

CARTE TRAITEUR NOËL ET RÉVEILLON 2017

LA GASTRONOMIE FACILE OU COMMENT CUISINER DANS UN FAUTEUIL. VOUS NE POUVEZ MANQUER AUCUN PLAT
COMPOSEZ VOTRE MENU sur notre carte traiteur, PASSEZ votre COMMANDE. Vous n'avez besoin d'aucun matériel particulier
Chez vous mettez les plats au four ou trempez les sachets dans de l'eau chaude. PARTOUT des ÉTIQUETTES EXPLICATIVES SIMPLES

REVEILLON 2017/2018 A L'AN II

Notre 41ème Belle Page

Cotillons et Musique d'Ambiance

MENU DÉGUSTATION 275€

L' Amuse Bouches Original

Le FOIE GRAS de L'An 2
en Lingot d'Or

Escargot Croustillant.

Ail Persil

Muge Dorée Sauce Venus
et Coquillages

Sorbet Reine des bois

A l'Aspérule

Poule de Numidie et son

Aumônière des sous bois

Millefeuille Truffé

De Brie de Meaux

Surprenant Sorbet Violette

BROWNIES Croustillant

De Chocolat INAYA

Les mignardises Sucrées

Une belle idée de Cadeau !!

AU SOLDAT de l'AN II

OFFREZ les COFFRETS CADEAUX

Déjà à partir de 78€ 4 Plats

Le Foie Gras, Le poisson noble

La Viande du Pays & Dessert

Appelez nous au 03 87 24 16 16

Consultez ou commander

sur notre Site Internet :

www.soldatan2.com

Le Soldat de l'An II sera

OUVERT semaine NOEL

22 & 23 midi et soir

FERME semaine NOEL

24 & 26soir & 25 Midi & Soir

OUVERT semaine NOUVEL AN

29, 30, midi et soir, 1er janvier midi

FERME semaine NOUVEL AN

31 midi 01 janvier soir

CONGÉS ANNUELS 2017

Du 2 au 12 Janvier midi inclus.

Réouverture Vendredi 12 Janvier à 19H

TOUS NOS PLATS SONT PAR MINIMUM 2 OU NOUS CONSULTER

ENTREES FROIDES

Plateau des Merveilles comprenant pour 2 personnes :

6 Huitres Glacées, 2 cuillères de Foie Gras, 2 Roses de Saumon Fumé, au Caviar rose,	
2 coussins de Homard, 2 Terrines de Faisan aux Truffes et Foie Gras	pour 2pers 98,00 €
Belle Tranche ou Cuillère de Foie Gras, Gelée au Gewurztraminer VT et Confiture à F.G.	16.00 €
Rose de Saumon d'Ecosse, fumé à l'AN II, au Caviar Rose, 150grs18,00 €	
Coussin de Homard en Saladine	19,80 €
12 Amuse bouches : Huitre Glacée, Crème brûlée aux Truffes, Rose de Saumon Caviar	36.00€

ENTREES CHAUDES

Bisque Maison de Homard pattes en Marmite, & Quenelles Truffées en Marmite	15,00 €
Marmite ** d'Escargots frais, en persillade et Gnocchis verts.....	13,00 €
Marmite ** de Ravioles du Royan à la Crème de Truffes.....	11.00 €

POISSONS & CRUSTACES

Marmite ** de Homard, Gambas et St. Jacques, coulis de Homard & Riz	19,80 €
Gros Vol au Vent de la Mer (6 parts) aux St. Jacques, Quenelles fraîches, Gambas,	
divers Poissons frais, Champignons, sauce Homard.....	par Pers. 15,80 €
Blanquette de Lotte en marmite, Sauce aux Truffes et Gnocchis Truffés	16,50 €
Marmite ** de Bæckeofe au Sandre, petite Crème de Truffes	15,80 €

VIANDES & GIBIERS - PRETS A ROTIR

Gros Vol au Vent de Maison Bourgeoise (6 parts), au Ris de Veau, Poulette,	
quenelles aux Truffes, Veau, Champignons boutons, sauce Truffée par pers	14,80 €
Chapon entier, Truffé, prêt à rôtir, en 45 minutes, et son Risotto au Foie gras,	
sauce au Vin Jaune et petites Morilles (1 Chapon = 5/6 pers)	117,00 €
Tournedos de Poularde, farce aux Truffes, Risotto aux Morilles.....	15,50 €
Lièvre à la Royale Garni, aux Truffes, Escalope de Foie Gras pour min. 4 pers par Pers	17,40
Médallions de Chevreuil aux Knepfles, Châtaignes & Sauce aux Airelles	17,40
Risottos divers, Gnocchis Maison, Knepfles, Choux Rouge ou Purée, La portion min.2 pers	3,80 €

** Les Marmites peuvent ainsi être servie à table sur une belle serviette pliée, ou versée dans une assiette

MENU TRAITEUR NOEL ET REVEILLON 2017 GASTRONOMIQUE

Pour min. 2 pers, 68€ par pers,
Comprenant par pers.

3 Amuses Bouches Originaux

La belle tranche de notre Foie Gras,
sa Gelée et Confiture à Foie Gras
Lotte aux Gnocchis, sauce Vénus et Coques
Tournedos de Poularde, Risotto et Crème
de Truffes
BROWNIES Croustillant De Chocolat
INAYA

Commandes au :

Tél. : 03 87 24 16 16 Fax : 03 87 24 18 18

E-mail : info@soldatan2.com

Retrouvez toute notre Carte sur :

www.soldatan2.com

LES CLASSIQUES

Le célèbre Foie Gras de Canard Maison
ORIGINE France - ALSACE
180g : 38, 50€ - 300g : 49,50€ - 500g :
79.00€

Foie Gras de Canard Cru, le Kg : 64,50 €

Terrine de Foie Gras d'Oie Maison

180 g : 42,00€ - 300 g : 55.00€

Foie Gras d'Oie Cru, le Kg : 74,00 €

Gelée au Gewurz VT. 300 g 6,00 €

Confiture à Foie Gras : 6,00 €

Saumon Mariné, Fumé Maison

ORIGINE ECOSSE

Entier ou tranché, les 100 g : 9.60 €

Magret de Canard Fumé à l'An II

environ 350 g : 12,00 €

Chocolats Kougelhopf 300 g:35€

Chocolats Kougelhopf 400 g: 40€

Paiement Sécurisé sur notre Site Internet

Nous nous chargeons de vos expéditions

Jusqu'au 15 Décembre, après cette date,

les commandes devront être récupérées

Au Soldat de l'An II – OU Paiement à la

Commande - Livraison non garantie

