

Nos Adresses Restaurants

**La Paillote**

*Ouvert 7 jours/7 durant l'été*

Camping de Moulins Plage Chemin du Halage

03000 MOULINS

Tél. 04 70 20 93 75

**La Cabane**

*Ouvert 7 jours/7 durant l'été*

*Réception possible*

Plaine de Jeux des Champins

03000 MOULINS

Tél. 04 70 20 80 01

**Café Brasserie CNCS**

*Ouvert tous les midis  
suivant les expositions*

Quartier Villars - 03000 Moulins

Tél. 06 41 43 28 88

# Aux Fins Palais

**E***r* **G***ic*  
**G***e o f f r o y*  
*T r a i t e u r*

Nos Adresses Boutiques

**Rue Datas - Moulins**

Tél. 04.70.44.07.50

**Z.C. Cap Nord - Avermes**

Tél. 04.70.44.33.47

Fax 04.70.20.26.32

Plusieurs salles à votre disposition

Email : [auxfinspalaistraiteur@orange.fr](mailto:auxfinspalaistraiteur@orange.fr)

Site : [www.auxfinspalais-traiteur.fr](http://www.auxfinspalais-traiteur.fr)

Rejoignez-nous sur  Aux-fins-Palais



## Nos Cocktails

- Planteur (au Rhum Clément) ..... 12 € le Litre
- Marquissette (au Rhum Clément et liqueur de Mandarine) ..... 14 € le Litre
- Jus de raisin Bio « Terres de Roa » ..... 4,90 € le Litre

## Nos Vins Mousseux de Qualité

- Comte de Ribeaucourt 75CL ..... 6,50 € la bouteille
- Perle de Chassignolles « Gardien » 75CL ..... 8,50 € la bouteille
- Perle de Chassignolles « Gardien » rosé 75CL ..... 8,90 € la bouteille

## Les Champagnes

- Louis Constant 75CL ..... 18 € la bouteille
- Pouillon « Propriétaire Mareuil-sur-Ay (51) » 75CL ..... 28 € la bouteille
- Pouillon Magnum 150CL ..... 58 € la bouteille

## Nos Vins Mœlleux

### BLANC

- IGP Côtes de Gascogne XVIII St Luc 75CL ..... 18 € la bouteille

### ROUGE

- Maury AOC Mas Amiel Vintage 75CL ..... 20,70 € la bouteille

## Nos Whisky et Rhums

### LES WHISKY

- Irish Whiskey Tullamore Dew 40° 70CL ..... 26,10 € la bouteille (Irlandais)
- Whisky Dalwhinnie 15 ans Malt 43° 70CL ..... 72,60 € la bouteille (Ecoisais)

### LES RHUMS

- Rhum Don Papa 40° 70CL ..... 47,90 € la bouteille (Rhum des Philippines)
- Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 40° 70CL ..... 50,50 € la bouteille (Rhum du Venezuela)

## Notre Sélection Vins Blancs et Vins Rouges

### BLANCS

- Sancerre AOC Les Ormeaux Joseph Mellot 75CL ..... 16,60 € la bouteille
- IGP D'Oc Chardonnay Marquis de Pennautier 75CL ..... 13,00 € la bouteille
- Pouilly Fumé AOC Le Tronsec Joseph Mellot 75CL ..... 18,40 € la bouteille
- Saint-Pourçain Gardien « Nectar des Fées » 75CL ..... 5,80 € la bouteille
- Saint-Pourçain Union des Vignerons 75CL ..... 5,50 € la bouteille

### ROSÉ

- Côtes de Provence AOC Les Bastides de Ste Marie 75CL ..... 11,00 € la bouteille
- Saint-Pourçain Gardien « Cuvée Isabelle » 75CL ..... 5,80 € la bouteille

### ROUGES

- Sancerre AOC Paul Thomas 75CL ..... 19,50 € la bouteille
- Haut Médoc Cru Bourgeois AOC Château Lieujean 75CL ..... 15,50 € la bouteille
- Côtes du Rhône AOC Vieux Clocher Maison Arnoux 75CL ..... 9,50 € la bouteille
- Hautes Côtes de Beaune AOC Michel Picard 75CL ..... 20,00 € la bouteille
- Saint-Pourçain Gardien « Cuvée du Terroir » 75CL ..... 5,80 € la bouteille
- Saint-Pourçain Union des Vignerons « Grande Réserve » 75CL ..... 5,50 € la bouteille

