits caramélisés de saison	13.50 €
Noix de coquilles Saint Jacques rôties, pomme granny, avocat et tomates confites	13.80 €
Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, beurre de champagne et endives caramélisées ..	13.80 €

Les Poissons

Filet de turbot poêlé sauce champagne, légumes du temps au beurre	15.80 €
Filet de bar rôti, sauce au vin de Bouzy rouge, poêlée de légumes de saison	14.50 €
Filet de sandre au champagne, pommes rattes aux fèves	14.50 €
Queue de lotte en bouillabaisse, pommes vapeur et sa rouille	14.00 €
Queue de lotte Armoricaïne, riz pilaff	14.00 €
Filet de rougets en terre mer au bœuf braisé au vin rouge, fine purée au safran	15.80 €
Papillote de filet de barbue façon tajine orientale	14.50 €
Blanquette de queues de langoustes aux petits légumes et tagliatelles fraîches	29.00 €
Filet de bar rôti, sauce au vin de Bouzy rouge, poêlée de légumes de saison	14.50 €

Les Volailles et Les Viandes

Suprême de pintadeau et foie gras de canard en croute, petits légumes au jus	14.50 €
Demi-pigeon en croûte aux deux choux	18.50 €
Canon de filet d'agneau en croûte d'herbes, tian niçois	16.50 €
Grenadin de filet de veau aux morilles, petits légumes de saison	17.50 €
Filet mignon de porc en croûte de pommes de terre, sauce moutarde au moût de raisin	14.80 €

Magret et son escalope de foie gras de canard aux figues, légumes et fruits aigres doux	13.00 €
Carré d'agneau rôti au thym frais, croustillant dauphinois au lard grillé	14.50 €
Cœur de filet de bœuf aux essences de Porto, papillote de légumes et champignons du temps ..	18.50 €
Souris d'agneau braisée au thym et petits légumes printanier	13.50 €
Lobe de foie gras de canard rôti entier, printanière de légumes	les 2 portions 40.00 €
Filet de canette aux épices douces, pommes caramélisées au four	16.00 €
Caille farcie au foie gras et rôtie, raisins et figues confits	16.50 €

Les Fromages

Briochin de Saint Marcellin et fouillis de salades	4.30 €
Fourme d'Ambert mariné au ratafia de champagne	5.30 €
Gâteau de maroilles tiède et son fouillis de salades de saison	5.00 €
Chaource mariné au Marc de Champagne, pain aux noix	5.10 €
Plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager	6.60 €

Les desserts

Les desserts individuels

Verrine de crèmeux de mangue et gelée de framboise

Macaron à la rose et framboise

Dôme trois chocolats et son coulis pistache

Les entremets

L'Amboise

Sablé Breton, crèmeux de pulpe de framboise, framboises entières

Le Venise

Mousse chocolat, crème légère à la pistache

Biscuit noisettes et fine nougatine aux fruits secs

Le Cocktail Passion

Minestrone de fruits exotiques, biscuit aux amandes et gelée de framboise

La Charlotte Fruits Rouges

Biscuit amandes, bavaroise vanille, framboises, fraises ou groseilles selon saison

Le Feuille d'Or

Biscuit dacquoise, praliné amandes croustillant et chantilly au "Grand Cru Gunaga"

Le Caramélio (Spécialité)

Ganache lactée caramel, fine nougatine et sablé à la fleur de sel

Le Trois Chocolats

Mousse chocolat noir, au lait et chocolat blanc, biscuit Joconde punché à l'armagnac

Tiramisu

Biscuit café, crème légère au mascarpone, amandes caramélisées

Paris Brest

Pâte à choux amandes, praliné croustillant, perles craquantes chocolat, mousse allégée au praliné.

Mille feuilles

Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille, crème chocolat.

Tarif pour l'ensemble des dessert individuel ou en entremets 5.00 euros ht la part

Tous nos entremets peuvent être préparés de quatre à douze personnes.

Les Coffrets Sucrés Gourmands

Assortiment de Macarons - coffret de 12 pièces 16.80 €

coffret de 24 pièces 33.60 €

Framboise, pistache, chocolat, vanille, citron, fruits rouges.

Assortiment de petits fours frais - coffret de 20 pièces 27.00 €

Tartelette Amboise, craquant griottes, opéra, cocktail passion, feuille d'or.

Assortiment de petits fours secs - coffret de 20 pièces 22.00 €

Financier, tuile amande, rocher coco, sablé breton.

Marc
MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions

8, allée de la côte des Blancs - 51 200 EPERNAY

Tél. : 03 26 54 82 70 - Mobile : 06 48 11 72 83 - mail : contact@marc-morel-traiteur.fr