



TRAITEUR
AUTOUR DES SAVEURS
CUISINIER



CARTE AUTOMNE-HIVER
2019 - 2020

LES COCKTAILS



LES COCKTAILS



LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

- Maki de légumes croquants, pipette soja-wasabi
- Hareng, carotte, pomme à l'huile
- Champignon de Paris, purée de carotte, brocoli
- Volaille, vermicelles de légumes, crémeux poivrons rouges
- Verticale de carotte, houmous betterave, graines de courge
- Barquette de tartare de saumon Label Rouge
- Confiture de fenouil, Comté, noix de pécan
- Aumônière végétarienne, cueillette du jardin
- Veggie stick, tomate, courgette, pois gourmand, olive Kalamata
- Rocamadour, céleri, figue de Soliès Maison Peyrey
- California, saumon Label rouge, concombre, radis Takuan Taro, graines de sésame
- Aumônière saumon d'Ecosse, ciboulette
- Sot l'y laisse, carotte, gingembre confit
- Daurade et citron vert, riz japonais parfumé
- Tramezzi-roll, pastrami, molossol, moutarde à l'ancienne
- Pomme bouchon, crème de cèpes, chips de légumes racine
- Topinambour, bar, graines de sarrasin toastées
- Gambas papillon, pesto de sésame, gingembre confit
- Tramezzi-roll, saumon fumé, tartare d'algues Bio
- Mini poire, bleu de Gex, noix de Macadamia au poivre Cubèbe
- Cheddar à la bière Porter, raisin, fruits confits, cranberries
- Pot au feu de bœuf, légumes croquants, ravigote d'herbes
- Crêpe de sarrasin, saumon fumé Le Borvo, tartare d'algues Wakamé
- Saumon Label Rouge mi-cuit au gingembre, citron jaune
- Notre idée de la salade Caesar
- Saumon d'Ecosse, gelée de Whisky Laphroaig, salicorne cress
- Bœuf Thaiï
- Canard framboise, perles balsamiques
- Millefeuille de sarrasin, Prince de Paris, Comté, œuf de caille mollet
- Saumon betterave Maison Petrossian



LES COCKTAILS



- Verticale de radis Daïkon, crabe à l'anis et gelée de gingembre
- Sot l'y laisse et gambas, courgette à l'huile de sésame
- Finger de granny smith et anguille fumée au citron vert, lien ciboulette
- Sablé Parmesan, anchoïade Polito, sardine, pata negra comme à Salamanque
- Finger de Parmesan, légumes d'hiver, huile de noix
- Butternut, aubergine, houmous
- Carotte des sables, farce fine de volaille aux morilles
- Céleri rémoulade, moutarde de Meaux façon maki
- Magret de canard fumé poireau brûlé, carotte, huile de noisette
- Butternut au sautoir, agneau rosé, pois chiches
- Galette sarrasin, bœuf fumé, sauce moutarde de Meaux, légumes croquants
- Canard, Takuan Taro, orange
- Pastrami, œuf de caille mimosa, quinoa, raisins
- Salsifis, champignons de Paris à la grecque tomatés, magret de canard fumé
- Céleri rôti, dorade grenobloise
- Navet, lentilles Beluga, vinaigrette à la moutarde de Meaux, magret de canard fumé
- Onglet de veau, orechiette aux champignons
- Caille sur le grill, carotte, pois gourmand, noisettes concassées
- Fourme d'Ambert, poire, noix de macadamia au poivre Cubèbe
- Navet pickles au jus de betterave, saumon nacré, citron vert
- Veau au cèpe, sablé champignons
- Saumon, algue nori, crème citronnée
- Thon grillé, caramel de saté, vapeur de poireaux
- Gambas papillon, kumquat, tarama fumé
- Foie gras de canard, poivre du moulin, baguette toastée
- Gambas, poivron rouge, graines de nigelle
- Gambas papillon, pomme, mangue, algues Wakamé



LES COCKTAILS



LES SANDWICHES

- Club chèvre, roquette, miel, pignons de pin
- Navette au charbon végétal, garniture végétarienne
- Wrap volaille sauce curry, amandes effilées, raisins de Corinthe
- Club rillettes de maquereau, carottes, iceberg
- Demi bun's volaille, coriandre
- Demi bun's, végétarien, ricotta, artichauts
- Navette au charbon végétal Vitello Tonnato, roquette, câpres, œuf de caille mollet
- Wrap bœuf, Emmental, salade, molossol
- Club thon, ciboulette et fromage frais
- Navette au charbon végétal, saumon Label rouge, mayonnaise, estragon
- Pita hareng, poireaux, carottes
- Club bœuf, sauce barbecue, Emmental, salade
- Demi bun's, pastrami, sauce moutarde, tomate confite
- Demi bun's, saumon à la fleur de sel, céleri, pomme granny
- Pita haddock, salade d'algues et concombre
- Mauricette volaille, raisins de Corinthe
- Mauricette magret de canard fumé, rémoulade de céleri
- Wrap, saumon fumé, laitue de mer, légumes croquants