## Nos Digestifs

### COGNAC

- Fine Cognac « Hennessy » 40° 70CL ..... 52,50 € la bouteille
- XO « Delamain » 40° 70CL ..... 106,00 € la bouteille

### ARMAGNAC

- 10 ans d'âge « Delaitre » 40° 70CL ..... 28,00 € la bouteille

### CALVADOS

- 15 ans d'âge « Château Dubreuil » 41° 70CL ..... 58,00 € la bouteille

### EAU DE VIE

- Eau de vie de poire « Massenez » 40° 70CL ..... 36,00 € la bouteille
- Eau de vie de Mirabelle « Gauthier » 43° 70CL ..... 36,00 € la bouteille

### N'OUBLIEZ PAS NOS CLASSIQUES

*Sur commande toute l'année...*

Jambon en croûte  
Poule au riz  
Coq au vin  
Paëlla  
Choucroute  
Couscous  
Tajine  
Cassoulet  
Potée Auvergnate  
Tartiflette  
Plateau de Fruits de Mer  
Plateau d'Huîtres

### Menu Gourmand à 17,80€ /pers

Dodine aux deux saumons,  
l'un fumé, l'autre en tartare sur son blinis

Menu à partir  
de 4 pers.

\*\*\*

Fricassée de poularde vin jaune et morilles  
Râpé de pomme de terre à l'ancienne, Tartelette fondue d'endive

\*\*\*

Plateau de fromages affinés (supplément 2,40€ / pers.)

\*\*\*

Dessert (supplément 2,80€ / pers.)

### Menu Prestige à 21,80€ /pers

Noix de St Jacques dans sa coquille embeurrée de poireaux, crumble

\*\*\*

Tournedos de cerf au pourpre de raisin de Charroux

Mœlleux de céleri à la ganache de marrons  
Pomme de terre aux cèpes de Tronçais

Menu à partir  
de 4 pers.

\*\*\*

Plateau de fromages affinés (supplément 2,40€ / pers.)

\*\*\*

Dessert (supplément 2,80€ / pers.)

### Menu Épicurien à 26,20€ /pers

Lingot de foie gras glacé à la figue fraîche

\*\*\*

Filet de bar au lard fumé beurre nantais

Menu à partir  
de 4 pers.

\*\*\*

Filet de chapon aux écrevisses

Puit de courgette au risotto, Mille-feuille d'aubergine

\*\*\*

Plateau de fromages affinés (supplément 2,40€ / pers.)

\*\*\*

Dessert (supplément 2,80€ / pers.)

### Cocktail Dînatoire à 19,50€ /pers

#### 6 pièces salées froides

Verrine mangue crevettes au curry - Mini burger foie gras figue

Macaron foie gras truffe - Mini tortilla volaille tandoori

Roulade de saumon fumé et aneth

Verrine de tartare de saumon crème fouettée citronnée

#### 3 pièces salées chaudes

Croque monsieur cèpe et Cantal - Mini quiche aux poireaux

Crevette en chemise de légumes

\*\*\*

Médaille de saumon • Bulots, crevettes

\*\*\*

Jambon à l'os

\*\*\*

Pièce de Charolais rôtie

Bâtonnets de légumes vapeur et sauce ciboulette

\*\*\*

Planche de fromages affinés

#### 5 mignardises

Verrine trois chocolats ; Paris-Brest ; Sablé fruits frais

Brownies noix de coco ; Mini coque caramel framboise

À partir  
de 6 pers.

## Les Apéritifs

### NOS FORMULES CANAPÉS :

#### ÉTOILE

- Tartelette salée mousseline de sardines
- Macaron en cœur de marc de raisin
- Mini burger foie gras figue
- Verrine de tartare de saumon crème fouettée citronnée

#### ÉTINCELLE

- Sucette de foie gras glacé porto
- Bagel au fromage frais et jambon cru
- Roulade de saumon fumé et aneth
- Crème d'artichaut aux truffes

#### ÉCLAT

- Macaron foie gras et truffe
- Mini cône tortilla volaille tandoori
- Verrine mangue crevette curry
- Tête de champignons de Paris farcis chèvre et aubergine

Le Plateau  
de 16 pièces  
14 €

### NOS RILLETTES À PARTAGER :

8 € pièce avec croutons ou gressins



### LES PETITS FOURS À SERVIR CHAUD

#### COMTESSE

- Croque Monsieur cèpes et Cantal
- Mini quiche aux poireaux
- Mini Samoussa
- Mini tartine comtesse de Vichy lard fumé

