



# Carte

**Entrée | Viande | Légume | Dessert**

**2014**



**TRAITEUR FAITOUT - Tél. : 04 70 29 05 86**  
**110, avenue du Président Auriol - 03100 MONTLUÇON**



# Mise en bouche

## BOCAUX

- Noix de pétoncle provençale	2.50 € pièce
- Crémeux de foie gras	2.80 € pièce
- Gourmandise de pêches au foie gras (30 g)	4.00 € pièce
- Duo de cassolettes St-Jacques et caille (120 g) sur son risotto	6.50 € pièce
- Mini faitout fondue de poireaux et St-Jacques	2.90 € pièce



# Entrée chaude

- Bouchée à la reine	2.60 € pièce
- Feuilleté de ris de veau	8.50 € pièce
- Coquille St-Jacques	5.80 € pièce
- Coquille St-Jacques à la Normande	6.50 € pièce



# Entrée froide

- Assiette Terre-Mer (foie gras, tartare de saumon, saumon fumé)	9.00 € pièce
- Assiette périgourdine (magret de canard, gésier, foie gras)	9.00 € pièce
- Opéra de foie gras à l'abricot	7.00 € pièce
- Tatin de foie gras aux pommes caramélisées	6.00 € pièce
- Foie gras de canard entier cuit au torchon	110.00 € kg
- Melon jambon cru au Porto (selon saison)	4,00 € / personne

# Entrée froide Poisson

- Bulle de saumon et écrevisses et ses tagliatelles de légumes	6.00 € pièce
- Entremet marin aux 2 poissons (Biscuit, saumon, lotte, écrevisses, saumon fumé)	4.00 € pièce
- Coquille de saumon	4.60 € pièce
- 1/2 langouste parisienne	selon cours
- Fond d'artichaut norvégien	5.00 € pièce
- Saumon fumé maison	70.00 € le kg
- Terrine de saumon	25.00 € le kg
- Terrine de St-Jacques	28.00 € le kg
- Aspic de saumon fumé	3.00 € pers.



# Poisson chaud

- Cassolette Océane (rouget, St-Jacques, crème de Porto)	6.00 €
- Filet de St-Pierre	8.50 €
- Dos de cabillaud	7.30 €
- Filet de sandre	6.50 €
- Filet de lotte	11.00 €
- Dos de colin	7.00 €
- Filet de perche	6.00 €
- Filet de saumon	5.50 €
- Pavé d'omble chevalier	8.00 €
- Pavé de dorade en habit vert	9.70 €

## Supplément légumes

- Riz nature	1,20 €
- Riz Arlequin	1,80 €

## Sauce pour les Poissons au Foix

Sauce champagne, Sauce dieppoise, Sauce homardine, Sauce poireaux



# Viande chaude

- Dodine de caille	7.00 €
- Jambonnette de pintade au foie gras	7.50 €
- Ris de veau financière (150 g)	11.00 €
- Tournedos de canard	8.30 €
- Tournedos de canard rossini	12.00 €
- Magret de canard	7.50 €
- Cuissot de porcelet fondant - 8 à 10 pers.	70.00 € pièce
- Aiguillette de poulet en tempura	6,00 €
- Emincé quasi de veau sauce morilles	7,50 €
- Filet de canette aux poires	6,80 €
- Cuisse de canard confite	5,50 €
- Fondant charolais	7,30 €
- Noix de jambon sauce Madère	5,00 €



# Plat unique

CHOUCROUTE	7,50 €
300 g de choux, 1 francfort, 1 tr. de saucisson, plat de côte, 1 pomme de terre	
PAELLA	7,50 €
300 g de riz, moules, fruits de mer, langoustine, poisson, poulet, chorizo	
CASSOULET	7,50 €
300 g de haricots, tomates, saucisson, saucisse, poitrine fumée, confit de canard	
COQ AU VIN	7,50 €
coq, champignons, lardons, oignons grelots, pomme de terre vapeur	
CHOUCROUTE DE LA MER	7,80 €
300 g de choux, 1 carotte, 1 pomme de terre, moules, crevettes, poisson fumé, saucisson de la mer	
COUSCOUS	7,50 €
200 g de légumes, 150 g de semoule, agneau, poulet, merguez	
POTÉE AUVERGNATE	7,50 €
choux, carottes, pomme de terre, navet, poireaux, jarret ou épaule, poitrine	
TARTIFLETTE	7,50 €
300 g de pomme de terre, reblochon, lardons, 2 mini saucisses	

