

# Les Deux font le Goût

Traiteurs à domicile • Organiseurs de banquets

## Zakousky's

### Froids :

Toast au tartare de saumon  
Toast aux crevettes grises  
Flan de courgettes au saumon fumé  
Carpaccio de St Jacques  
Carpaccio de boeuf  
Assortiment de mini sandwiches variés  
Assortiment de gâteaux de soirée  
Trou normand

### Chauds :

Œufs brouillés au saumon fumé  
Saumon grillé et sa petite mousseline d'épinards  
Lotte aux poireaux  
Lotte à l'armoricaine  
Espadon frais au thym citronné  
Pintadeau aux écrevisses  
Scampi fris  
Scampi tomate basilic  
Mini loempia's  
Mini quiches  
Mini pizzas  
Ris de veau aux champignons  
Raviolis frais 4 fromages  
Escargots au beurre d'épinard  
Mini asperges à la flamande (en saison)  
Flan d'asperge à la truffe et son beurre d'orange  
Mini potages de saison  
Œufs de caille sur le plat au cumin (moins de 40 pers)  
Cuisses de grenouilles, crème d'ail et persil

**Tous nos zakousky's sont « fait maison »**

**Prix : 1.00 pièce ou 6.00 pour 8 pièces**

## Aperitif gourmand

### 6 pièces :

(à partir de 4.50 € par personne)

Assortiment de mini pizza et mini quiches  
Mini loempias  
Nem's

## *Entrées froides*

Découverte du saumon sous toutes ses formes  
Salade folle de magret de canard fumé  
Salade folle de St Jacques, vinaigrette balsamique  
Salade folle de homard et foie gras  
Foie gras cuit au torchon, confit de figues et pommes  
Flan de courgettes au saumon fumé et terrine de poissons  
Crème de crustacés aux 10 herbes fraîches  
Terrines maison au choix (gibier, à la normande, canard,...)

## *Entrées chaudes*

Lotte aux poireaux ou à l'armoricaine  
Duo de sole et saumon et sa mousseline d'épinard  
Filet de sandre aux morilles et pointes d'asperges vertes  
Saint jacques poëllées aux champignons des bois  
Ballotin de choux farci au homard, beurre blanc citronné  
Homard en waterzooï ou à l'armoricaine  
Cœur de cabillaud aux écrevisses et à l'estragon  
Poëllée de langoustines aux girolles  
Ris de veau aux champignons des bois  
Foie gras poëllé aux pommes caramélisées et mini chicons confits  
Duo de poissons aux petits légumes en papillotes

## *Plats principaux*

Suprême de pintadeau aux écrevisses  
Poularde au vin jaune et aux morilles  
Filet mignon de veau et ris de veau au jus de truffes  
Pigeonneau farci au foie gras, jus de truffe  
Filet de bœuf au vin rouge et à la moelle  
Couronne d'agneau al pesto  
Jambon de cochon de lait à la crème de moutarde et au thym  
Couronne de cochon de lait  
Filet d'agneau en croûte et brunoise de champignons  
Magret de canard à la gueuze framboise et au miel d'acacia  
Faisan sauvage aux chicons  
Poulet fermier à l'estragon  
Tous gibiers en saison (biche, chevreuil, canard, lièvre,...)

### **Accompagnements :**

Gratin dauphinois ou tagliatelles fraîches ou riz sauvage.  
Croquant de légumes et tomates confites.

## *Desserts*

---

Choix de mini gâteaux  
Profiteroles au chocolat  
Pièce montée glacée

## *Sorbet*

---

À la violette ou autre

## *Potage*

---

Velouté d'asperge  
Cresson  
Champignons des bois  
Potiron