

Apéritif du vendangeur

Présenté en plateaux prêt à être dégusté

Pièces froides sur piques :

4 pièces par personne

2€60 par personne soit 0€65 la pièce

Roulade de saumon fumé au mascarpone et pressé de citron vert

Magret fumé et mirabelles, injection de pesto

Brochette de poulet façon tandoori

Pruneaux rôti en habit campagnard et jeune cantal

Pièces froides en verrines :

4 pièces par personne

3€40 par personne soit 0€85 la pièce

Comme une île flottante, petits pois, blancs coco et poutargue

Tartare de King crabe aux suprêmes de pomelos et avocat

Comme un tiramisu, tomates confites et parmesan en duo

Pana cota au piment d'Espelette, tartare de crevette à la coriandre

Pièces froides en cuillères :

4 pièces par personne

3€40 par personne soit 0€85 la pièce

Frite de terrine de canard, pain campagnard et gribiche

Bavarois de tomates à la ciboulette, copeaux de Pata Négra

Crumble de chèvre cendré aux noix et « cœur de pigeon »

Gelée de mirabelle, foie gras et balsamique

Navettes gourmandes garnies

4 pièces par personne

3€ par personne soit 0€75 la pièce

Mousse de foie gras au gewurztraminer

Rillettes de crabe et thon

Roquefort et poires

Fromage frais et tomate en gelée

Maxi pain surprise

4 pièces par personne

1€80 par personne soit 0€45 la pièce

Jambon de Vendée

Saumon mariné

Blanc de Paris

Chèvre frais/pesto

Lollipop' de foie gras ...

4 pièces par personne

2€80 par personne soit 0€70 la pièce

Pêche de vigne

Melon

Framboise

Figue

Les clubs de luxe ...

4 pièces par personne

3€80 par personne soit 0€95 la pièce

Homard / avocat / coriandre

Bellota / cantal / moutarde

Haddock / poivre / mascarpone

Canard fumé / noisette / estragon

Mes chou'choux ...

4 pièces par personne

2€60 par personne soit 0€65 la pièce

Mini chouquettes en assortiment :

Tomates / thym / mozza

Thon kasumi / citronnelle / ananas

Rillette de canard / gris de Toul / daikon

Tomme grise / oignons pickles / lard grillé

Interprétations d'opéras

4 pièces par personne

3€20 par personne soit 0€80 la pièce

Mini entremets salés en assortiment :

Mousse canard / topinambours / coco

Saumon fumé / wasabi / persil

Roquefort / ciboulette / cerise

Morteau / mout de raisin / porto

La fin de la faim : les sucrés

6 pièces par personne

5€10 par personne soit 0€85 la pièce

Dans l'assortiment :

Macarons spéculoos / citron vert

Sucette version straciatella

Tartelette kalamansi meringuée

Opéra lorrain mirabelle / madeleine / bergamote

Pana cotta tropicale, passion, combawa et coco

Roulé tout fraise, tagada, mara et liqueur

Auberge du Pressoir

7 rue des pachenottes
54200 Lucey
Tél : 0383638191

Menu 12€ par personne

Velouté de potiron à la muscade,
Brochette Montbéliarde et parmesan

Ou

Tomate et mozzarella en mille et une feuille,
Balsamique réduit et pesto au basilic

Filet de colin aux petits légumes en papillotes

Ou

Rôti de carré de porc façon basquaise,
Piperade multicolore

(plat chaud accompagné d'un assortiment de 3 légumes de saison)

Salade de fruits frais exotiques au jus de goyave

Ou

Terrine fondante au chocolat noir,
Salade d'orange et cointreau

Auberge du Pressoir

7 rue des pachenottes
54200 Lucey

Tél : 0383638191

Menu 18€ par personne

Terrine de lapereau maison aux mirabelles,

Petit mesclun printanier

Ou

Roulade moelleuse au saumon fumé maison et mascarpone,

Méli-mélo de crevettes au wasabi

Noix de joue de porc confite à la graisse de canard,

Jus court au thym

Ou

Dos de colin en croute d'épices douces,

Beurre blanc safrané

(plat chaud accompagné d'un assortiment de 3 légumes de saison)

Duo de chèvre en habit du potager

Suprême de chocolat liégeois,

Crème veloutée pralinée

Ou

Ananas rôti au rhum vieux,

Chiboust à la vanille bourbon

Auberge du Pressoir

7 rue des pachenottes

54200 Lucey
Tél : 0383638191

Menu 24€ par personne

Nage d'écrevisses aux jeunes pleurotes et bisque de homard
safranée

Ou

Terrine de canard au cœur de foie gras,
Brioche maison toastée et vinaigrette mirabelle

Filet de cannette rôti façon mille et une nuits

Ou

Onglet de veau grillé rosé,
Émulsion légère au foie gras

(plat chaud accompagné d'un assortiment de 3 légumes de saison)

Assortiment de trois fromages affinés et salade verte

Panna-cota aux griottes et amarenes,
Brochette de fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat au cœur de mangue,
Sorbet au fruit de la passion

