

DIANA Traiteur
Centre commercial
des baconnets
92160 ANTONY
Tel : 01.42.37.54.53
Fax : 01.42.37.23.20
diana.traiteur@orange.fr

L'ÉQUIPE DE DIANA TRAITEUR VOUS PROPOSE POUR VOTRE MENU DE NOËL & SAINT SYLVESTRE

Pour votre apéritif & votre repas, nous vous proposons nos différents assortiments de pièces froides

❖ Plateau de canapés assortis (sur pain de mie) – plateau de 24 pièces

6 foie gras & confiture de figues, 6 saumon fumé, 6 crevette tarama, 6 saint maure
& tomate confite

23.00 € le plateau

❖ Plateau de pièces assorties – plateau de 30 pièces

18 canapés sur pain de mie : 6 foie gras & figues, 6 saint maure & tomate confite, 6
crevette tarama

6 navettes garnies aux rillettes de saumon fumé,

6 brochettes de crevette & pétoncle au jus de mangue

29.00 € le plateau

❖ Plateau de pièces assorties – plateau de 48 pièces

32 canapés : 8 foie gras & figues, 8 saint maure & tomate confite, 8 crevette &
tarama, 8 saumon fumé

8 navettes garnies aux rillettes d'oie & magret de canard fumé

8 brochettes de crevette & pétoncle au jus de mangue

46.00 € le plateau

❖ **Pain surprise de l'Atlantique (pain norvégien) – 40 pièces**

garni de produits de la mer : rillettes de crabe, saumon fumé, mousse d crevettes & tarama

38.00 € le pain

Nos plateaux de pièces chaudes

❖ **Plateau de mignardises chaudes maison assorties – plateau de 44 pièces**

8 lorraine, 10 bouchées escargot, 10 croque monsieur, 8 asperges vertes, 8 mini pizza

37.00 € TTC le plateau

❖ **Beignets de crevette maison & leur sauce impériale – plateau de 24 pièces**

22.00 € TTC le plateau

Pour vos entrées froides

❖ **Artichaut Norvégien**

fond d'artichaut garni de céleri rémoulade, surmonté d'un œuf poché & sauce verte,

recouvert d'une tranche de saumon fumé & son pot de coulis de tomate - basilic

9.00 €

❖ **Assiette gourmande**

Salade de lentilles au magret de canard & petits légumes

accompagnée de son médaillon de foie gras de canard (35g - 100%) & toasts

9.50 €

❖ **Médallions de langouste sur son lit de julienne de légumes au jus de mangue**

30g de queue de langouste taillée en médaillons, pot de vinaigrette à la mangue

9.50 €

❖ **Demi langouste à la mangue**

Demi langouste garnie de julienne de légumes au jus de mangue & son pot de mayonnaise maison

Ou

❖ **Demi langouste à la Parisienne**

Demi langouste garnie de macédoine de légumes & son pot de mayonnaise maison

26.00 € la demi langouste (260g/290g - provenance Caraïbes)

Pour vos entrées chaudes

❖ **Bouchée à la reine aux girolles & foie gras**

Bouchée en feuilletage maison, blanc de volaille, girolles, ris de veau

& sauce à bouchée maison au foie gras avec cubes de foie gras

10.00 €

❖ **Papillote de sandre sauce au Chablis**

Sandre & crevettes, julienne de légumes (haricots verts, céleri, carotte, courgette)

& sauce à base de fumet de poisson maison & vin blanc Chablis

9.50 €

Pour votre plat chaud

Nos viandes

❖ **Filet de canard farci (farce fine maison & foie gras 30%) sauce forestière**

10.50 €

❖ **Ballotin de chapon farci (farce fine maison & foie gras 30%) sauce aux girolles**

10.50 €

❖ **Suprême de volaille fermière sauce Champagne & morilles**

11.50 €

❖ **Souris d'agneau & sa sauce au romarin**

12.50 €

Les viandes sont accompagnées d'un duo de légumes

- Pomme de terre à la crème forestière fait maison
 - Flan de carotte maison

Nos poissons

❖ **Dos de Cabillaud sauce Champagne**

Pavé de cabillaud & crevettes & sauce à base de fumet de poisson maison & champagne

11.00 €

❖ **Médallions de lotte sauce au Whisky**

sauce à base de fumet de poisson & whisky

12.50 €

Les poissons sont accompagnés d'un duo de légumes

- Riz pilaf maison & flan de carotte maison

Nos plats pour 6 personnes

❖ **Rôti de veau sauce au Sauternes & morilles – plat pour 6 personnes**

sur son lit de légumes (pomme de terre, carotte, fèves, crosnes & marrons)

75.00 €

❖ **Rôti de lotte au chorizo, sauce au Chablis & cubes de chorizo – plat pour 6 personnes**

filets de lotte en rôti, avec chorizo en tranches, sauce au Chablis & cubes de chorizo

Présenté sur un lit de julienne de légumes avec pomme de terre vapeur

85.00 €

Pour finir, sur une note salée ou sucrée ...

❖ **Assiette de fromages fermiers – 90g**

3.50 €

❖ **Financier au chocolat & sa compotée de poire**

3.50 €

Prix indiqué TTC par personne, sauf pour les plateaux & certains plats

Pour un renseignement, toujours à votre service au 01.42.37.54.53