# LES COQUELICOTS

## MENU DU MERCREDI
## 31 DECEMBRE AU SOIR

**MISE EN BOUCHES :**
4 mises en bouches apéritives.

**ENTRE :**
Terrine de foie gras de canard, Toast aux céréales, chutney, doucette au parfum de coing.

**PLAT :**
Supreme de chapon fermier aux morilles.

**ACCOMPAGNEMENTS :**
Pommes dauphine, tagliatelles de Past 'Aveyron, légumes d'hiver.

**FROMAGES :**
Sélection de 3 fromages au lait cru du coin et sa confiture.

**DESSERT :**
Pavé comme un tiramisu café cacao et compoté de mangues.

*Prix unitaire 55,00 €*

*ce menu pourra être servit le mercredi*

*1er janvier sur commande et uniquement à l'ensemble de la table.*

# LES COQUELICOTS

DOMINIQUE ET LAURENT BASTIDE
RESTAURANT TRAITEUR
MOYRAZES
05 65 42 05 98

**POUR UNE BONNE GESTION DE FABRICATION :**
**Pour le 24 et 25 décembre avant le lundi 22 décembre**

**Pour le 31 et le 1 janvier avant le lundi 29 décembre.**

**RESTAURANT OUVERT SUR RESERVATION**

**Le mercredi 24 décembre à midi**
**Le jeudi 25 décembre à midi**

**Le mercredi 31 décembre à midi**
**Le mercredi 31 décembre au soir menu spécial**
**Le jeudi 1 janvier à midi.**

## LES ENTREES :

*Salade gourmande du terroir 9,50 €
Mesclun, magret séché, cou farci maison au foie gras.
*Salade océane : 10,00 €
Saumon gravlax, saumon fumé crevettes et tagliatelle
De légume au pesto, pamplemousses.
*Terrine de foie gras frais maison : 15,00 €
Toast céréales et gelée de coing.
*Terrine de pintade fermière au foie gras : 13,00 €
Mesclun et champignon au vinaigre.

## LES POISSONS CRUSTACES ET RIS :

*Ris d'agneau et cèpes persillés 13,50 €
sur lit de tagliatelle de Past 'Aveyron.
*Linguines de Past 'Aveyron sautées 11,50 €
aux crevette et gambas sauce Dieppoise.
*Dos de cabillaud et sa gambas sauce crustacés 15,00 €
Riz basaltique et julienne de légumes.
*Pavé de saumon et moules coquilles 13,00 €
comme une marinière ; riz basaltique et julienne de légumes.

## LES VIANDES :

*Civet de biche d'Aubrac Tagliatelles et carottes vapeur : 13,50 €
*Suprême de chapon fermier sauce morille : 33,00 € (2 cts)
Pommes dauphines et légumes. Pour 2 personnes
*Pavé de veau de l'Aveyron sauce morilles : 18,00 €
Pommes dauphines et légumes.
*Filet de canette de Barbarie au miel de pays : 13.80 €
Pommes dauphines et légumes.

## LES DESSERTS :

*Buches traditionnelle pur beurre : 5,20 € par pers
Vanille, café, chocolat praliné.
*Pavé tiramisu café cacao caramel beurre salé : 5,00 € par pers
*Le diplomate framboise et mangues et son coulis : 5,00 € par pers
*Le croustillant praliné chocolat et sa crème anglaise : 5,00 € par pers

## LES BOITES GOURMANDES APERITIVES :

*Assortiment de charcuterie artisanale : suivant nombre de convive.
(Jambon, saucisson, saucisse, coppa, pancetta, magret, friton,
Pâté de tête, pâté de campagne. Cornichon, oignon au vinaigre.)

*Assortiment de fromages local : suivant nombre de convive.
(Laguiole, saint nectaire, tomme de Quins, traçou, pérail de chèvre,
Bleu, tomme de brebis, roquefort. Petites confitures.

*Assortiment mixte fromages et charcuteries : suivant nombre de convives.

*Plateau de navette : suivant nombre de convives.
Rillette d'oie, saumon fumé, foie gras, thon.