



M^{arc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Caste

La Carte de Plats à emporter

Pour l'Apéritif

Plateau de Petits Salés Chauds (25 pièces) 32.50 €
Croque jambon emmental, croustifondant foie gras, croustifondant saumon fumé, allumette fromage, gougère fromage.

Plateau Canapés (25 pièces) 37.50 €
Canapé pain d'épices et kiwi et foie gras de canard, Bouchée 3D de noix de coquille saint-jacques, Saumon Gravlax au pois gourmand, Wrap de Céccina et courgettes grillées, Pomme de terre ratte aux rillettes de saumon fumé.

Pain Surprise (40 pièces) 38.00 €
Saumon fumé, crabe, jambon cru, Roquefort, fromage frais tomate basilic.

Les Entrées froides

Salade de homard canadien aux petits légumes, rouille légère 18.90 €
Les 6 huîtres n° 2 en gelée d'eau de mer sauce cressonnette 17.80 €
Pressé de foie gras de canard et jambon de Reims en gelée de Porto 14.00 €
Tartare de thon au wazabi et légumes croquants, crème de caviar d'Aquitaine (5 gr) 16.60 €
Frivolité de saumon frais et fumé, crémeux d'avocats et petite salade 14.50 €
Demi-homard en Bellevue à ma façon (environ 300 gr) 32.50 €
Demi langouste Bellevue, tomate farcie avocat et pomme fruit (environ 300 gr) 39.50 €

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 truffé	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)	14.50 €
Bouchée de fruits de mer (Coques, moules, crevettes, Noix de saint-jacques, poissons fins)	13.50 €
Pomme de ris de veau braisé aux petits légumes et parfum de truffe d'été	15.50 €
Cocotte de cuisses de grenouilles et escargots aux fines herbes sauce cressonnette	14.10 €
Feuillantine de boudins de Reithel aux morilles, et sa sauce crème	13.50 €
Escalopes de foie gras de canard en papillotes de petits légumes en infusions	15.50 €
Escalope de foie gras de canard, fruits caramélisés de saison	15.50 €
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, pomme granny, avocat et tomates confites	14.80 €
Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, beurre de champagne et endives caramélisées ..	14.80 €

Les Poissons

Filet de turbot poêlé sauce champagne, légumes du temps au beurre	16.80 €
Filet de bar rôti, sauce au vin de Bouzy rouge, poêlée de légumes de saison	15.50 €
Filet de sandre au champagne, pommes rattes aux fèves	15.50 €
Queue de lotte en bouillabaisse, pommes vapeur et sa rouille	16.00 €
Queue de lotte Armoricaïne, riz pilaf aux légumes du temps	16.00 €
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	16.50 €
Blanquette de queues de langoustes aux petits légumes et tagliatelles fraîches	32.00 €
Filet de daurade, fine ratatouille coulis de poivrons rouges	14.50 €
Filet de Saint-Pierre poêlé, compoté de fenouil sauce champagne	16.90 €

Les Volailles et Les Viandes

Suprême de pintadeau et foie gras de canard en croute, petits légumes au jus	15.50 €
Demi-pigeon en croûte aux deux choux	18.50 €
Canon de filet d'agneau en croûte d'herbes, tian niçois	17.50 €
Grenadin de filet de veau aux morilles, petits légumes de saison	18.50 €
Filet mignon de porc, sauce moutarde au moût de raisin, pommes rattes aux champignons	15.80 €
Magret et son escalope de foie gras de canard aux figues, légumes et fruits aigres-doux	14.50 €

Carré d'agneau rôti au thym frais, croustillant dauphinois au lard grillé	14.50 €
Cœur de filet de bœuf au Porto, croustillant dauphinois et champignons du temps	18.50 €
Souris d'agneau braisée au thym et petits légumes printaniers	14.50 €
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	17.50 €
Filets de Cailles rôties sauce morilles, croustillant dauphinois et petits légumes	17.50 €

Les Fromages

Brioche de Saint-Marcellin et fouillis de salades	5.30 €
Fourme d'Ambert mariné au ratafia de champagne	5.30 €
Gâteau de maroilles tiède et son fouillis de salades de saison	5.00 €
Chaurce mariné au Marc de Champagne, pain aux noix	5.10 €
Plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager	7.60 €

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

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