

TRAITEUR du MOGE

Carte des Fêtes

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON

Mises en Bouche

1,00€ pièce

Verrine de mousse de petit pois
et Coppa Di Parma

Mini burger au foie gras
et confit d'oignons rouges

Velouté de potimarron aux moules

Mini quiche aux escargots persillés

Mini samoussa aux légumes

Pains Surprises

32€ pièce environ 48 toasts

Charcuterie : Rillettes d'oie, Coppa Di Parma,
mousse de foie gras

Poisson : Rillettes de saumon à l'aneth, maquereau
à la tomate, mousseline de thon

Végétarien : Tartare de légumes, tapenade
d'olives noires, tzatziki

Fromager : Comté et huile de noix, St Céols aux herbes,
mousse de Langres

Entrées Froides

Verrine de foie gras maison « origine France »
40g et chutney de mangues 7€

Bavarois d'asperges vertes,
saumon et gelée au citron 6€

Rosace de poisson blanc en Bellevue, cœur
d'écrevisses et mousseline de grenade 7€

Terrine de gibier aux noisettes
et trompettes de la mort 6€

Entrées Chaudes

Tatin de crèmeux de poireaux et boudin blanc 6€50

Ravioles aux champignons, sauce foie gras
et bouchons de cèpes 7€50

Brochettes de crevettes, fenouil confit sauce badiane 6€50

Profiterole d'escargots de Bourgogne
à la crème d'époisses 7€50

Plats

Mignon de porc en croûte (lard, oignons grelots
et marrons), accompagné d'endives braisées
et d'un écrasé de pommes de terre 13€50

Ballottine de chapon farcie aux morilles, crèmeux
de morilles et vin jaune, accompagnée d'endives braisées
et d'un écrasé de pommes de terre 15€50

Blanquette de poisson blanc (saumon, poisson blanc,
crevettes, noix de Saint Jacques) sauce champagne
et baies roses, accompagnée d'un risotto crèmeux
aux petits légumes 15€50

Paleron de veau confit basse température
sauce barbecue, accompagné de potatoes
de patate douce et légumes 13€50

Plateau de fromage

80 g par personne 2€80

Brie truffé, Comté, Langres

Desserts

4,50€ pièce

Bavarois poire caramel à la fleur de sel

Forêt noire cerise Amarena

Panna cotta à la mangue et aux fruits exotiques

Tartelette, crèmeux aux praliné et fruits secs

Bon de commande - carte -

	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL
MISES EN BOUCHE			
Verrine de mousse de petit pois et Coppa Di Parma	1,00€		
Mini burger au foie gras et confit d'oignons rouges	1,00€		
Velouté de potimarron aux moules	1,00€		
Mini quiche aux escargots persillés	1,00€		
Mini samoussa aux légumes	1,00€		
PAINS SURPRISES			
Charcuterie : Rillettes d'oie, Coppa Di Parma, mousse de foie gras	32€		
Poisson : Rillettes de saumon à l'aneth, maquereau à la tomate, mousseline de thon	32€		
Végétarien : Tartare de légumes, tapenade d'olives noires, tzatziki	32€		
Fromager : Comté et huile de noix, St Céols aux herbes, mousse de Langres	32€		
ENTRÉES FROIDES			
Verrine de foie gras maison « origine France » 40g et chutney de mangues	7,00€		
Bavarois d'asperges vertes, saumon et gelée au citron	6,00€		
Rosace de poisson blanc en Bellevue, cœur d'écrevisses et mousseline de grenade	7,00€		
Terrine de gibier aux noisettes et trompettes de la mort	6,00€		
ENTRÉES CHAUDES			
Tatin de crémeux de poireaux et boudin blanc	6,50€		
Ravioles aux champignons, sauce foie gras et bouchons de cèpes	7,50€		
Brochettes de crevettes, fenouil confit sauce badiane	6,50€		
Profiterole d'escargots de Bourgogne à la crème d'époisses	7,50€		
PLATS			
Mignon de porc en croûte (lard, oignons grelots et marrons)	13,50€		
Ballottine de chapon farcie aux morilles, crémeux de morilles et vin jaune	15,50€		
Blanquette de poisson blanc sauce champagne et baies rose	15,50€		
Paleron de veau confit basse température sauce barbecue	13,50€		
PLATEAU DE FROMAGE			
Brie truffé, Comté, Langres 80 g par personne	2,80€		
DESSERTS			
Bavarois poire caramel à la fleur de sel	4,50€		
Forêt noire cerise Amarena	4,50€		
Panna cotta à la mangue et aux fruits exotiques	4,50€		
Tartelette, crémeux aux praliné et fruits secs	4,50€		
		TOTAL	

