



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression

# Déjeuner de *travail*



# Menu *Bistro*



## Entrées

- Salade de bœuf braisé, légumes craquants et crème de raifort
- Gambas, risetti, avocat et citron vert
- #✓ Salade de quinoa, orange et patate douce

## Plats

- Cabillaud meunière, haricots cocos et persil
- Fricassée de volaille aux écrevisses et gratin de macaronis
- #✓ Mijoté de haricots cocos et petits légumes aux épices douces

## Desserts

- Poêlée de fruits de saison et crumble sablé breton
- Cake citron-pavot, crème brulée
- Tarte tatin pomme-poire, caramel au beurre salé

# Menu

## *Bistronôme*



### Entrées

- Œuf poché, asperges, Parmesan et jambon Bellota
- Salade de légumes croquants, saumon et jus d'herbe
- #✓ Salade de lentilles et champignons crus

### Plats

- Confit de veau, girolles, pommes fondantes comme un dauphinois
- Pièce de bœuf braisée, vrai jus, gros légumes cuisinés en cocotte et fleur de sel
- Cabillaud, velouté de panais, butternut, éclats de châtaigne
- #✓ Cocotte de légumes au beurre fumé et fleur de sel

### Desserts

- Vacherin exotique
- Tiramisu de la maison
- Tarte tatin pomme-poire, caramel au beurre salé

# Menu *Trendy*



## Entrées

- Thon snacké aux épices, satay, cœur de palmier croquant, vinaigrette au wasabi
- Noix de Saint-Jacques marinées à cru, légumes de saison et vinaigrette à l'huile de truffe
- Ceviche de dorade, guacamole, grenade, herbes folles
- Terrine de pot-au-feu de bœuf, bouillon de cuisson, condiment betterave/moutarde
- Œuf fermier cuit en cocotte façon carbonara, crème de parmesan
- #/ Carpaccio d'artichauts et champignons de paris, huile de truffe

## Plats

- Filet de bar aux artichauts crus et cuits, sauce au vin de passion
- Gambas cuisinées en cocotte au curry de madras, risotto à la noix de coco
- Risotto au potiron et lard croustillant
- Canard laqué aux cinq parfums, nouilles sautées
- Jarret d'agneau braisé au carvi, polenta crémeuse et chanterelles
- Bœuf braisé, boulgour comme un pilaf, réduction d'une Béarnaise
- #/ Asperges blanches rôties, huile parfumée, tuile à l'Ossau-Iraty

## Desserts

- Vacherin exotique
- Tarte tatin pomme-poire, caramel au beurre salé
- Le gâteau au chocolat comme maman, crème anglaise au Carambar
- Le café gourmand  
*Tapioca au lait de coco et coulis de mangue - Snickers maison*



ESPRIT • TRAITEUR  
—  
Une cuisine d'expression

Veniyidi,  
*linguine.*

