

Menu du 31 décembre au soir

Servi au restaurant (le nombre de places est limité)

52 €

Huitre gratinée, fondue de poireaux au
sabaillon de Champagne

Terrine de foie gras frais de canard (origine
sud ouest), Toast campagnard et sa chutney
de fruits

Tournedos de Boeufs d'Aubrac à la moelle,
réduction de vin de Marcillac

Assortiment de légumes de saison

Assiette de 3 fromages et salade aux noix

Dôme de chocolat noir, carpaccio de mangue
et farandole de fruits exotiques

Ouverture

Samedi 24
midi | ouvert
soir | fermé

Dimanche 25
midi | ouvert

Samedi 31
midi | ouvert
soir | ouvert

Dimanche 1er
midi | ouvert



Avenue des évêques
12 160 Moyrazès



bastide.traiteur@wanadoo.fr
bastide.compta@orange.fr



05 65 42 05 98

Carte traiteur à emporter sur commande uniquement.
Attention, nous ne travaillons majoritairement que des
produits frais

Passez vos commandes au plus tôt.

Attention stock limité.

Paiement accepté : CB, chèques vacances, ticket restaurant, chèques, espèces



Les Coquelicots

RESTAURANT . BAR . TRAITEUR

Carte traiteur 2022

Linov - Ne pas jeter sur la voie publique





Les entrées

Tous les poissons et toutes les viandes sont accompagnés de 2 garnitures (nous consulter)

Duo de gravlax de saumon et tataki de thon rouge et salade aux parfums d'agrumes	10 €
Salade de magret de canard fourré au foie gras, cèpes au vinaigre et salade festive	10,50 €
Emincé de veau de l'Aveyron mariné et son émulsion au Bleu des Causses sur salade d'endives de Laguiole	8,50 €
Ballotine de pintade fermière au foie gras et pistaches ; Champignons au vinaigre	7,20 €
Pâté en croute maison au foie de volailles sur lit de verdure	6,80 €
Assiette de la mer : saumon en Bellevue, médaillon de langouste, et belles crevettes, rémoulade de Pê-Tsaie et ses 2 sauces	9,50 €
Carpaccio de saumon mariné ; citron vert et fines herbes et ses toast crème de basilic	6,50 €

Les poissons

Pavé de Cabillaud et moules coquilles au cidre doux comme une marinière	14,50 €
Marmite de lotte et langouste sauce crustacés	16 €
Dos de saumon au lard comme une paupiette sur lit d'épinard ; crème de champignon	12 €

Les viandes

Civet de biche d'Aubrac façon Grand-Mère <i>Portion de 250 gr</i>	8,50 €
Pavé de biche d'Aubrac sauce grand	14,80 €
Suprême de chapon fermier comme un pot-au-feu, légumes racine et son bouillon crémé <i>Pour 2 personnes</i>	13,50 € /personne
Pavé de veau de l'Aveyron crème de morilles	15 €

Les incontournables

Feuilletés de ris d'agneau financière <i>200 gr environ</i>	10,80 €
Vol au vent de ris de veau aux morilles <i>150 gr environ</i>	12 €
Ris d'agneau en persillade <i>150 gr</i>	9,20€

Les desserts

Buche nougat glacé au miel des SANELES et fruits secs, coulis d'abricot <i>26 cm 6/8 pers</i>	32 €
Buche traditionnelle crème au beurre : Vanille, café et chocolat <i>26 cm 6/8 pers</i>	32 €
Entremets 8 personnes minimum :	
Le diplomate <i>Biscuit nature, crème diplomate vanille bourbon, pêches au sirop, framboise, meringue et coulis de framboises</i>	3,80 €
Forêt noire <i>Biscuit chocolat, mousse chocolat, griotte amarena, chantilly</i>	3,80 €
Le Président biscuit chocolat <i>Compote de framboises, mousse chocolat intenses</i>	3,80 €
L'Opera <i>Biscuit amande, ganache chocolat, crème au beurre café et glaçage chocolat</i>	3,80 €