#### GAPERON

- Mini gougère sauce Mornay
- Accras de morue
- Crevette en chemise de légumes
- Feuilleté d'escargots et gaperon

Le Plateau  
de 16 pièces  
10 €

## Nos Foies Gras (Domaine de Limagne 63)

- Marbré de foie gras aux champignons ..... 6,80 € /pers
- Dôme de foie gras de canard et petit condiment hivernal ..... 8,20 € /pers  
« Châtaignes et oignons confit »
- Lingot de foie gras glacé à la figue fraîche ..... 8,40 € /pers
- Tatin de foie gras pain d'épices, chutney de pomme ..... 7,90 € /pers
- Briochette mousse de foie gras à la truffe comptée d'oignons ..... 8,20 € /pers
- Mi-cuit au blanc mœlleux ..... 96,00 € le kg
- Terrine 100 g de foie gras entier au muscat ..... 12,80 € /pièce
- Escalope de foie gras crue à poêler ..... 52,00 € le kg

### LES INCONTOURNABLES

#### PÂTE EN CROÛTE AU KG

- Pâté en croûte de perdreaux et giroles ..... 26,00 € le kg
- Pâté en croûte de veau au foie gras ..... 32,00 € le kg
- Pâté en croûte de lapin et pruneaux ..... 27,20 € le kg
- Pâté en croûte marin aux fines herbes ..... 28,00 € le kg

#### BALLOTTINE

- Ballottine de ris de veau aux morilles et asperges vertes ..... 28,50 € le kg
- Ballottine de légumes ..... 25,00 € le kg
- Ballottine de volaille aux fruits secs ..... 26,50 € le kg



## Nos entrées et Poissons Froids

- Tomate d'amour chair de tourteau, pomme granny ..... 7,80 € /pers
- Désossé de caille en cœur de foie gras glacé parfum de figue ..... 9,40 € /pers
- Entremet saumon fumé et fromage frais ..... 8,20 € /pers
- Burger de sandre à l'américaine ..... 7,40 € /pers
- Dodine aux deux saumons, l'un fumé, l'autre en tartare sur son blinis ..... 8,10 € /pers
- Demi-langouste à la Parisienne ..... 22 € /pers
- Dôme d'asperge verte aux éclats d'anguille fumé sur son sablé au parmesan.... 8,30 € /pers
- Verrine végétarienne aux 3 légumes « chou-fleur, brocolis, carotte » ..... 7,20 € /pers
- Parfait de médaillon de langouste, tartare de bulot sur une focaccia ..... 8,50 € /pers
- Véritable fond d'artichaut norvégien ..... 7,30 € /pers
- Truite entière farcie et garnitures (pour 2 personnes) ..... 14 € /pièce
- Saumon entier en Bellevue et sa garniture (Minimum 6 personnes) ..... 8,60 € /pers
- Pomelos festif « agrumes, crevettes et ananas » ..... 8,30 € /pers

## Nos Entrées Chaudes

- Hamburger du sud ouest magret de canard, foie gras poêlé, champignons.. 8,60 € /pers
- Douzaine d'escargots beurre persillé ..... 6,80 € /pers
- Duo de St Jacques au ris de veau en coquille ..... 9,20 € /pers
- Cassolette de l'océan sauce homardine « cabillaud, moules, St Jacques ».. 8,30 € /pers
- Tourtière feuilleté au ris de veau et pruneaux, jus corsé ..... 8,40 € /pers
- Crème de petit marron et noisettes de foie gras ..... 7,80 € /pers
- Profiteroles de grenouilles désossées aux morillons ..... 7,80 € /pers
- Potée auvergnate en croûte ..... 7,70 € /pers
- Vol au vent de coques et St Jacques au Noilly Prat ..... 7,90 € /pers
- Tatin de magret de canard et poire rôtis, escalope de foie gras poêlée ..... 8,10 € /pers

## Nos Poissons Chauds

- 1/2 Homard rôti et son jus de crustacés..... 21,00 € /pers
- Blanquette saumon et cabillaud aux morilles..... 7,10 € /pers
- Filet de sandre rôti à l'oseille du jardin ..... 8,10 € /pers
- Koulibiac de saumon épinaud Cantal entre deux..... 7,90 € /pers
- Filet de bar au lard fumé beurre nantais..... 11,00 € /pers
- Noix de st jacques dans sa coquille minestrone de légumes et poireaux, crumble.... 9,80 € /pers
- Omble chevalier sur son velouté d'asperges vertes ..... 9,60 € /pers
- Filet de plie meunière beurre d'herbes ..... 8,40 € /pers
- Pot au feu de la mer « lotte, saumon, moules, St Jacques » ..... 10,40 € /pers
- Fricassée de lotte rôtie au chorizo safrané ..... 9,60 € /pers
- Filet de st pierre en viennoise de fruits secs au vin blanc ..... 9,40 € /pers

