

Aux Fins Palais

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

**LIVRAISON
GRATUITE**

à partir de **20€** d'achat
dans un rayon de 15 km

Nos Adresses Boutiques



Rue Datas - Moulins

Tél. 04.70.44.07.50

Z.C. Cap Nord - Avernnes

Tél. 04.70.44.33.47

Fax 04.70.20.26.32

**Carte
2019**

Plusieurs salles à votre disposition

Email : auxfinspalaistraiteur@orange.fr

Site : www.auxfinspalais-traiteur.fr

Rejoignez-nous sur  **Aux-fins-Palais**

Nos Cocktails

- Planteur (Rhum Clément) 12 € le Litre
- Marquise 14 € le Litre

Nos Pétillants

- Perle de Chassignolles « Domaine Gardien »
75 cl 11 € la bouteille
- Perle de Chassignolles rosé « Domaine Gardien »
75 cl 11 € la bouteille

Nos Champagnes

- Charles de Nozian
75 cl 21 € la bouteille
- Nicolas Feuillatte Rosé
75 cl 31 € la bouteille
- Pouillon « Propriétaire Mareuil-sur-Ay »
75 cl 28 € la bouteille

Nos Vins Mœlleux

BLANC

- IGP Pays d'Oc Ban des Cigales
75 cl 12 € la bouteille
- IGP Pays d'Oc Gascogne Saint-Luc
75 cl 12 € la bouteille

ROUGE

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

Nos Whisky et Rhums

LES WHISKY

- Irish Whiskey Bushmills 10 ans (Irlande)
70 cl 52,00 € la bouteille
- Hedgehog Hérisson (Auvergne)
70 cl 44,90 € la bouteille

LES RHUMS

- Rhum Don Papa 40° (Rhum des Philippines)
70 cl 47,90 € la bouteille
- Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 40°
(Rhum du Venezuela)
70 cl 50,50 € la bouteille
- Zacapa 23 - 40° (Rhum du Guatemala)
70 cl 89,00 € la bouteille

Les Apéritifs

NOS FORMULES CANAPÉS :

FESTIF

- Briochain Tsukudami, Cérilly
- Mini Paris Brest foie gras
- Mini cône tortilla poulet tandoori
- Verrine patate douce, coco, fève verte

Le Plateau
de 16 pièces
15,60 €

LE ROYAL

- Cuillère saumon Yuzu, sésame grillé
- Cuillère crème chou-fleur, crevette rôtie au curry
- Mœlleux citron, aneth, tamara de cabillaud
- Mini gaufre fourme d'Ambert et noix

SUBLIME

- Tartelette anchois, fromage frais
- Fleur de blinis aux crevettes
- Verrine lentilles au foie gras
- Bambou, figue, emmental, jambon cru

Nos plateaux ne sont pas vendus au détail (uniquement en boutique)



Plateau
de fruits de mer
sur **COMMANDE !!**

Le Plateau
de 8 pièces
7,90 €

NOS MACARONS SALÉS



- Foie gras truffé
- Fourme d'Ambert



- Moutarde de raisin
- Chèvre olive

NOS PETITS FOURS CHAUDS

Le Plateau
de 16 pièces
12,90 €

BOURBONNAIS

- Croque-monsieur épinards, saumon, comté
 - Pruneaux au lard fumé
 - Mini vol au vent grenouille
 - Feuilleté saucisse herbes

TRONÇAIS

- Croque-monsieur aux cépes
- Mini hot dog « maison »
 - Moule farcie
- Bruchetta Comtesse de Vichy lard fumé

Nos Foies Gras (Domaine de Limagne 63)

- Lingot de foie gras, myrtilles mœlleuses, et amandes caramélisées 9,80 €/pers
- Opéra de foie gras, pomme, poire et pain d'épices 9,60 €/pers
- Crème brûlée au foie gras, figue, raisin sec et brisures de nougat 8,90 €/pers
- Foie gras de canard mi-cuit au blanc mœlleux 108,00 € le kg
- Foie gras de canard truffé 138,00 € le kg