## MINIMUM 6 PERSONNES POUR LES PLATS UNIQUES

### Suppléments :

Assiette de salade/fromage	2,00 €/pers
Trou normand (2 boules)	2,00 €/pers
Pain	1,00 €/pers
Café	0,90 €/pers
Service	6,50 €/pers (TVA 10 % sur tout le repas)

# Légumes

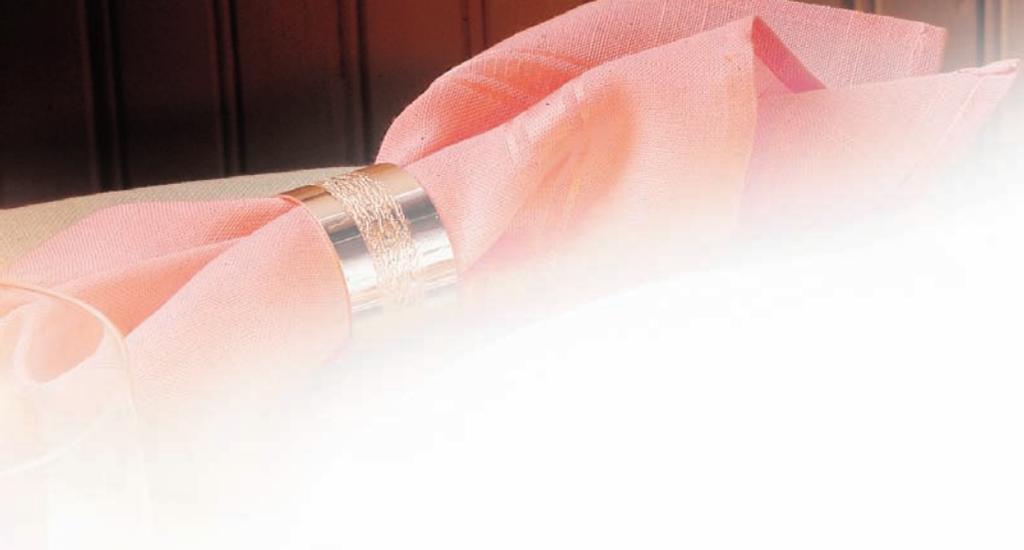
- Marrons entiers (150 g)	2.00 €
- Gratin dauphinois (200 g)	1.80 €
- Légumes d'antan (150 g) (Rutabaga, potiron, fenouil, crosnes, pois gourmands, oignons rouges)	2.85 €
- Tarte tatouille	2.00 €
- Poêlée sylvestre (champignons, fèves, marrons)	3.35 €
- Risotto aux cèpes	2.60 €
- Fondant de vitelotte	2.60 €
- Écrasé de pommes de terre à la truffe (200 g)	2.50 €
- Fagot de haricots verts	1.20 €
- Fagot d'asperges	1.60 €
- Purée de patates douces (150 g)	1.80 €
- Pommes dauphine (les 3)	1.20 €

# Dessert

Pièce montée (3 choux + nougatine)	4,50 €/pers
Dessert	3,50 €/pers
Mignardise	0,90 €/pièce

Tout décor à thème en pastillage et glace royale fera l'objet d'un surplus de 30 € minimum selon le sujet.





Tout plat prêté fera l'objet  
d'une consigne de 20 € par  
plat et de 3 € par cassolette.

MERCI de bien vouloir  
passer vos commandes  
72 h minimum à l'avance.

Franck Deschamps, Imprimeur - Montluçon



**TRAITEUR FAITOUT** - Tél. : 04 70 29 05 86  
110, avenue du Président Auriol - 03100 MONTLUÇON  
[www.traiteur-faitout.fr](http://www.traiteur-faitout.fr)