Auberge du Pressoir

7 rue des pachenottes
54200 Lucey

Tél : 0383638191

Menu à 26€ par personne

Pressé de foie gras de canard au magret fumé maison,
Brioche toaster

Ou

Nage de st jacques saisies aux queues d'écrevisses,
Bisque de homard safranée aux jeunes pleurotes

Pépites de queue de lotte lardées,
Beurre rouge au pinot noir des côtes de Toul

Ou

Carré d'agneau rôti au poêlon au senteur de romarin ,
Petit jus corsé

(plat chaud accompagné d'un assortiment de 3 légumes de saison)

Assortiment de trois fromages affinés et salade verte

Crèmeux croustillant praliné aux graines de vanille,
Douceur pistache

Ou

Le chocolat dans tous ses état !!!

(assiette gourmande composée de 3 dessert au chocolat : moëlleux
chaud, pastilla,...)

Auberge du Pressoir

Lucey

Tél : 03 83 63 81 91

Carte traiteur

Menus de gala et mariage

(tarifs hors personnel, vaisselle et nappage)

Options possibles

Entrées froides :

- Havane de foie gras au cacao et graines de vanille,
Texture d'ananas et briochine au grué
9€

- Richelieuse de lapereaux aux mirabelles et cardamome,
Folies d'un mesclun à l'huile d'argan
7€

- Prêssé de foie gras et noix de joue de porc à l'estragon et éclats
de noisettes,
Caviar de ouzo et billes de melon
8€

- Finger de truite rose au yuzu et feuilles de cerfeuil,
Nage de coquillages aux agrumes et bavaroise d'avocat
8€

- Tarte fine de bruccio au citron jaune et poudre de noix,
Aiguillettes de canard façon yakitori, pousses frisées et
condiments poivrons
8€

Entrées chaudes :

- Langoustines en maxi raviole au citron vert et spéculoos,
Spoon chaud au champagne et foin de poireaux
11€
- Mini bonbon de saumon et st jacques au chorizo ibérique,
Jus de homard au combawa et cromesqui vénéré
11€
- Snack de foie gras meusien aux croutons de pains d'épice,
Risotto aux cèpes et noix de coco, pousses de roquette
13€

Plats viandes et poissons :

- Paleron de veau de 20h juste en « aller retour » à la fève de
Tonka,
Epeautre bio au amandes et crémeux de petits pois poivré
12€
 - Basse cours et rivière ...
Suprême de pintade aux écrevisses et confit d'échalotes,
Pomme au safran et mini carottes à la mangue
12€
- Pigeonneau rôti sur le coffre au banyuls et pêches de vigne,
Cuisses croustillante au thym frais, fleur de courgette au
quinoa rouge
13€
- Lotte infusée coco et citronnelle, jus thai, crumble curry madras,
Mousseline de céleri au colonnata,
11€

- Dos de sandre en écailles de Morteau, réduction de pinot noir
façon béarnaise,
Risotto de crozet à la cancoillotte et
11€

- Magret de canard rôti et infusé au bonbon arlequin,
Jus à l'amande, disc' de polenta au pesto et moelleux de choux
fleur au gingembre
12€

- Cœur de filet de bœuf rôti entier aux poivre de malabar,
Jus montée au foie gras, pommes miettes à la vanille, fraîcheur
de pastèque
14€

- Noisette d'agneau juste rosé flambée au raki,
Abricots ratatinés aux olives noires, boulgour aux fruits du
mendiant
13€

Fromages :

- Assiette de fromages affinés traditionnel,
chutney et mesclun de jeunes pousses
4€

- Compression de brie de Meaux,
pommes granny au citron vert, cidre réduit et pain campagnard
4€

- Brick de reblochon fermier croustill'coulant,
Pate de dattes au yuzu, pousses d'épinard à la noisette
4€

Desserts :

- ***Croque en bouche // Pièce montée***

Thème à définir

4€ pour 4 choux

- ***Buffet de desserts***

Entremets pâtisseries, tartes et salade de fruits frais, îles flottantes, ...

8 variétés de desserts

6€

- ***Plaisirs acidulés ...***

Trait d'un crèmeux de kalamansi, cub' framboise/yaourt, Gelée de citron jaune, granitas clémentine et riz soufflé chocolat blanc

5€

- ***Banana split version tartelette ...***

Crèmeux fraise mara des bois, sablé choco'grué, Banane au citron vert, glace vanille et chocolat brulant

5€

- ***Poire, noisette et lait ribot ...***

Barre d'un financier au praliné, mousseux au yuzu, Sorbet et compotée de fruit, tuile d'une crème de châtaigne

5€

- ***Le péché mignon ...***

Sablé au crèmeux caramel et bavaroise de pêche jaune, Sorbet Petit Suisse et citron vert, spoom sensation

5€

- ***Vacherin d'été ...***

Chocolat lacté, abricots caramélisés, sorbet estragon, Meringue au miel, tuile dentelle

5€