## Nos Viandes

- Filet de volaille au cantal en habit de poitrine fumé, jus corsé ..... 8,20 € /pers
- Fricassée de poularde vin jaune et morilles ..... 8,40 € /pers
- Rôtis de magret de canard farcis au foie gras ..... 9,40 € /pers
- Cuisson de cerf « façon tournedos au pourpre de raisin de Charroux » ..... 9,40 € /pers
- Brochette de filet de caille aux figues fraîches ..... 9,80 € /pers
- Demi-pigeon farcis « aux abats » sauce chasseur et croûtons ..... 10,50 € /pers
- Mignon de veau miel et gingembre ..... 10,60 € /pers
- Agneau du bourbonnais à la 7 heures et aromates..... 8,90 € /pers

## Nos Viandes... suite

- Mignon de porc farcis jus court ..... 8,20 € /pers
- Filet de chapon à la truffe ..... 9,80 € /pers
- Suprême de chapon aux écrevisses ..... 9,80 € /pers
- Escalope de ris de veau aux morilles ..... 11,80 € /pers
- Suprême de pintade aux marrons et son jus aux pruneaux ..... 8,60 € /pers
- Pavé de biche grand veneur ..... 8,20 € /pers
- Médaillon de veau (Maison Berger) aux giroles ..... 8,60 € /pers

## Nos Légumes..... 2,50 € /2 légumes

- Fond d'artichaut et son risotto de céleri
- Râpée de pomme de terre aux cèpes de Tronçais
- Pomme de terre aux cèpes • Royal de panais à l'andouille de vire
- Millefeuille d'aubergine • Pomme de terre gratinée au St Nectaire
- Fagot d'asperges vertes • Mœlleux de céleri à la ganache de marron
- Tatin au caviar des bois • Tartelette fondue d'endives
- Pomme de terre soufflée à la truffe • Mitonné pomme grenaille et cèpes
- Cascade de légumes oubliés • Tartelette du jardin • Gratin dauphinois

Demandez des conseils....

## Salade et Fromages

- Salade verte et sauce noisette balsamique ..... 1,80 € /pers
- Plateau de fromages affinés (minimum 4 personnes) ..... 2,40 € /pers  
(Saint Nectaire fermier, Cantal entredeux, Bleu Bourbon, Ptit Damet, Cérilly, Tome Sept Fons)
- Tartine poire au vin blanc et bleu de bourbon ..... 2,80 € /pers
- Aumônière de comtesse de vichy et fruits secs ..... 2,90 € /pers

## Les entremets..... 2,80 € /pers

- Le beurdinot
- Macaron XXL chocolat tube crème anglaise
- Demi-sphère fondante Grand Marnier et fruits confits sur son sablé
- Moulins Sicile crème pistache et cerise

## Nos bûches..... 3,20 € /pers

- Griotte pistache chocolat blanc
- Troika : Mousse de chocolat fraise confite et coulis caramel
- Trois chocolats craquant praliné
- Spécules parfum des îles

## Nos gourmandises

- Les macarons (framboise, chocolat, pistache, vanille, citron) ..... 1,15 € /pièce
- Tuiles aux amandes « maison » (les 10 tuiles) ..... 4,00 €
- Salade de fruits du moment ..... 1,80 € /pers
- Assortiment de 12 mini madeleines (chocolat, nature et fruits confits) ..... 6,00 €

## Les mignardises

- PRALIN** 6 pièces 5,50€
  - Paris Brest
  - Sablé fruits frais
  - Verrine trois chocolats
- VERGER** 12 pièces 10€
  - Éclair
  - Pomme Tatin
  - Verrine framboise
  - Verrine kiwi mascarpone
- MOULINS** 24 pièces 20€
  - Mini coque caramel framboise
  - Brownies noix crème légère vanille
  - Le moulins sicile du pâtissier
  - Verrine tarte citron revisitée
  - Pâte de fruit pomme menthe
  - Mini Cheese-Cake

