MENU DES FETES 2020-2021



CHATEAUROUX

www.traiteurdouelle.com

VRAISON té de livraison GRATUITE ur Châteauroux ddouelle@orange.fr *Ce tarif ne comprend ni pain, ni boisson (si besoin nous consulter)

COFFRET

Le festif

35&

Assortiment Apéritib Cheese cake d'avocat au crabe
Mille feuille de dattes, chorizo, Comté
Emietté de homard, mousse de citron vert
Mini blini d'oeuf de caille aux douces épices
Macaron au foie gras, confit de figues

Entrées

Médaillon de foie gras au homard, tuile pistache & salade de petits légumes, noix de St Jacques rôtie au pamplemousse

Plat chand on broid

Mignon de veau rôti au morilles Mille feuille de courgette rôtie, tomate et aubergine aux herbes fraîches

Salade & fromage fermier

pessert

Gratin de fruits rouges façon crème brûlée

UD Douelle

SOMMAIRE

La maison Douelle, vous présente sa carte de mets de prestige pour les fêtes de fin d'année.

P 4-6 APÉRITIFS

- P 7 ENTRÉES CHAUDES ENTREES FROIDES
- P 8 POISSONS ET VIANDES
- P 9 ACCOMPAGNEMENTS ET DESSERTS



APERITIFS



NOS PAINS SURPRISE

BRIOCHÉ	45€
Mousse de foie gras griottine -	Chair de crabe poivron confit - Pyrénées confiture
de cerises noires - Filet mignon	fumé crème à l'ancienne - Saumon fumé maison
VARIÉ	40€
	ays beurre 1/2 sel - Écrevisses tartare-Roquefort
CHARCUTERIE	40€
	sel-Saucisson sec - Saucisson à l'ail-Andouille de
POISSON	40€.
	evisses tartare - Saumon fumé - Thon à l'antiboise
CRUDITÉS	40€
	nin - Mesclun chèvre - Tsatsiki - Guacamole

NOS MINIS BROCHETTES

Ecrevisses et tomates confites Grosse crevette marinée mangue et courgette rôtie Mille feuille de dattes, chorizo, Comté Brochette du jardinier







NOS VERRINES FROIDES

Mousseline de betterave et crème de ciboule1,50€
Lentille vertes du Berry et tartare de St Jacques aux
zestes d'agrumes2€
Ris de veau en éclats de framboises2€

NOS NAVETTES BRIOCHÉES

Volaille à l'orientale
Crudités thon
Carpe fumée nappée de crème à l'ancienne
Carpaccio de boeuf aux herbes fraîches

CANAPÉS FROIDS

Cheese cake d'avocat au crabe
Mini sablé au saumon fumé et chèvre frais
Carotte roulée au coeur de petits pois à la fève Tonka
pipette basilic

Nougat de chèvre aux fruits secs sur baguette grillée Dôme de lentilles vertes du Berry en gelée de coriandre et magret fumé

Mini blini d'oeuf de caille aux douces épices Tataki de thon, wasabi et noix de coco Macaron au foie gras et confit de figue Compotée d'escargots en fraicheur et jambon de pays grillé



APERITIFS



NOS PIÈCES CHAUDES

	Nuggets de volailles au curry et chèvre chaud
*	Mini tajine de volaille au citron confit
1	Mini cassolette de Parmentier de canard confit
	Velouté d'artichaut et crème de noix2€
	Cromesquis de foie gras aux épices2€
	Mini burger en paillasson de pommes de terre2,50€
- The	Mini crème brûlée de foie gras aux écrevisses2,50€
	Mini soupière de lotte et St Jacques à la provençale3€



ENTRÉES FROIDES

Coquille de saumon	7€
Coquille de homard	
Mousseline de riz de veau en habit de carottes et courgettes	8.50€
Cannelloni de saumon fumé à la chair de tourteau, vert de coriandre et risotte)
glacé	10€
Emietté de homard breton, mousse de citron vert, tuile au sésame	10€
1/2 homard frais en Bellevue et ses gourmandises salées	20€
1/2 langouste fraiche en Bellevue et ses gourmandises salées	30€
Saumon fumé maison tranché55	5€/kg

ENTRÉES CHAUDES

Bouchées aux ris de veau et champignons de Paris	7€
Coquille St Jacques	7€
Lasagne de foie gras aux girolles et jus de truffes	8,50€
Croustillant d'escargots crémeux au persil plat	8,50€
Chartreuse de magret fumé au foie gras poêlé,	
duxelle de champignons des forêts	8,50€
Risotto au homard et crème de petits pois à la fève de T	onka9€

Foie gras en fête

Caille farcie au foie gras en gelée et chutney de coing10€
Foie gras nature (80gr)12€
Médaillon de foie gras au homard et tuile pistache12,50€
Foie gras truffé (80gr)15€





$D \bigcup_{\scriptscriptstyle D \ \scriptscriptstyle E \ \scriptscriptstyle P \ \scriptscriptstyle U \ \scriptscriptstyle U \ \scriptscriptstyle E}^{\scriptscriptstyle T \ \scriptscriptstyle R \ \scriptscriptstyle A \ \scriptscriptstyle I \ \scriptscriptstyle T \ \scriptscriptstyle E \ \scriptscriptstyle U \ \scriptscriptstyle R} \sum_{\scriptscriptstyle 0 \ \scriptscriptstyle 0 \ \scriptscriptstyle 2}^{\scriptscriptstyle R} E$

POISSONS

Duo de lotte et saumon au nectar de mandarine en papillote	9€
Sandre poêlé sur poireaux fondus, façon matelote	10€
Dorade en portefeuille aux girolles et velouté d'artichauts	.0€
Pavé de turbo en paillasson de pommes de terre, crème de patate douce et beurre blanc aux morilles	
Compotée de chou en millefeuille de poissons pochés, moules et St Jacques au beurre blanc	12€
Filet de sole farcie, moules, crevettes et crème aux saveurs orientales	12€
VIANDES	
Parmentier au confit de porcelet, au miel et aux épices en millefeuille de foie gras8	3,50€
Gigue de chevreuil marinée au cassis et betterave rouge	.10€
Chapon noir du Berry en deux cuissons, sauce cidre et pomme rôties	11+
Canard en deux façons, l'une confit au romarin et magret farci au foie gras et son jus corsé aux cèpes	
Papillote de carré de veau aux morilles	12
Ris de veau aux écrevisses	12+
	40



DESSERTS

Vous pouvez faire confiance à notre confrère

La forêt des Gourmandises, maison BEAUFILS

81 route de la forêt, Le Poinçonnet

02 54 35 40 39

DOUELLE



NOUS SERONS OUVERTS LES JEUDIS 24 ET 31 DÉCEMBRE 2020 DE 8H00 À 17H30

En dehors de nos jours et horaires habituels (du lundi au vendredi 9H00 à 16H00 sans interruption)

Merci de nous déposer vos commandes

Le lundi 21 décembre 2020 au plus tard pour Noël

Le lundi 28 décembre 2020 au plus tard pour le Nouvel An

Les plats, verrines et autres contenants non jetables seront consignés

29 RUE DE BUXERIOUX - 36000 - CHÂTEAUROUX
02 54 34 05 68 arnauddouelle@orange.fr





Nous vous souhaitons



Joyeux Noël & Bonne Année

www.traiteurdouelle.com/02 54 34 05 68

Possibilité de livraison gratuite sur Châteauroux