

En boutique, notre sélection de vins fins, bières artisanales « Ours » et champagnes, le miel de Cusy et les produits du Sanglier Philosophe.

Joyeuses fêtes de fin d'année !

En cette année particulière, merci de passer vos commandes **le plus tôt possible**, soit en téléphonant au 04 50 51 48 69, soit en envoyant un mail à l'adresse suivante : ***ateliersucre-sale@orange.fr***

Heure limite de retrait des commandes :

Le 24 décembre : 18h00

Le 31 décembre : 18h00

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 8h à 12h15 et de 15h30 à 19h15, le dimanche de 9h à 12h

*l'Atelier
Sucré
Salé*

TRAITEUR

*La carte des
fêtes 2021*

(sur commande)

57, route d'Aix les Bains

74540 CUSY

Tél : 04 50 51 48 69

Email : ateliersucre-sale@orange.fr

Internet : www.latelier-sucre-sale.fr

Apéritif

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Boudins cocktail | 2,20 €/100 g |
| Mini-bouchée escargot | 1,40 € |
| Involtini speck & chèvre | 3,00 €/100 g |
| Artichauts à la méditerranéenne | 3,40 €/100 g |
| Feuilletés apéritif | 3,20 €/100 g |
| Verrine | 1,40 € |

Entrées

| | |
|--|---------------|
| Boudin blanc | 18,00 €/kg |
| Saucisson Morilles, ail des ours | 38,00 €/kg |
| Saucisson truffé | 50,00 €/kg |
| Galantine de gibier | 32,00 €/kg |
| Foie gras de canard aux figues | 10,50 €/100 g |
| Foie gras de canard | 11,00 €/100 g |
| Foie gras de canard aux truffes | 14,00 €/100 g |
| Assortiment de grande charcuterie | 5,00€ |
| Aspic au foie gras | 3,80 € |
| Salade landaise au foie gras (mini 3 pers) | 6,50 € |
| Gambas marinées | 5,20 €/100 g |
| Gambas mexicaines | 5,20 €/100 g |
| Pamplemousse cocktail | 3,70 € |
| Bouchée à la reine | 3,70 € |
| Bouchée fruits de mer | 4,20 € |
| Pavé scandinave | 5,00 € |
| Escargots (la douzaine) | 8,00 € |

Volailles crues

| | |
|--------------------|------------|
| Poulet Label Rouge | 10,50 €/kg |
| Pintade LR | 16,50 €/kg |
| Chapon, dinde, | 18,00 €/kg |
| Volaille de Bresse | 23,00 €/kg |

Poissons froids

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Médailon de saumon sur plat | 5,80 € |
| Terrine 3 poissons sur plat | 5,80 € |
| Terrine de saumon sur plat | 6,30 € |
| Terrine de St Jacques sur plat | 6,30 € |
| Saumon fumé Ecosse | 8,20 €/100 g |
| ½ langouste à la Parisienne | 20,00 € |

Poissons chauds

| | |
|----------------------------------|--------|
| Soufflé de Saint Jacques | 6,80 € |
| Coquille Saint Jacques | 7,50 € |
| Gratin fruits de mer | 7,00 € |
| Gratin fruits de mer & langouste | 8,50 € |
| Gratin fruits de mer & homard | 8,50 € |
| Saint Jacques échalotes & citron | 9,50 € |
| Lotte en sauce blanche | 9,50 € |

Plats chauds

| | |
|---|---------|
| Jambon sauce madère | 6,80 € |
| Suprême de Pintade au Calvados | 8,00 € |
| Magret de canard orange ou miel de Cusy | 8,50 € |
| Dinde ou Chapon aux marrons | 8,50 € |
| Civet de Sanglier | 8,50 € |
| Poularde à la crème | 9,00 € |
| Poularde aux morilles | 9,80 € |
| Filet mignon de veau aux morilles | 11,00 € |
| Pavé de biche aux champignons | 11,60 € |
| Filet de bœuf en croûte aux girolles | 12,00 € |

Garnitures

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Gratin de cardons | 3,70 € |
| Gratin dauphinois | 3,40 € |
| Gratin de pommes de terre, truffé | 6,20 € |
| Tatin de légumes frais | 3,70 € |
| Timbale flan de courgettes | 3,20 € |
| Gratin de Vitelotte | 3,40 € |
| Gratin de Potiron | 3,40 € |
| Portion de Risotto | 3,40 € |
| Marrons en sauce | 3,50 € |
| Pommes dauphines | 15,00 €/kg |

Desserts

| | |
|---|----------------|
| Bûches maison : | 4,90 € la part |
| Forêt noire, Trois chocolats, Nougat, Vanille/framboise, Mangue/passion, Noix de coco/ananas et Pomme/caramel beurre salé | |
| Dessert gourmand (6 pièces/pers) | 7,80 € |
| <i>Mignardises et mini-verrines sucrées</i> | |
| Assortiment de macarons (6 pièces) | 4,60 € |
| Assortiment de macarons roses (6 pièces) | 6,20 € |
| Nos chocolats à casser maison | 4,50 €/100 g |

Les Paniers (garnis) de Cusy

Idée cadeau à choisir parmi nos différents modèles ou à composer vous-mêmes !