Nom _____

Prénom _____

Numéro de téléphone _____

Acompte de
50% à verser à la commande

- Commande pour Noël (commande avant le 17/12/2021)**
- Retrait au Relais du Moge 44 rue Diderot 52190 **CHASSIGNY** le 24/12 entre 10h et 15h
 - Retrait à la Boutique 14 rue Jean Roussat 52200 **LANGRES** le 24/12 entre 10h et 15h
- Commande pour le jour de l'an (commande avant le 24/12/2021)**
- Retrait au Relais du Moge 44 rue Diderot 52190 **CHASSIGNY** le 31/12 entre 10h et 15h
 - Retrait à la Boutique 14 rue Jean Roussat 52200 **LANGRES** le 31/12 entre 10h et 15h

TRAITEUR
du MOGE

Menus des Fêtes

Menu 1

24,00€/pers.

Bavarois d'asperges vertes, saumon et gelée au citron (entrée froide)

ou

Terrine de gibier aux noisettes et trompettes de la mort (entrée froide)

ou

Tatin de crémeux de poireaux et boudin blanc (entrée chaude)

ou

Brochettes de crevettes, fenouil confit sauce badiane (entrée chaude)

Mignon de porc en croûte (lard, oignons grelots et marrons), accompagné d'endives braisées et d'un écrasé de pommes de terre

ou

Ballottine de chapon farcie aux morilles, crémeux de morilles et vin jaune, accompagnée d'endives braisées et d'un écrasé de pommes de terre

ou

Blanquette de poisson blanc (saumon, poisson blanc, crevettes, noix de Saint-Jacques) sauce champagne et baies roses, accompagnée d'un risotto crémeux aux petits légumes

ou

Paleron de veau confit basse température sauce barbecue, accompagné de potatoes de patate douce et légumes

Dessert au choix

Menu 2

31,00€/pers.

5 mises en bouche

Bavarois d'asperges vertes, saumon et gelée au citron

ou

Terrine de gibier aux noisettes et trompettes de la mort

Tatin de crémeux de poireaux et boudin blanc

ou

Profiterole d'escargots de Bourgogne à la crème d'époisses

Mignon de porc en croûte (lard, oignons grelots et marrons), accompagné d'endives braisées et d'un écrasé de pommes de terre

ou

Paleron de veau confit basse température sauce barbecue, accompagné de potatoes de patate douce et légumes

Fromage en option
+2,80€/pers

Dessert au choix

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON

TRAITEUR
du MOGE

Menus des Fêtes

Menu 3

35,50€/pers.

5 mises en bouche

Verrine de foie gras maison « origine France » 40g et chutney de mangues

ou

Rosace de poisson blanc en Bellevue, cœur d'écrevisses et mousseline de grenade

Ravioles aux champignons, sauce foie gras et bouchons de cèpes

ou

Brochettes de crevettes, fenouil confit sauce badiane

Ballottine de chapon farcie aux morilles, crémeux de morilles et vin jaune,
accompagnée d'endives braisées et d'un écrasé de pommes de terre

ou

Blanquette de poisson blanc (saumon, poisson blanc, crevettes,
noix de Saint-Jacques) sauce champagne et baies roses,
accompagnée d'un risotto crémeux aux petits légumes

Fromage en option +2,80€/pers

Dessert au choix

Délai de commande pour Noël : 17 décembre 2021

Délai de commande pour le jour de l'an : 24 décembre 2021

Acompte de 50% à verser lors de la commande.

