

Carte Menu 2019

hors période du 15/12/19 au 1/01/2020

■ Traiteur ■ Chef à domicile

LA CUISINE

d'Isalys



www.lacuisinedisalys.fr

Nicolas MARCILLY 06 20 71 28 81 | contact@lacuisinedisalys.fr

Chemin de Comblette au Colombier - 71600 PARAY-LE-MONIAL

Le Bourg - 71390 CHENÔVES

SIRET : 49538102200021 - APE : 5621Z

Pour vos cocktails dînatoires ou vos apéritifs...

A servir Froid

Mini chou rillettes de maquereau au curry
Mini chou mousse de foie au porto
Mini chou crème de roquefort
Duo de cochonaille (*pâté croute, saucisse sèche*)
Légumes croquants (*3 par personne*) sauce aioli
Mini brochette Jambon persillé
Mini club rosette
Mini club jambon à l'os
Mini brochette tomate mozzarella
Mini brochette crevette chorizo
Mini brochette magret de canard fumé pommes granny
Toast de foie gras sur pain d'épices croustillant

A servir chaud

Gougères
Quiche lorraine
Pizza
Beignet de calamar
Quiche saumon épinards
Tarte fine tomates et moutarde à l'ancienne
Toast montagnard (*reblochon et lardons*)
Cake roquefort noix et raisins
Samoussa poulet
Samoussa crevette

Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Les cuillères

Mousse de bleu Roquefort et chiffonnade de jambon cru
Mousse de chèvre frais sur purée de poivrons*
Tartare de bœuf et copeaux de parmesan*
Tartare de saumon et chantilly à l'aneth*
Mousse de foie gras et chutney de figues

**Peut être servi en mise en bouche*



Les verrines

Tartare de tomates et crumble de parmesan*
Effilochée de confit de canard et purée de petit pois*
Velouté de chou-fleur au mascarpone*
et chiffonnade de jambon cru*
Mousseline de carottes au cumin et poulet au curry*
Chips de lard et crème de champignons de Paris*
Méli-mélo de crevettes, avocat et pousses de soja
et sauce cocktail
Petites rattes en salade et saumon fumé

Les minis Bouchées normandes

Brochette de fruits frais
Mini moelleux chocolat
Mini chou à la crème vanille
Sablé aux pommes caramélisées
Mini tartelette aux fruits de saison

*Appelez-moi pour
un devis personnalisé*

Remise dégressive
selon le nombre de convives

Les ateliers plancha

De la rivière à la mer...

Cassolette de grenouilles à la crème d'ail
Brochette de crevette marinée au citron vert
Noix de pétoncles grillées et sauce safranée

Les ateliers plancha

Du Terroir..

Magret de canard sur toast au beurre d'escargots
Brochette de bœuf charolais mariné sauce béarnaise
Emincé de poulet sauce au curry

*Pour ces ateliers un forfait sera facturé pour la prestation de services
(location plancha et mise à disposition d'un cuisinier sur place)*



Pour composer votre repas...

Les entrées froides

Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Pâté en croûte de volaille
Jambon persillé de Bourgogne
Terrine du chef et compotée d'oignons
Assortiment de cochonnaille
(rillettes sur toasts, rosette, terrine et jambon cru)
Aspic de queue de bœuf et légumes frais,
mousseline à l'estragon
Méli-mélo de légumes croquants
et crevettes sauce cocktail
Terrine de courgettes aux écrevisses
sauce mousceline aux herbes fraîches
Saumon en gelée et œuf poché sauce à l'aneth
Mille-feuille de chèvre frais aux légumes confits
Tartare de saumon frais
Saumon fumé par mes soins au bois d'hêtre
Foie gras de canard mi-cuit au porto
et confit d'échalotes

Les entrées chaudes

pouvant s'intégrer dans un menu
trois plats en hors d'oeuvre

Vol au vent forestier de volaille
Quenelle de brochet à l'armoricaine
Sot l'y laisse de volaille à la crème
Mijotée de grenouilles crème persillée à l'Aligoté
La douzaine d'escargots de Bourgogne à la persillade
Timbale de Saint Jacques au safran
Ris de veau aux morilles

