



TRAITEUR
AUTOUR DES SAVEURS
CUISINIER



CARTE AUTOMNE-HIVER
2019 - 2020

LES ENTRÉES



LES ENTRÉES

- Pâté en croûte de cochon, bouquet de salade du moment
- Potage du moment, granola aux graines de courges
- Œuf bio parfait, émulsion Vichyssoise, oignon rouge
- Poireaux à la vapeur, sauce gribiche
- Dorade sauce Thaiï, julienne de légumes et agrumes
- Œuf mollet bio, crème de céleri, Parmesan
- Tartare de saumon aux algues et câpres, crème Vodka et poivre Timut, dentelle de sarrasin
- Tortellini à la truffe, jambon Prince de Paris, œuf mollet, Comté
- Bouillon de canard, foie gras poêlé, champignons
- Velouté de chou-fleur, anguille fumée, graines de sarrasin torréfiées, émulsion végétale à la coriandre
- Saumon Label Rouge, sélection de légumes crus, coriandre, tuile à l'encre de seiche
- Tataki de thon, piment végétarien, mangue, avocat, jeunes pousses, tuile à l'encre de seiche
- Velouté de cresson, Saint Jacques aux œufs de saumon



LES POISSONS



LES POISSONS ET VÉGÉTARIENS

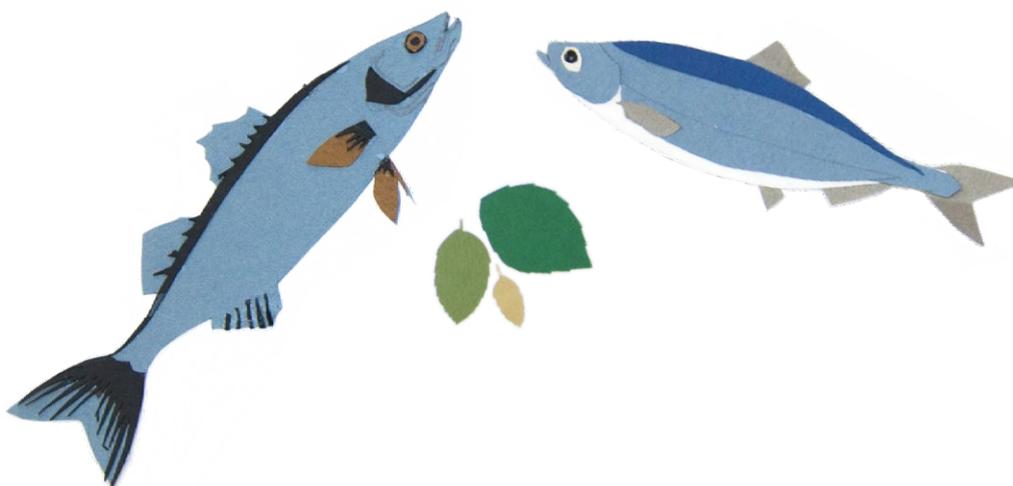
(Poissons frais, approvisionnement selon arrivage du jour)

- Assiette de légumes
(pois chiche, courgette, carottes, rutabaga, rattes vapeur, raisins blonds)
- Cocotte de choucroute de la mer, bar (*) et haddock, crème aux algues
- Dos de merlu, crème de haricots blancs, artichauts et câpres
- Saumon Label Rouge doré à la plancha, épinards, réduction jus de carottes et oranges
- Maigre, légumes sautés façon wok aux champignons, sauce soja
- Lieu jaune snacké, lentilles Beluga et saucisse de Morteau
- Dos de cabillaud (***) rôti, crumble de pistaches et pignons de pin, carottes et choux fleur
- Bar (*), rutabaga, sélection de légumes croquants
- Dorade (*) laquée miel - sésame, polenta Taragna aux champignons
- Saint Jacques à la plancha, déclinaison de topinambours, jus de volaille

* Poissons d'élevage

** Poissons MSC (Marine Stewardship Council)

La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier.



LES VIANDES



LES VIANDES

(Toutes nos viandes sont élevées, abattues et transformées soit en France, Allemagne - Bavière, Pays-Bas, Irlande ou Angleterre)

- Cuisse de volaille, jus légèrement réduit, rattes et carottes fanes
- Joue de cochon confite, boudin noir Christian Parra, pomme purée et mesclun d'hiver
- Tendron de veau confit, panais, céleri, légumes racines
- Veau lentement mijoté, légumes au sautoir
- Paleron de veau comme un pot au feu, légumes d'hiver
- Filet de canette aux pommes, chou kale et rutabaga
- Magret de canard au sautoir, pomme Anna, marrons, sauce vigneronne
- Epigramme d'agneau Allaiton, pommes rattes façon boulangère, carottes fanes brûlées
- Suprême de pintade, farce fine aux morilles, légumes au sautoir
- Poitrine de pigeon au sautoir, jus corsé aux myrtilles, purée de céleri
- Filet de bœuf, foie gras poêlé, duxelles de champignon, pomme Anna, sauce Madère



LES DESSERTS



LES DESSERTS

- Bodega fromage blanc, granola maison, coulis de fruits rouges
- Lingot citron vert, brownie au Gianduja, coulis fruits exotiques
- Salade de fruits de saison
- Tartelette citron vert Bastian style, coulis de fruits exotiques
- Saint Honoré chocolat noisette, anglaise vanille
- Tartelette chocolat, fine dentelle croustillante, anglaise vanille
- Eclair vanille Bourbon, crème légère aux marrons glacés, sauce chocolat
- Tartelette pomme verte, cannelle, noix de pécan, coulis caramel
- Cheese cake mangue passion, pétales de coco, coulis fruits rouges
- Savarin au rhum brun, crème praliné crunchy, dentelle chocolat/amandes
- Mousse extra bitter, meringue et fine feuille de chocolat, anglaise vanille
- Tartelette banane turon, chantilly mascarpone, sauce chocolat
- Miroir chocolat Guanaja, cacahuètes, streusel cacao





Autour des Saveurs Z.A. de l'Argentière
10, rue Jacques Anquetil
95140 Garges-lès-Gonesse

01 34 53 47 10

www.autourdessaveurs.fr

Nous avons fait le choix de circuits d'approvisionnements courts et raisonnés,
en cas de rupture sur certains produits, nous nous efforçons de les remplacer au mieux