

## menu 1

Feuilleté de Langoustines  
—  
Tournedos de Filet de boeuf  
Rossini sauce groseille  
—  
Crème de céleri rave  
—  
Nougat mandarine

29,90€

## menu 4

Fine quiche Boudin blanc,  
Foie gras  
—  
Filet de Bar fumet crémeux  
au jus de truffe  
—  
Mousseline de patate douce  
aux truffes  
—  
Noisette

25,20€

## Artisan



Ludovic POINT et toute son équipe vous souhaitent de Joyeuses fêtes de fin d'année !

Date limite pour les commandes de Noël le 20/12 et pour le réveillon du 31, le 27/12.

Produits dans la limite des stocks disponibles.

## Fêtes gourmandes 2023



## Nous contacter

[www.ludovicpoint.com](http://www.ludovicpoint.com)

3 bis rue de la Fontaine 10150 Creney près Troyes

Tél : 03 25 70 04 85

e-mail : [ludovicpoint-traiteur@orange.fr](mailto:ludovicpoint-traiteur@orange.fr)

## menu 2

Salade Gourmande  
—  
Noisette de Biche  
sauce cacao  
—  
Muffin de maïs  
—  
Poire chocolat

31,40€

## menu enfant

Pâté croûte de volaille  
—  
Aiguillette de Chapon jus  
de volaille crémeux  
—  
Écrasé de pommes de terre  
—  
Mousse au chocolat et son cookie

14€

## menu 3

Foie gras en gelée  
de pomme verte et pain cannelle  
—  
Coquille St Jacques  
—  
Fricassée de Chapon  
aux Morilles  
—  
Gratin Dauphinois

28€

## Quelques conseils pour réchauffer nos plats cuisinés :

Four doux Th. 2/3 (90°) impératif en laissant le film alimentaire

Poissons : environ 1h

Viandes : environ 1h15 à 1h30

## Tous nos plats sont consignés

20€ par plat

Chèque ou espèces uniquement

## Pour l'apéritif

**Pain surprise** : Jambon cru, tomatade, Mouseron de canard Ratafia, Fromage de Troyes fines herbes, Rillettes de Saumon, Saumon fumé, crème d'aneth (10/12 pers. 70 toasts) ..... 45€

**Petits fours salés assortis «Maison»**, le kg (env. 50pcs) ... 33€

**Amuses Bouche** : Feuilletés d'Escargots (pièce) ..... 0,80€

**Mini burger** : Foie gras (pièce) ..... 2€

**Plateau de verrines** : Panna cotta butternut, chantilly, bleu éclat de châtaignes / Tartare de tomate, avocat, sauce pistou / Purée de betterave, Foie gras poêlé (9 pièces) ..... 22€

## Entrées froides

€/pers.

Foie gras de Canard «Maison», les 100grs ..... 12€

Foie gras en gelée de pommes vertes et pain de cannelle ..... 8,20€

Salade gourmande : mesclun, magret fumé, foie gras et ses toasts, pignons de pin, figues fraîches, tomates cerises ... 12,90€

Terrine de Ris de Veau et Morilles, le kg ..... 29,90€

Galantine Chevreuil Grand veneur, le kg ..... 27,90€

Galantines Chapon Foie gras, le kg ..... 27,90€

## Entrées chaudes

€/pers.

Fine quiche Boudin Blanc Foie gras ..... 6,20€

Bouchée à la Reine ..... 4,50€

Bouchée à la Reine Aux Ris de Veau ..... 7,80€

Escargots de Bourgogne Pur Beurre, la Dz ..... 7,80€

Escalope de Ris de Veau aux Morilles ..... 13,80€

Escalope de Ris de Veau aux Girolles ..... 12,80€

Boudins Blanc, le kg ..... 15,90€

Boudins Blanc aux Morilles, le kg ..... 18,90€

## Poissons et crustacés froids

€/pers.

Mille feuille de Crabe et Saumon fumé ..... 8,70€

Salade tiède de Homard passion à l'huile d'avocat ... 13,50€

Cocktail crevettes écrevisses au vinaigre de framboise 6,50€

Saumon fumé Ecosse, le kg ..... 57,50€

1/2 Langouste à la Parisienne ..... 19,00€

## Poissons et crustacés chauds

€/pers.

Coquille St Jacques ..... 6,80€

Feuilleté de Langoustines ..... 8,90€

Filet de Bar fumet crémeux aux Morilles ..... 11,00€

Koulibiac de Saumon ..... 6,00€

## Nos viandes et Volailles cuisinées

€/pers.

Tournedos de filet de Boeuf Rossini sauce groseilles 13,00€

Pavé de Veau aux cèpes ..... 9,70€

Souris d'Agneau sauce Poivrade ..... 13,00€

Magret de Canard au vinaigre de Figs ..... 9,90€

Fricassée de Chapon Fermier à la crème de Morilles ..... 9,50€

Suprême de Pintadeau aux Pleurotes ..... 10,50€

## Sibiers

€/pers.

Pavé de Sanglier sauce chasseur ..... 8,90€

Noisette de Biche sauce cacao ..... 10,50€

## Les Garnitures d'accompagnement

€/pers.

Risotto aux cèpes et Parmesan ..... 3,50€

Poêlée de Champignons sauvages ..... 3,80€

Gratin Dauphinois ..... 3,50€

Muffin de maïs ..... 3,00€

Crème de Céleri rave ..... 3,50€

Mousseline de Patate douce aux truffes ..... 3,50€

## Les desserts

€/pers.

**Nougat Mandarine** : biscuit amandes, crème au nougat, marmelade mandarine, crousti nougat ..... 4,50€

**Noisette** : biscuit roulade, crème au beurre praliné noisettes, pâte à tartiner, éclats de noisettes ..... 4,50€

**Poire chocolat** : biscuit et croustillant feuilleté noisette, crème brûlée vanille bourbon, poires poêlées, caramel coulant, mousse chocolat noir ..... 4,50€

**Fours sucrés**, (pièce) ..... 1,20€

**Macarons**, (pièce) ..... 1,20€