

Nos Adresses Restaurants

**Café Brasserie CNCS**

*Ouvert tous les midis suivant les expositions*

Quartier Villars - 03000 Moulins

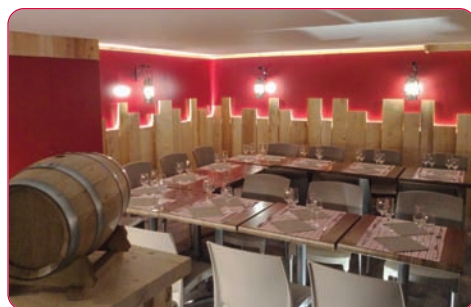
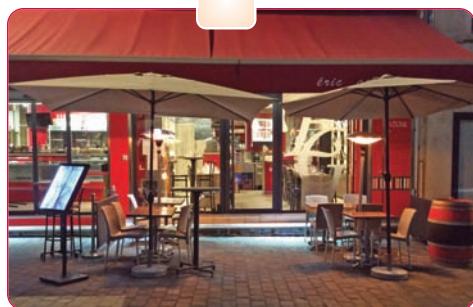
Tél. 06 41 43 28 88



**Le Pti Resto**

28, Rue Datas - 03000 MOULINS

Tél. 04.70.44.07.50



# Aux Fins Palais

*E*  
*G* *r* *i* *c*  
*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](https://www.facebook.com/Aux-fins-Palais)

## Nos Cocktails

- Planteur (Rhum Clément) ..... 12 € le Litre
- Marquisette ..... 14 € le Litre

## Nos Pétillants

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

## Nos Champagnes

- Lombard Brut référence  
75 cl ..... 21 € la bouteille
- Nicolas Feuillatte Rosé  
75 cl ..... 31 € la bouteille
- Pouillon « Propriétaire Mareuil-sur-Ay »  
75cl ..... 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  
70cl ..... 52,00 € la bouteille
- Hedgehog Hérisson  
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

130 références  
disponibles  
en boutique au  
Pti Resto

## Notre Sélection de Vins

### BLANCS

- Saint-Pourçain Nectar des fées Domaine Gardien AOP  
75 cl ..... 9,00 € la bouteille
- Ventoux Domaine de Fondreche AOP  
75cl ..... 13,00 € la bouteille
- IGP Viognier Domaine Louis Cheze  
75 cl ..... 18,00 € la bouteille
- Pouilly Fumé Val de Loire Joseph Mellot AOP  
75 cl ..... 19,00 € la bouteille
- Sancerre Val de Loire Domaine Vacheron  
75 cl ..... 27,00 € la bouteille

### ROSÉS

- Côte de Provence "Anais" AOP  
75 cl ..... 12,00 € la bouteille
- Sancerre "Le Rabault" AOP  
75cl ..... 19,00 € la bouteille

### ROUGES

- Languedoc Domaine Grande Courtade Pinot Noir IGP  
75 cl ..... 11,00 € la bouteille
- Côte d'Auvergne l'Impromptu de Saint Verny AOP  
75 cl ..... 12,00 € la bouteille
- Montagne Saint-Émilion Château Haut Plaisance AOP  
75 cl ..... 13,00 € la bouteille
- Bourgogne Haute Côtes de Beaune AOP  
75 cl ..... 17,00 € la bouteille
- Beaune 1<sup>er</sup> cru Domaine Bouchard Père et Fils AOP  
75 cl ..... 39,00 € la bouteille
- Crozes Hermitage Ferraton Père et Fils AOP  
75 cl ..... 18,00 € la bouteille

## Nos Digestifs

### COGNAC

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

### ARMAGNAC

- 10 ans d'âge « Delaitre » 40°  
70 cl ..... 49,00 € la bouteille

### EAU DE VIE

- Verveine liqueur parfum d'Auvergne Jean Roudaire 30°  
50 cl ..... 29,00 € la bouteille
- Crème de whisky Sweet Hog Hérisson M<sup>r</sup> Balthazar 17°  
50 cl ..... 24,90 € 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
- Truffade • Aligot
- Plateau de Fruits de Mer
- Plateau d'Huîtres
- etc...

**Menu Gourmand à 18,00 € /pers**

Menu à partir de 4 pers.

Tiramisu asperges vertes, tartare de saumon et harenga

\*\*\*

Suprême de chapon aux écrevisses - Râpé de pomme de terre, tian légumes du moment

\*\*\*

Plateau de fromages affinés (supplément 3,20€ / pers.)

\*\*\*

Dessert (supplément : voir carte)

**Menu Prestige à 23,00 € /pers**

Menu à partir de 4 pers.

Rosas de sole soufflée au St Jacques sauce crustacé

\*\*\*

Tournedos de canard Rossini

\*\*\*

Risotto de crozet, flan d'asperges vertes au parmesan

\*\*\*

Plateau de fromages affinés (supplément 3,20€ / pers.)