LES INCONTOURNABLES

PÂTÉ EN CROÛTE « 100% MAISON »

Fabrication artisanale

- Pâté en croûte de chapon au vinaigre de framboise 28,00 € le kg
- Pâté en croûte de lièvre à la Royale 32,00 € le kg
- Pâté en croûte aux deux saumons et Saint-Jacques 29,00 € le kg
- Pâté en croûte de veau aux morilles 28,00 € le kg

DISPONIBLE EN BOUTIQUE

Terrines de gibiers et galantines « Maison »

Nos entrées froides

- Désossé de caille farci
au foie gras truffé 9,80 €/pers
- Coquille maraîchère,
médaillon langouste à l'Américaine 9,90 €/pers
- Terrine de chèvre, jambon cru,
tomate confite 26,00 € le kg
- Réglette de Cérilly frais, saumon du Sichon
piquillos 8,60 €/pers
- Tartare aux deux saumons, avocat
et citron caviar 8,50 €/pers
- Tiramisu aux herbes fraîches,
tartare de Saint-Jacques 8,90 €/pers
- Burn N'Roll saumon gravelax,
crème légère citron 8,60 €/pers
- Ballotine de pintade, foie gras et pistache... 32,00 € le kg
- Terrine de canard à l'orange,
poivre sichuan 29,00 € le kg
- Demi langouste à la parisienne 22,00 €/pers
- Saumon entier en Bellevue
et sa garniture (Minimum 6 personnes) 8,60 €/pers
- Saumon fumé d'Écosse « maison » ... 64,00 € le kg

Nos Poissons Chauds

- Véritable Saint-Jacques dans sa coquille,
petits légumes sauce champagne 12,00 €/pers
- ½ Homard rôti au beurre, jus d'étrille
sur son lit d'épinards frais 23,00 €/pers
- Timbale de sandre à l'oseille fraîche 8,50 €/pers
- Dos de cabillaud crémeux de Saint-Jacques
au Saint-Pourçain 9,90 €/pers
- Filet de Saint-Pierre, velouté de crabe vert
et écrevisses 10,60 €/pers
- Cœur de merlu, sauce beurre blanc
et coques 9,80 €/pers
- Bar de nos côtes en habit de poitrine fumée,
douceur Perle de Chassignolles 9,90 €/pers
- Rosace de plie soufflée aux Saint-Jacques,
sauce crustacés 8,60 €/pers
- Médaillon de lotte en réduction de Chablis,
crème et copeaux de truffes 9,90 €/pers

Nos Entrées Chaudes

- Saint-Jacques gratinées, beurre persillé
et pignons de pin 2,40 €/pièce
- Véritable bouchée à la reine
aux petits Paris 4,80 €/pers
- Douzaine d'escargots de Bourgogne « maison » 7,95 €/pers
- Tourtière de saumon, écrevisses
sauce dieppoise 8,40 €/pers
- Tourtière Terre et Mer
ris de veau et Saint-Jacques 9,20 €/pers
- Saint-Jacques luttées, homard
et jus de carapace 10,40 €/pers
- Cappucino de cèpes aux escargots, croustillant
aux sésames 8,80 €/pers
- Vol au vent de grenouille
et crème d'ail 8,90 €/pers

Nos Viandes

- Blanquette de poularde façon grand-mère
à la truffe 8,40 €/pers
- Noix de quasi de veau, champignons persillés,
sauce champagne 11,90 €/pers
- Ris de veau aux morilles 12,50 €/pers
- Suprême de chapon,
vin jaune et morilles 11,40 €/pers
- Filet de poulet fermier « Allier Volailles »
aux écrevisses 9,80 €/pers
- Râble de lapin farci aux escargots
sauce périgourdine 9,90 €/pers
- Crépînette de pintade, cœur de caviar des bois
sauce Richelieu 8,50 €/pers
- Magret de canard farci au foie gras,
parfum truffé 9,90 €/pers
- Pavé de kangourou, mangue et gingembre... 9,50 €/pers
- Cuisson de cerf façon tournedos
aux 3 baies et groseilles 8,90 €/pers