LES SALADES INDIVIDUELLES

- Caesar salad, volaille, tomates, anchois, sucrose, parmesan, croutons, œufs mollets
- Salade de quinoa comme un taboulé
- Salade de hareng, pommes à l'huile, carottes et granny smith
- Salade d'escargot domaine de Péries, mozzarella, basilic, olives Taggiasche
- Salade d'épeautre, poireaux vapeur, œufs de caille mollets
- Salade de lentilles beluga, fèves, saumon label rouge vapeur iodé
- Salade de gambas, céleri branche, poivrons rouges, pomme, pamplemousse

LES COCKTAILS



LES POKÉ BOWLS

- Poké bowl soja, tofu, tétragones, courgette, sauce soja, avocat, fèves de soja, sauce soja
- Poké bowl dorade, avocat, sésame, fèves de soja, courgette, radis Takuan Taro, sauce Thaiï
- Poké bowl volaille jaune, radis pickles, fèves de soja, carotte, courgette, sauce Thaiï
- Poké bowl gambas, ananas, fèves de soja, graines de sarrasin torréfiées, radis rose, gingembre rose, jus de citron et huile d'olive
- Poké bœuf fumé maison Lesage, salade croquante, courgette, radis rose, courgette, sauce Thaiï
- Poké bowl thon grillé, oignons rouges pickles, carottes, fèves de soja, ananas, vinaigrette sésame

LES PIÈCES CHAUDES

- Croque-Monsieur au jambon Prince de Paris
- Pizzetta, tomate, origan, olives Taggiasche, chips de Parmesan
- Pissaladière au romarin, olives et anchois
- Pomme ratte, poitrine et anguille fumée grillées
- Risotto croustillant, caille grillée
- Caille à la sauge, poireau et carotte fondante
- Foie Gras de canard et pomme Pink Lady poêlée
- Risotto croustillant, gambas snackée

LES CASSOLETTES CHAUDES

- Polenta Taragna, champignons au sautoir, émulsion végétale
- Gnocchi aux champignons, émulsion céleri branche
- Choucroute, bar et haddock, crème parfumée aux algues
- Dos de cabillaud rôti, crumble de pistaches et pignons de pin, brocoli et chou-fleur
- Epigramme d'agneau Allaiton, rattes boulangères

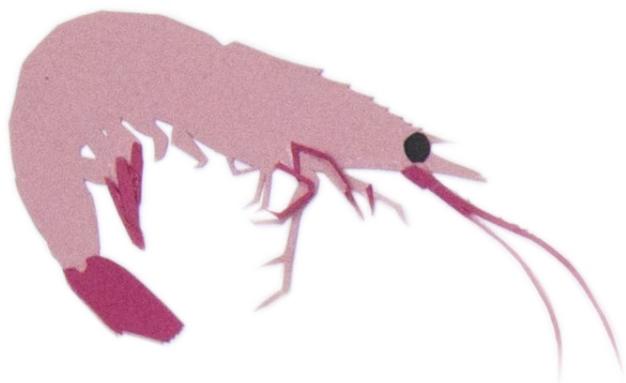
LES COCKTAILS

BOITES GOURMANDES EPICEA À RÉCHAUFFER

- Suprême de volaille, jus légèrement réduit, rattes et carottes
- Choucroute, bar et haddock, crème parfumée aux algues
- Dos de cabillaud rôti, crumble de pistaches et pignons de pin, brocoli et chou-fleur
- Parmentier de Canard, sauce Bordelaise, champignons de Paris
- Paleron de veau comme une blanquette, légumes d'hiver
- Epigramme d'agneau Allaiton, rattes boulangères

