

M^{arc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Caste

La Carte de Plats à emporter

Pour l'Apéritif

Plateau de Petits Salés Chauds (25 pièces) 37.50 €

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

Plateau Canapés (25 pièces) 42.50 €

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) 43.00 €

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 18.00 €

Yaourt de foie gras de canard, salade d'herbes aux pistache et petits croutons 17.50 €

Verrine de queues d'écrevisses en minestrone de légumes, mousse de concombre 19.00 €

Verrine de noix de coquilles saint jacques et saumon gravadlax, cake salé citron 20.80 €

Frivolité de saumon frais et fumé, crémeux d'avocats et petite salade 17.50 €

Salade de homard canadien aux petits légumes, rouille légère 30.00 €

Demi-homard Bellevue « arlequin pomme avocat tomate » (environ 300 gr) 38.50 €

Demie langouste Bellevue « arlequin pomme avocat tomate » (environ 300 gr) 48.90 €

Les Foies Gras Maison

Tranche de terrine de foie gras de Canard nature	12.60 € les 70 gr
Tranche de terrine de foie gras de Canard truffé	14.60 € les 70 gr
Tranche de terrine de foie gras de canard aux biscuits roses de Reims et Ratafia	13.10 € les 70 gr

Tous nos foies gras sont accompagnés de chutney de fruits frais et d'une brioche individuelle.

Les Entrées chaudes

Bouchée de fruits de mer (Coques, moules, crevettes, Noix de saint-jacques, poissons fins)	15.50 €
Pomme de ris de veau braisé aux petits légumes et parfum de truffe d'été	18.50 €
Cocotte d'escargots beurre ail et persil, sur un risotto au parmesan	16.50 €
Feuillantine de boudins de Reithel aux morilles, et sa sauce crème	16.00 €
Escalopes de foie gras de canard en papillotes saveur asiatique	20.50 €
Escalope de foie gras de canard au balsamique, pomme fruit et poire caramélisée	20.50 €
Noix de coquille Saint Jacques sur un risotto aux herbes fraîches	17.80 €
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, pomme granny, avocat et tomates confites	17.80 €
Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, beurre de champagne et endives caramélisées	17.80 €
Soufflé de sole au crabe, poireaux fondants	16.50 €

Les Poissons

Filet de turbot poêlé sauce champagne, légumes du temps au beurre	18.80 €
Filet de bar rôti, sauce au vin de Bouzy rouge, poêlée de pommes de terre rattes	17.50 €
Filet de sandre au champagne, confit de poireaux courgettes	17.50 €
Dos de cabillaud sur un riz de Paëlla	18.00 €
Dos de saumon rôti, jus au lard fumé, purée de petits pois	16.50 €
Queue de lotte en bouillabaisse, pommes vapeur et sa rouille	18.50 €
Queue de lotte Armoricaïne, riz pilaf aux légumes du temps	18.50 €
Filet de rougets en terre mer au bœuf braisé au vin rouge, fine purée au safran	19.80 €
Papillote de filet de barbrue façon tajine orientale	18.50 €
Filet de daurade, fine ratatouille coulis de poivrons rouges	18.00 €
Filet de Saint-Pierre poêlé, compoté de fenouil sauce champagne	19.90 €

Les Volailles et Les Viandes

Suprême de pintadeau en croute au foie gras de canard, petits légumes au jus	17.80 €
Demi-pigeon en croûte aux deux choux	20.50 €
Canon de filet d'agneau en croûte d'herbes, tian niçois	19.50 €
Grenadin de filet de veau aux morilles, petits légumes de saison	20.50 €

Pièce de veau aux pleurotes, croustillant dauphinois	18.50 €
Filet mignon de porc, sauce moutarde au moût de raisin, pommes rattes aux champignons	17.80 €
Magret et son escalope de foie gras de canard sauce poivre vert, pomme Anna	20.50 €
Carré d'agneau rôti au thym frais, croustillant dauphinois au lard grillé	19.50 €
Cœur de filet de bœuf sauce vin rouge, Croustillant dauphinois, champignons du temps	20.50 €
Souris d'agneau braisée au thym et petits légumes printaniers	18.50 €
Filet de canette aux épices douces, pommes caramélisées au four	19.00 €
Caille farcie au foie gras et rôtie, raisins et figues confits	18.50 €
Filets de Cailles rôties sauce morilles, croustillant dauphinois et petits légumes	20.50 €

Les Fromages

Briochin de Saint-Marcellin et fouillis de salades	6.30 €
Fourme d'Ambert mariné au ratafia de champagne	6.30 €
Gâteau de maroilles tiède et son fouillis de salades de saison	6.30 €
Chaource mariné au Marc de Champagne, pain aux noix	6.30 €
Plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager	8.70 €

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 6.00 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 20.40 €
 coffret de 24 pièces 40.80 €

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

Assortiment de petits fours frais - coffret de 20 pièces 36.00 €

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

Assortiment de petits fours secs - coffret de 20 pièces 30.00 €

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