Retrait le Vendredi 24 Décembre 2021 entre 10h et 15h à la boutique à LANGRES ou au Relais du Moge à CHASSIGNY

Retrait le Vendredi 31 Décembre 2021 entre 10h et 15h à la boutique à LANGRES ou au Relais du Moge à CHASSIGNY

Bon de commande - menus -

Menu 1

	QUANTITÉ
Bavarois d'asperges vertes, saumon et gelée au citron (entrée froide)	
Terrine de gibier aux noisettes et trompettes de la mort (entrée froide)	
Tatin de crèmeux de poireaux et boudin blanc (entrée chaude)	
Brochettes de crevettes, fenouil confit sauce badiane (entrée chaude)	
Mignon de porc en croûte	
Ballottine de chapon farcie aux morilles, crèmeux de morilles et vin jaune	
Blanquette de poisson blanc (saumon, poisson blanc, crevettes, noix de Saint-Jacques)	
Paleron de veau confit basse température sauce barbecue	
Bavarois poire caramel à la fleur de sel	
Forêt noire cerise Amarena	
Panna cotta à la mangue et aux fruits exotiques	
Tartelette, crèmeux aux praliné et fruits secs	
	Nombre de menu commandé
	Prix unitaire x 24,00€
	Prix total

Menu 2

	QUANTITÉ
5 Mises en bouche	
Bavarois d'asperges vertes, saumon et gelée au citron	
Terrine de gibier aux noisettes et trompettes de la mort	
Tatin de crèmeux de poireaux et boudin blanc	
Profiterole d'escargots de Bourgogne à la crème d'époisses	
Mignon de porc en croûte	
Paleron de veau confit basse température sauce barbecue	
Plateau de fromage (<i>en option</i>) +2,80€/pers (80g)	
Bavarois poire caramel à la fleur de sel	
Forêt noire cerise Amarena	
Panna cotta à la mangue et aux fruits exotiques	
Tartelette, crèmeux aux praliné et fruits secs	
	Nombre de menu commandé
	Prix unitaire x 31,00€
	Nombre de fromage
	Prix du plateau de fromage /pers. x 2,80€
	Prix total

Bon de commande - menus -

Menu 3

	QUANTITÉ
5 Mises en bouche	
Verrine de foie gras maison « origine France » 40g et chutney de mangues	
Rosace de poisson blanc en Bellevue, cœur d'écrevisses et mousseline de grenade	
Ravioles aux champignons, sauce foie gras et bouchons de cèpes	
Brochettes de crevettes, fenouil confit sauce badiane	
Ballottine de chapon farcie aux morilles, crémeux de morilles et vin jaune	
Blanquette de poisson blanc (saumon, poisson blanc, crevettes, noix de Saint-Jacques)	
Plateau de fromage (<i>en option</i>) +2,80€/pers (80g)	
Bavarois poire caramel à la fleur de sel	
Forêt noire cerise Amarena	
Panna cotta à la mangue et aux fruits exotiques	
Tartelette, crémeux aux praliné et fruits secs	
	Nombre de menu commandé
	Prix unitaire x 35,50€
	Nombre de fromage
	Prix du plateau de fromage /pers. x 2,80€
	Prix total

Nom _____

Prénom _____

Numéro de téléphone _____

Acompte de
50% à verser à la commande

- Commande pour Noël (commande avant le 17/12/2021)**
 Retrait au Relais du Moge 44 rue Diderot 52190 **CHASSIGNY** le 24/12 entre 10h et 15h
 Retrait à la Boutique 14 rue Jean Roussat 52200 **LANGRES** le 24/12 entre 10h et 15h

- Commande pour le jour de l'an (commande avant le 24/12/2021)**
 Retrait au Relais du Moge 44 rue Diderot 52190 **CHASSIGNY** le 31/12 entre 10h et 15h
 Retrait à la Boutique 14 rue Jean Roussat 52200 **LANGRES** le 31/12 entre 10h et 15h