LES BROCHETTES CHAUDES

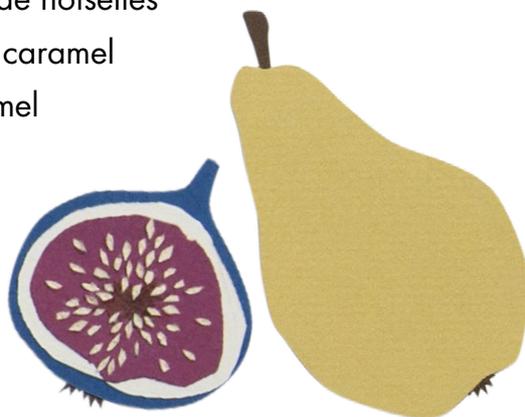
- Carotte, fenouil, champignon de Paris
- Poireau, ratte, pois gourmands, tomate cerise
- Cabillaud, brocoli, tomate cerise
- Gambas black tiger, patate douce, poivron rouge
- Saumon Label Rouge, brocoli, poireau brûlé
- Pluma, champignon de Paris, carotte
- Filets de caille, champignon de Paris, céleri rave au sautoir
- Magret de canard, pruneaux, topinambour
- Epigramme d'agneau Allaiton, rattes boulangères
- Filet de bœuf, poivron jaune, courgette



LES COCKTAILS

LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

- Douceur litchi framboise
- Sablé agrumes, fromage blanc au yuzu
- Cup mojito, sablé acidulé
- Chou carambar
- Tartelette citron vert, meringue flambée
- Panna cotta passion, confit de passion
- Croquant chocolat au lait, pistaches torrifiées
- Sablé breton, chocolat noir, menthe poivrée
- Café palet chocolat, tuile au grué
- Brochette de fruits de saison
- Tarte citron Bastian style
- Tartare de poire rôtie, citron vert, gingembre confit
- Crémeux banane, pâte chocolat-noisettes, biscuit cacao
- Pomme granny au vin chaud et orange confite
- Sablé chocolat Biskélia, fève tonka
- Moelleux aux dattes, crème yaourt, citron de Sorrento confit
- Coque chocolat, ananas, espuma coco
- Kumquat au lait d'amande, biscuit chocolat noir
- Tartelette citron vert, cacahuètes
- Pommes confites et caramel salé, coque chocolat
- Granola, crémeux café, pâte de noisettes
- Palet Guanaja tonka chantilly caramel
- Poire, noix de pécan au caramel



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

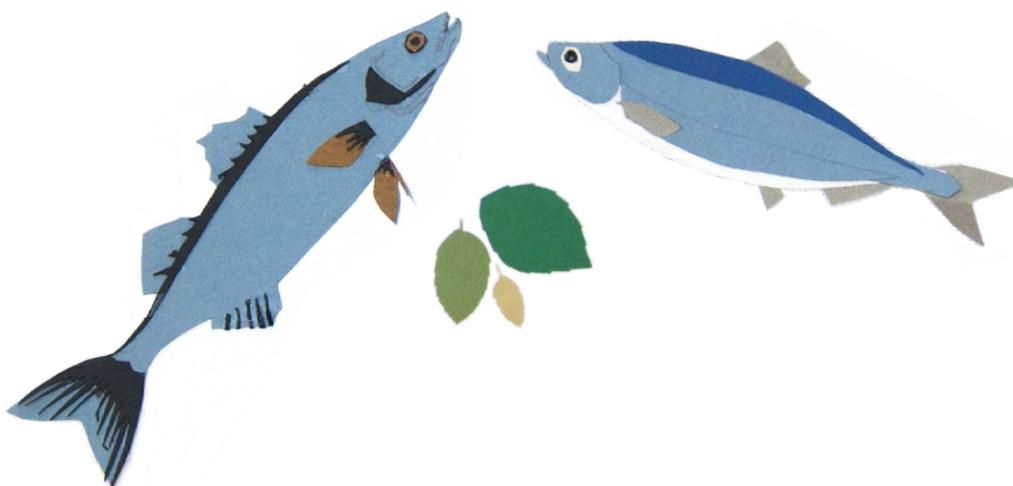
(Poissons frais, approvisionnement selon arrivage du jour)

- 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.



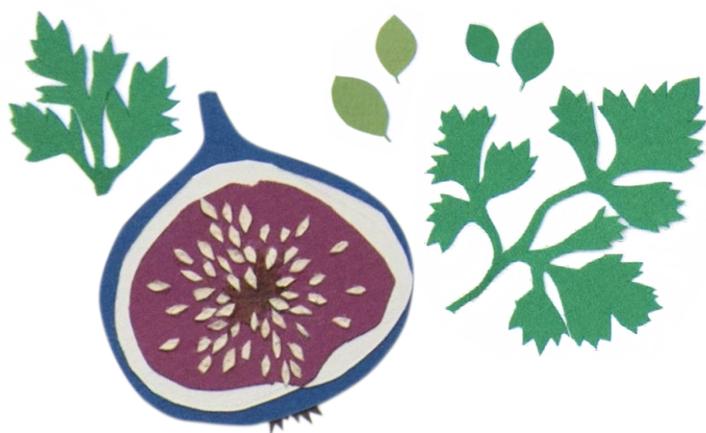
LES VIANDES



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