

# M<sup>arc</sup> MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Caste

# La Carte de Plats à emporter

## Pour l'Apéritif

**Plateau de Petits Salés Chauds (25 pièces) ..... 35.00 €**

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

**Plateau Canapés (25 pièces) ..... 38.75 €**

Mille-feuille de saumon au fromage frais et pain tomate, Canapé foie gras au pain d'épice, cube de kiwi, Sablé jambon de Reims, graines de moutarde au Mout de raisins, Blinis de crabe au citron vert, Sablé Houmous de petits pois et écrevisse

**Pain Surprise (40 pièces) ..... 40.00 €**

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

## Les Entrées froides

Pressé de foie gras de canard et jambon de Reims en gelée de Porto ..... 15.00 €

Yaourt de foie gras de canard, salade d'herbes aux pistache et petits croutons ..... 14.50 €

Verrine de queues d'écrevisses en minestrone de légumes, mousse de concombre ..... 16.00 €

Verrine de noix de coquilles saint jacques et saumon gravadlax, cake salé citron ..... 17.80 €

Frivolité de saumon frais et fumé, crémeux d'avocats et petite salade ..... 14.50 €

Salade de homard canadien aux petits légumes, rouille légère ..... 25.00 €

Demi-homard Bellevue « arlequin pomme avocat tomate » (environ 300 gr) ..... 33.50 €

Demie langouste Bellevue « arlequin pomme avocat tomate » (environ 300 gr) ..... 45.00 €

## Les Foies Gras Maison

Tranche de terrine de foie gras de Canard nature .....	10.50 € les 70 gr
Tranche de terrine de foie gras de Canard truffé .....	12.50 € les 70 gr
Tranche de terrine de foie gras de canard aux biscuits roses de Reims et Ratafia .....	11.00 € les 70 gr

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

## Les Entrées chaudes

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 d'escargots beurre ail et persil, sur un risotto au parmesan .....	14.50 €
Feuillantine de boudins de Reithel aux morilles, et sa sauce crème .....	14.00 €
Escalopes de foie gras de canard en papillotes saveur asiatique .....	15.50 €
Escalope de foie gras de canard au balsamique, pomme fruit et poire caramélisée .....	15.50 €
Noix de coquille Saint Jacques sur un risotto aux herbes fraîches .....	14.80 €
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 €
Soufflé de sole au crabe, poireaux fondants .....	15.50 €

## 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 pommes de terre rattes .....	15.50 €
Filet de sandre au champagne, confit de poireaux courgettes .....	15.50 €
Dos de cabillaud sur un riz de Paëlla .....	15.00 €
Dos de saumon rôti, jus au lard fumé, purée de petits pois .....	15.00 €
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 €
Filet de daurade, fine ratatouille coulis de poivrons rouges .....	15.00 €
Filet de Saint-Pierre poêlé, compoté de fenouil sauce champagne .....	16.90 €

## Les Volailles et Les Viandes

Suprême de pintadeau en croute au foie gras de canard, 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 sauce poivre vert, pomme Anna .....	16.50 €
Carré d'agneau rôti au thym frais, croustillant dauphinois au lard grillé .....	14.50 €
Cœur de filet de bœuf sauce vin rouge, Croustillant dauphinois, champignons du temps .....	17.50 €
Souris d'agneau braisée au thym et petits légumes printaniers .....	16.50 €
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 €
Filets de Cailles rôties sauce morilles, croustillant dauphinois et petits légumes .....	17.50 €

## Les Fromages

Briochin 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 .....	5.30 €
Chaource mariné au Marc de Champagne, pain aux noix .....	5.30 €
Plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager .....	7.70 €

## 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

**Le Bounty « Chocolat lait & noix de coco »**

Mousse chocolat lait et mousse coco, biscuit Joconde et croustillant coco

**Le Financier**

Crèmeux framboises, mousse chocolat blanc, gelée de framboises et financier pistache

**Le Cocktail Passion**

Crèmeux mangue et bavaroise vanille, gelée mangue passion, biscuit Joconde

**La Charlotte Fruits Rouges**

Biscuits roses & Biscuit amandes, bavaroise vanille, framboises, fraises selon saison

**Le Grand cru**

Biscuit dacquoise, praliné amandes croustillant et chantilly au “ Chocolat Grand Cru”

**Le Choco Caramel**

Mousse chocolat noire, crèmeux caramel beurre salé, croustillant praliné, brownies

### **Le Trois Chocolats**

Mousse chocolat noir, au lait et chocolat blanc, biscuit Joconde

### **Paris Brest**

Pâte à choux amandes, praliné croustillant, mousse allégée au praliné.

### **Mille feuilles**

Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille, glaçage fondant

### **Les tartes**

#### **La Tarte Caramélio**

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

#### **La Tarte Citron meringué**

Appareil citron, pâte sucrée, meringue

### **Les Tiramisu**

#### **Tiramisu Classico**

Biscuit café, crème légère au mascarpone, amandes caramélisées

#### **Tiramisu Fruits rouges**

Biscuit roses, crème légère au mascarpone, fruits rouges & coulis

***Tarif pour l'ensemble des desserts individuels ou en entremets 5.00 euros ht la part  
Tous nos entremets peuvent être préparés de quatre à douze personnes.***





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](mailto:contact@marc-morel-traiteur.fr)