

# Bistrot et Traiteur








## Les Pièces Cocktails

Composez votre plateau cocktail sur mesure




100.00 € pour 40 pièces

52.00 € pour 20 pièces

## Les Pièces Froides

 Pain viennois et maki de saumon mariné, concombre et raifort	2.30 € la pièce
 Dôme de foie gras au cassis	3.10 € la pièce
 Carpaccio de Saint-Jacques et caviar de Gironde	4.20 € la pièce
 Tartelette courge et châtaigne	1.80 € la pièce
 Cuillère de langoustine marinée aux agrumes	4.00 € la pièce
 Sablé caviar de potimarron et chorizo	1.80 € la pièce
 Moelleux à l'aneth, avocat et crevette marinée au gingembre	2.10 € la pièce

## Les Pièces Chaudes

 Barbajuans	1.50 € la pièce
 Samoussa crevette et curry	1.80 € la pièce
 Petit pâté feuilleté à la pintade et parfum de truffe	2.50 € la pièce

900 route de Cannes - 06560 Valbonne  
[contact@bistrotetraiteur.com](mailto:contact@bistrotetraiteur.com) - [www.bistrotetraiteur.com](http://www.bistrotetraiteur.com)

04 93 75 63 57







Prix affichés nets TTC









# Bistrot et Traiteur

## Les Entrées Froides

 Tartare d'avocat et tourteau, salade fraîcheur d'agrumes	16.80 € la portion
 1/2 Langouste en Bellevue acidulé au Xérès, macédoine de légumes anciens	40.00 € la portion
 1/2 Homard et velours de crustacés, coleslaw de pomme et céleri rave, salade trévisse	34.00 € la portion
 Foie gras de canard mi-cuit* <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Au poids</li><li>▶ Portion de 50 gr</li></ul>	140 € le kg 9.80 € la portion
 Saumon fumé maison <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Au poids</li><li>▶ Portion de 80 gr</li></ul>	42.00 € le kg 5.40 € la portion
 Pâté en croûte, coeur de foie gras, cèpes et canard Portion de 100 gr	7.20 € la portion

\*selon approvisionnement

## Les Entrées Chaudes

 Crème de potimarron et ravioles de foie gras	7.50 € la portion
 Bouchée à la reine	8.50 € la portion
 6 huîtres gratinées, sabayon au riesling sur sa Matignon, pousses d'épinards	22.00 € la portion
 Noix de Saint-Jacques aux truffes, lasagne de céleri rave, girolles mijotées, potiron confit et salade iceberg	25.00 € la portion

Prix affichés nets TTC






900 route de Cannes - 06560 Valbonne  
[contact@bistrotetraiteur.com](mailto:contact@bistrotetraiteur.com) - [www.bistrotetraiteur.com](http://www.bistrotetraiteur.com)  
04 93 75 63 57










# Bistrot et Traiteur

## Les Poissons

 1/2 Homard thermidor	37.00 € la portion
 Paupiette de sole aux écrevisses, quelques chanterelles	31.00 € la portion
 Grosses ravioles de scampi, girolles et jus de volaille à la truffe	21.00 € la portion
 Filet de loup aux coquillages, sauce vin blanc safrané, ravioles aux cèpes et chou romanesco	24.00 € la portion
 Noix de Saint-Jacques, endives rôties au beurre salée, girolles et gnocchis de pommes de terre à l'huile de truffe	26.00 € la portion

## Les Volailles

 Chapon farci aux marrons, ou morilles ou cèpes <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Au poids</li><li>▶ Portion de 180 gr</li></ul>	39.00 € le kg 18.20 € la portion
 Pintade chaponnée farcie aux marrons ou morilles <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Au poids</li><li>▶ Portion de 180 gr</li></ul>	41.00 € le kg 20.00 € la portion
 Poularde truffée sauce suprême <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Au poids</li><li>▶ Portion de 180 gr</li></ul>	41.00 € le kg 18.20 € la portion
 Canette farcie au foie gras et ses garnitures (navets et carottes glacées)	37.00 € le kg
 Filet et cuisse de pigeon confits, tatin d'échalotes	20.00€ la portion

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenaille rôties et légumes*

Prix affichés nets TTC





900 route de Cannes - 06560 Valbonne  
contact@bistrotetraiteur.com- [www.bistrotetraiteur.com](http://www.bistrotetraiteur.com)  
04 93 75 63 57





# Bistrot et Traiteur

## Les Viandes

 Boeuf Wellington - 150 gr	30.00 € la portion
 Daube de sanglier, polenta crémeuse	16.50 € la portion
 Quasi de veau en grenadin sauce morilles	26.50 € la portion
 Filet de cerf, sauce grand veneur	25.00 € la portion

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenaille rôtis et légumes*

*\*4.50 € par portion de garniture supplémentaire*

## Le Fromage

 Brie truffé Portion de 100 gr	6.00 € la portion
--	----------------------

## La Buche de Noël

 Bûche noisette et chocolat Dulcey, coulis exotique	7.50 € la pièce
--	-----------------



Prix affichés nets TTC

900 route de Cannes - 06560 Valbonne  
[contact@bistrotetraiteur.com](mailto:contact@bistrotetraiteur.com) - [www.bistrotetraiteur.com](http://www.bistrotetraiteur.com)  
04 93 75 63 57

