



Carte spéciale
FÊTES DE FIN D'ANNÉE

du 16/12/19 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 Comlette au Colombier - 71600 PARAY-LE-MONIAL

Le Bourg - 71390 CHENÔVES

SIRET : 49538102200021 - APE : 5621Z



DEVIS
PERSONNALISÉS
POUR VOS
RÉVEILLONS
EN SALLE

Carte spéciale
MENU N°1
15€

Une Mise en Bouche OFFERTE
pour toute commande
d'un menu complet

Entrée

Terrine de canard aux morilles
et son confit d'oignons

ou

Mousse de sole aux petits légumes
et sa mayonnaise aux herbes fraîches

Plat

Sauté de biche à la Bourguignonne

ou

Poulet fermier et son crêmeux forestier

Accompagnement

Crêpes Vonassiennes
& Mousseline de champignons frais

Pour vos menus de Noël, commandes à passer avant le 17/12/19
Pour vos menus du Jour de l'an, commandes à passer avant le 24/12/19



DEVIS
PERSONNALISÉS
POUR VOS
RÉVEILLONS
EN SALLE

Carte spéciale
MENU N°2
20€

Une Mise en Bouche OFFERTE
pour toute commande
d'un menu complet

Entrée

12 escargots de Bourgogne en persillade

ou

Eclair gourmand à la mousse de foie gras
et son glaçage au magret fumé

ou

Mille-feuille de rillettes de saumon
et petites rattes en salade

Plat

Suprême de pintade à la crème de morilles

ou

Bréchets de poulet façon grenouilles à la crème

ou

Queue de lotte entrelardée et son infusion au lard fumé

Accompagnement

*des
viandes*

Crêpes Vonassiennes
Mousseline de champignons frais

*des
poissons*

Riz aux petits légumes
Mille-feuille tomate/courgette





DEVIS
PERSONNALISÉS
POUR VOS
RÉVEILLONS
EN SALLE

Carte spéciale MENU N°3

Une Mise en Bouche OFFERTE
pour toute commande
d'un menu complet

Entrée

Terrine de foie gras mi-cuit au Sauterne
et son confit d'échalotes au vin rouge

ou

Queue de gambas, légumes frais en gelée et son oeuf poché,
mousseline à l'aneth et citron vert

ou

Tartare de saumon frais
et sa chantilly à l'aneth et au gingembre

Poisson

Mijoté de grenouilles à la crème persillée et Montagny

ou

Noix de St Jacques et sa sauce corail

ou

Mousse de sandre de rivière et son coulis d'écrevisses fraîches



Pour vos menus de Noël, commandes à passer avant le 17/12/19
Pour vos menus du Jour de l'an, commandes à passer avant le 24/12/19

25 €

2 plats

30 €

3 plats

Viande

Poulet fermier à la crème d'Isigny et morilles

ou

Pavé de cerf aux giroles

ou

Suprême de poularde
et son crémeux au foie gras

Accompagnement

*des
viandes*

Crêpes Vonassiennes
Mousseline de champignons frais

*des
poissons*

Riz aux petits légumes
Mille-feuille tomate/courgette





NOS PRODUITS

Mis sous vide

à commander
1 semaine
à l'avance

- *Magret de canard frais* 14.00€ / kg

- *Magret de canard fumé et séché* (environ 12 tranches)
100grs tranché 5.00€

- *Saumon fumé au bois d'hêtre*
250 grs 15.00€
500 grs 30.00€
1 kg 60.00€

- *Foie gras de canard mi-cuit au Porto*
250 grs 20.00€
500 grs 40.00€
750 grs 60.00€
1 kg 80.00€

- *Foie gras de canard frais* 40.00€ / kg
lobe de 650grs environ

- *2 Cuisses de canard confites* 9.00€



NOS PLATS INDIVIDUELS

Terrine de canard aux morilles et son confit d'oignons	8.00€
Mousse de sole aux petits légumes et sa mayonnaise aux herbes fraîches	8.00€
12 escargots de Bourgogne en persillade	9.00€
Terrine de foie gras mi-cuit au Sauterne et son confit d'échalotes au vin rouge	10.00€
Tartare de saumon frais et sa chantilly à l'aneth et au gingembre	10.00€
Mijoté de grenouilles à la crème persillée et Montagny	12.00€
Mousse de sandre de rivière et son coulis d'écrevisses fraîches	12.00€
Queue de lotte entrelardée et son infusion au lard fumé	12.00€
Sauté de biche à la Bourguignonne	12.00€
Poulet fermier et son crémeux forestier	12.00€
Pavé de cerf aux girolles	14.00€
Poulet fermier à la crème d'Isigny et morilles	17.00€

avec 2 accompagnements

en supplément

Plateau de fromages affinés 3.00€/personne
Comté 24 mois, Brillat-Savarin, Epoisse Berthoud



BONNES FÊTES À TOUS

■ Traiteur ■ Chef à domicile

LA CUISINE

d'Isalys