Les plats chauds

Les gibiers

Mijoté de sanglier aux champignons
Tourte de faisan
Civet de biche cuisiné comme ma grand-mère
Ragoût de chevreuil à la Bourguignonne
Gigue de chevreuil sauce grand veneur

proposés uniquement
pendant la période de chasse



Les plats chauds

Les poissons

Queue de lotte à l'armoricaine
Timbale de fruits de mer au coulis de langoustine
Croustillant de poisson du marché
et julienne de légumes au beurre citronné
Mousse de sandre au coulis d'écrevisses
Filet de julienne crème d'aneth
Pavé de saumon à l'oseille
Dos de cabillaud au beurre blanc
Brochette de gambas flambées au pastis
Saint jacques poêlées sauce au corail
Pot au feu de homard aux petits légumes frais
et mayonnaise en safran

Les plats chauds

Les viandes

Bœuf Bourguignon
Jambon cuit au four sauce au Madère
Poulet à la crème
Poulet à la crème de morille
Poulet aux morilles
Poulet aux écrevisses
Grenouilles du pauvre à la crème persillée
Caille rôtie sauce au Porto
Suprême de pintade à la forestière
Cuisse de lapin fermier à la crème moutardée
Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne
Magret de canard sauce aigre douce
Pavé de veau sauce aux girolles
Souris d'agneau confite au jus d'ail et thym frais

Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Les accompagnements

2 au choix pour les plats chauds

| | |
|---|--|
| Gratin Dauphinois | Champignons à la crème |
| Fondue de poireaux | Pommes dauphines |
| Crêpes Vonassiennes | Poêlée de légumes de saison |
| Flan de brocolis et carottes | Tomates provençales |
| Riz basmati nature ou aux petits légumes | Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe |



Pour terminer votre repas...

Les Fromages

Fromage blanc à la crème

Trio de fromage blanc servi en buffet

(crème, ciboulette, sucre, coulis de fruit rouge)

Plateau de fromage classique

(Brie, Emmental, Tomme de Savoie)

Plateau de fromage affinés

(Brillat-savarin, Comté 24 mois, Epoisse)

Assortiment de fromages de chèvre de Sophie Bonnet

Les desserts individuels

Tarte aux pommes

Mille-feuille

Eclair au chocolat

Chou à la crème

Crème brûlée

Baba au Rhum

Tarte aux fruits de saison

Moelleux au chocolat

Mille-feuille aux fruits de saison

Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Les desserts à la portion

Mille-feuille

Intense chocolat

Fraisier

Framboisier

Bavarois Passion

L'assiette de dessert

Moelleux au chocolat, mini-chou à la vanille,
brochette de fruits et chocolat chaud

Possibilité d'offrir tout type de dessert pour des événements particuliers.
Devis sur demande (pièce montée, gâteau d'anniversaire...)



Envie de partager un plat convivial

Gratin d'andouillettes à la moutarde à l'ancienne
pommes vapeur
Paëlla
Couscous
Lasagnes
Lasagnes saumon
«Saucisson patate» sauce crème ciboulette
ou à la beaujolaise
Tartiflette
Choucroute
Tête de veau façon du chef

Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Les produits «maison» mis sous vide

■ *Terrine du chef*
500 grs
1 kg

à commander
1 semaine
à l'avance

■ *Magret de canard fumé et séché* (environ 14 tranches)
100grs

à commander
3 semaines
à l'avance

■ *Saumon fumé au bois d'hêtre*
250 grs
500 grs
1 kg

à commander
1 semaine
à l'avance

■ *Foie gras de canard mi-cuit au Porto*
250 grs
500 grs
750 grs
1 kg

à commander
1 semaine
à l'avance



Les buffets froids

Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Plateau repas

2 salades au choix

Taboulé
Macédoine de légumes
Salade de riz océane
Pâte au jambon blanc
Lentilles aux saucisses fumées
Tomates mozzarella
Duo de crudités
Pomme de terre aux harengs
Choux rouge aux lardons

1 viande au choix

Poulet (haut de cuisse)
Rôti de porc
Rosbeef (supplément de 1.50€)

1 fromage au choix

Brie
Tomme de Savoie

1 dessert au choix

Tarte aux fruits
Chou vanillé
Eclair au chocolat

la viande peut être remplacée
par un duo de charcuterie :
jambon blanc et rosette

Buffet classique

3 salades au choix

Taboulé
Macédoine de légumes
Salade de riz océane
Pâte au jambon blanc
Lentilles aux saucisses fumées
Tomates mozzarella
Duo de crudités
Pomme de terre aux harengs
Choux rouge aux lardons