\*\*\*

Dessert (supplément : voir carte)

**Menu Epicurien à 28,00 € /pers**

Foie gras mi-cuit

\*\*\*

Pavé de cabillaud petits légumes au beurre d'amandes grillées

\*\*\*

Longe de veau cœur de caviar des près sauce truffe

\*\*\*

Médailillon pané de pomme de terre et noisettes Tatin de caviar des bois

\*\*\*

Plateau de fromages affinés (supplément 3,20€ / pers.)

\*\*\*

Dessert (supplément : voir carte)

À partir de 6 pers.

**Cocktail dînatoire à 19,80 € /pers**

*6 pièces salées froides*

Mœlleux citron aneth saumon, Wrap dinde châtaigne, Verrine crémeux courgette salpicon moules, Verrine mangue crevettes rôties, Polenta gourmande fourme d'Ambert et noix, Mini Paris Brest foie gras et truffe

\*\*\*

Saumon Gravelax, truite fumée, bulots, crevettes - Rillettes de thon et croutons

\*\*\*

Poitrine séchée, rosette, chiffonnade jambon Ibérique - Jambon à l'os cuit au torchon

\*\*\*

Charolais rôti en chiffonnade - Bâtonnets de légumes vapeur et dipping

\*\*\*

Planche de fromages affinés

*4 mignardises / pers*

Sablé aux fruits frais, Mini financier pistache fruits rouges, Verrine trois chocolats, Tartelette chocolat citron

*Les Apéritifs*

**NOS FORMULES CANAPÉS :**

Le Plateau de 16 pièces 15,20 €

**ÉTOILE**

- Sablé au Cérilly frais
- Mini cône tortilla poulet tandoori
- Nordique fromage frais anchois
- Verrine mangue crevette rôtie curry

**ÉTINCELLE**

- Cuillère chèvre magret fumé
- Mœlleux citron aneth saumon
- Mini Paris-brest foie gras truffe
- Crémeux de courgette salpicon de moule

**ÉCLAT**

- Polenta gourmande fourme d'Ambert et noix
- Verrine carotte, petits pois, dés de brebis
- Wrap dinde, châtaigne
- Bambou gambas, chorizo, ananas

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

**NOS MACARONS SALÉS :**

Le Plateau de 8 pièces 7,90 €



**NOS PETITS FOURS CHAUDS**

Le Plateau de 16 pièces 12,40 €

**BOURBONNAIS**

- Croque-monsieur épinard saumon comté
- Pruneaux au lard fumé
- Mini vol au vent financier
- Mini bruschetta

**TRONÇAIS**

- Croque-monsieur aux cèpes
- Mini crème brûlée petit marron parmesan
- Mini quiche aux poireaux
- Samoussa comtesse de Vichy lard fumé

*Nos Foies Gras (Domaine de Limagne 63)*

- Opéra de foie gras pommes caramélisées et pommeau ... 9,80 € /pers
- Dôme de foie gras, filet caille gelée au porto croustillant brioché ..... 9,40 € /pers
- Verrine cappuccino foie gras minestrone fruits d'hiver pain d'épice... 9,90 € /pers
- Foie gras de canard mi-cuit au blanc moelleux ..... 108,00 € le kg
- Foie gras de canard à la vanille ..... 128,00 € le kg
- Foie gras de canard truffé ..... 138,00 € le kg

*Nos Assiettes*

- Assiette autour du canard : foie gras mi-cuit, magret fumé, terrine de canard aux figues, condiments ..... 12,50 € /pers
- Assiette du Sichon : Saumon Gravelax, truite fumée, tartare de saumon, condiments ..... 12,50 € /pers
- Assiette mixte : Saumon Gravelax, truite fumée, magret fumé, foie gras mi-cuit, condiments ... 12,50 € /pers

**LES INCONTOURNABLES**

**PÂTE EN CROÛTE AU KG**

- Pâté en croûte de chapon foie gras ... 28,00 € le kg
- Pâté en croûte de gibier cognac et cèpes ..... 26,00 € le kg
- Pâté en croûte St Jacques saumon et crevette salicorne ..... 28,00 € 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 farcis au foie gras ..... 9,90 €/pers
- Marbré de ris de veau aux pistaches ... 43,00 € le kg
- Lingot de joue de bœuf au foie gras ..... 8,80 €/pers
- Tiramisu d'asperges vertes, tartare de saumon et harenga ..... 8,90 €/pers
- Dôme de truite fumée, avocat sur son blinis, œufs de lump ..... 8,30 €/pers
- Coquille maraîchère, médaillon de langouste, mayonnaise citronnée ..... 8,50 €/pers
- Terrine de chèvre, jambon cru, tomate confite ..... 24,00 € le kg
- Crémeux de brocolis, tartare de légumes et œuf mollet ..... 8,90 €/pers
- 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

- Dos de loup au lard fumé à la perle de Chassignolles ..... 10,50 €/pers
- Brochette de lotte rôtie chorizo à l'Américaine ..... 10,80 €/pers
- Pavé de cabillaud, petits légumes au beurre d'amandes grillées ..... 9,60 €/pers
- Véritable Saint-Jacques dans sa coquille, risotto sauce champagne ..... 12,00 €/pers
- Filet de Saint-Pierre velouté au pétillant de St-Pourçain ..... 11,40 €/pers
- Bar de nos côtes, fondue d'endive, crémeux beurre blanc truffé ..... 10,80 €/pers
- Rosace de sole soufflée aux Saint-Jacques sauce crustacés ..... 9,90 €/pers
- ½ Homard rôti jus d'étrille sur son lit d'épinards frais ..... 23,00 €/pers
- Filet de sandre à l'oseille ..... 8,90 €/pers

## Nos Entrées Chaudes

- Tourtière de ris de veau aux trompettes et jus corsé ..... 8,40 €/pers
- Tourtière de chevreuil, coings et jus au pain d'épice ..... 7,80 €/pers
- Tourtière de canard aux cèpes ..... 7,40 €/pers
- Saint-Jacques gratinées, beurre persillé et pignon de pin (6 pièces) ..... 14,90 €/pers
- Aumônière de ris de veaux parfums des bois.. 9,80 €/pers
- Cassolette rivière, chou vert, truite, sandre, écrevisses ..... 8,90 €/pers
- Vol au vent de grenouilles désossées ..... 8,20 €/pers
- Véritable bouchée à la reine aux petits Paris ..... 4,80 €/pers
- Cocotte luttée d'escargots, bolets, panés, et noisettes ..... 9,60 €/pers
- Douzaine d'escargots de Bourgogne ..... 6,95 €/pers

## Nos Viandes

- Tournedos de canard Rossini ..... 10,80 €/pers
- Longe de veau cœur de caviar des prés sauce truffe ..... 9,00 €/pers
- Sanglier à la Royale ..... 9,80 €/pers
- Mœlleux de pintade, petite farce « maison » en poitrine fumée ..... 8,80 €/pers
- Magret d'agneau, jus corsé et fleur de thym.. 12,50 €/pers
- Suprême de chapon aux écrevisses et truffes ..... 10,80 €/pers
- Pavé de biche grand Veneur ..... 8,90 €/pers
- Mignon de veau, pomme rôtie, pommeau crémeux ..... 8,90 €/pers
- Pavé d'autruche à la mandarine ..... 9,20 €/pers
- Ris de veau aux morilles ..... 12,20 €/pers
- Filet de bœuf en croûte Duxelle de champignons sauce Périgueux 10,80 €/pers

## Nos Légumes ..... 2,90 €/pers

Truffade dans sa coque • Écrasée de pomme de terre truffée • Râpé pomme de terre • Risotto de crozet • Gratin dauphinois  
Gratin dauphinois cèpes et noix • Médaillon pané de pomme de terre et noisettes

\*\*\*

Fagot d'asperges vertes • Tian de légumes du moment • Minestrone de légumes oubliés • Tatin de caviar des bois  
Poêlée d'automne (petit marron, fèves, crones, poires) • Flan d'asperges vertes au parmesan • Royal de pané à la crème de chataigne vanillée

Demandez conseil....

## Salade et Fromages

- Salade verte et sauce noisette balsamique ..... 1,80 €/pers
- Plateau de fromages affinés (minimum 4 personnes) ..... 3,20 €/pers  
(Saint Nectaire fermier, Cantal entre deux, Bleu Bourbon, Pit Damet, Cérilly, Tomme de Sept Fons)
- Aumônière de comtesse de Vichy et fruits secs ..... 3,40 €/pers

## Nos bûches ..... 3,60 €/pers

- La Charlestone (mousse poire champagne, biscuit streusel, mousse mandarine, biscuit joconde)
- Subtile (fraise, dacquoise amande, croustillant pistache, coulis fraise gélifié, mousse chocolat blanc caramélisé)
- Tutti frutti (crème mousseline, kirch, fruits frais mélangés)
- Guérande (Biscuit cacao, mousse de chocolat, cœur caramel sel de guérande)
- Forêt noire

## Nos gourmandises

- Mini financier (chocolat, pistache, vanille) ..... 9,00 €/les 10 pièces
- Tuiles aux amandes « maison » ... 4,00 €/les 10 tuiles
- Mini -Cookies ..... 5,00 €/les 10 pièces
- Macarons (framboise, pistache, chocolat) ..... 1,20 €/pièce

## Les entremets ..... 3,20 €/pers

- Le Girly (craquant pistaches et framboises)
- Trois chocolats craquant praliné
- L'absolue (marmelade d'abricot, anis vert, sablé breton, glaçage vert)
- Le Merveilleux (bavaroise praliné, praliné feuilleté, moelleux d'amandes, fruits exotiques)

## Les mignardises

PRALIN

6 pièces

5,00 €

- Panna cotta carambar
- Mini cheese cake clémentine basilic
- Mini figue

VERGER

12 pièces

10,00 €

- Tartelette citron chocolat
- Financier fruits rouges
- Ballotine ananas passion
- Chou praliné
- Pomme crumble
- Verrine trois chocolats

Vendues uniquement en plateau : détails en boutique