2 charcuteries au choix

Jambon blanc
Rosette
Jambon cru
Terrine de campagne
Jambon persillé

1 viande au choix

Poulet (haut de cuisse)
Rôti de porc
Rosbeef (supplément de 1.50€)

1 fromage au choix

Fromage blanc
Plateau de fromages
(Brie, Emmental, St Nectaire)

1 dessert au choix

Tarte aux fruits
Chou à la crème
Moelleux au chocolat
Mille-feuille



Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Buffet saveurs

3 salades au choix

Tagliatelles au saumon fumée
Blé au poulet citronné et légumes croquants
Tomate fraîche farcie à la macédoine
Poivrons confits
Tomates mozzarella
Assortiment de crudités
(carotte, choux rouge, betterave rouge)

2 hors d'oeuvres au choix

Aspic de foie gras aux lentilles
Mousseline de poissons du marché à l'aneth
Terrine de courgette aux écrevisses
Saumon en gelée et son oeuf poché
Préssé de légumes et chèvres

2 charcuteries au choix

Jambon persillé
Terrine du Chef
Jambon blanc à l'os
Jambon cru du Morvan
Rosette artisanale
Rillettes d'oie

1 viande

Rosbeef

Assortiment de fromages

Comté, Brillat Savarin,
Chèvre fermier

Assortiment de desserts

Brochette de fruits frais
Moelleux au chocolat
Mini-chou à la vanille



N'hésitez pas
à me contacter
afin que je puisse
vous proposer
d'autres buffets
qui répondront
à vos attentes
et budgets



Nos Menus

composition à titre d'exemple

Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Menu

1 entrée au choix

Jambon persillé
de Bourgogne

ou

Terrine du Chef,
comptée d'oignons

ou

Pâté en crouste
de volaille



1 plat au choix

Queue de lotte
à l'armoricaine

ou

Poulet à la crème

ou

Boeuf Bourguignon



Fromage plateau



1 dessert au choix

Menu

1 entrée au choix

Méli-mélo de
légumes croquants
et crevettes cocktail

ou

Assortiment de
cochonaille

ou

Saumon en gelée
et oeuf poché,
sauce à l'aneth



1 plat au choix

Mousse de sandre,
coulis d'écrevisse

ou

Poulet à la crème
de morille

ou

Mignon de porc,
moutarde à l'ancienne



Fromage plateau



1 dessert au choix

Menu

1 entrée au choix

Foie gras de canard
mi cuit au porto,
confit d'échalotes

ou

Saumon fumée
au bois d'hêtre

ou

Mille-feuille de
chèvre frais aux
légumes confits



1 hors d'oeuvre au choix

Mijoté de grenouilles,
crème persillée à l'ailigoté

ou

Timbale de Saint
Jacques au safran

ou

Cassolette d'escargots



1 plat au choix

Poulet aux morilles

ou

Dos de cabillaud,
au beurre blanc

ou

Pavé de veau
sauce aux giroles



Plateau de
fromages affinés



1 assiette de dessert

Molleux au chocolat
Brochette fruits frais
Mini chou à la vanille

Toutes nos entrées et nos plats peuvent être intégrés dans des menus.
Possibilité de cuisiner sur place moyennant supplément.
Service possible moyennant supplément.



Le coin des enfants

Menu

Entrée + plat ou plat + dessert
Entrée + plat + dessert
Plat unique

- Les entrées Pâté en croûte
 Melon au jambon cru
 Jambon blanc

- Les plats Lasagnes bolognaises
 Nuggets de poulet, pommes noisette
 Emincé de poulet à la crème, gratin dauphinois

- Les desserts Fondant au chocolat
 Tarte au flan vanille
 Moelleux au chocolat

Appelez-moi pour
un devis personnalisé

Buffet du Bambino

- Les entrées Salade de pâtes au jambon blanc
 Salade de riz océane
 Macédoine de légumes
 Œufs mimosa

- Les plats Poulet froid, chips
 ou
 Assortiment de charcuterie, chips

- Les desserts Moelleux au chocolat
 ou
 Tarte aux fruits

Cocktail dînatoire des petits

- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| Mini club jambon blanc | Feuilletés chauds |
| Mini club rosette | Gougères |
| Mini pâté croûte | Brochettes de fruits |
| Brochette emmental tomates cerises | Fondant au chocolat |



■ Traiteur ■ Chef à domicile

LA CUISINE
d'Isalys

