

La Carte Traiteur du Moulin Cécile.

Les commandes s'effectuent avec un acompte de 30%.

Pour Noël, passez votre commande jusqu'au dimanche 17 décembre inclus.

Pour le Nouvel An, passez votre commande jusqu'au lundi 25 décembre inclus.

Le retrait

Le retrait de vos commandes s'effectue au restaurant les dimanches 24 et 31 décembre de 17h à 18h30 et les lundis 25 décembre et 1^{er} janvier de 10h à 11h30.

Le Chef ajoutera à chaque commande des instructions simples et détaillées pour le réchauffage de chacun de vos plats.

Les Tarifs

L'assortiment de 5 canapés : 12€.

Le foie gras : 15€ la tranche.

Les entrées : 13€ par personne.

Les plats : 18€ par personne.

Les fromages : 5€ par personne.

Les desserts : 6€ par personne.

L'Assortiment de Canapés

Multipliez à volonté selon le nombre de vos convives !

La pana cotta foie gras, mangue-passion & piment d'Espelette.

Le mini vol-au-vent confit de canard à l'orange.

La mini tarte salée saumon-aneth et citron vert.

Le blinis avocat-crevette & chair de tourteau.

Le mini buns Saint-Jacques & chorizo-roquette.

Le Foie Gras

La tranche de foie gras de canard mi-cuit en terrine maison (60 g), chutney clémentine-Cointreau, magret fumé et petit pain toasté.

Les Entrées

La tourte croustillante de Saint-Jacques aux poireaux, sauce homardine à la clémentine.

Le cheesecake à la betterave, croustillant agrumes et truite fumée aux herbes fraîches.

Le pâté en croûte Richelieu, pickles de butternut et sauce tartare au curcuma.

La terrine de cabillaud au chorizo italien, sauce canaille et mesclun assaisonné.

Les Plats

La blanquette de lotte au safran, légumes d'hiver, tagliatelles encre de seiche et pesto d'algues.

Le civet de sanglier lentement mijoté aux épices douces, confit d'airelle et pressé de pommes de terre.

Le vol-au-vent ris de veau et champignons, pépites de foie gras et sauce forestière à l'estragon.

Le suprême de poulet de Challans, pulpe de patate douce, farci de légumes verts au lard paysan et crème de Porto.

Le filet de lieu jaune rôti, dariole parmentière à la truffe, girolles en persillade et crème de langoustine anisée.

Les Fromages

Le trio de fromage AOP, Tomme de Savoie, Beaufort d'été et Chabichou du Poitou, noix et confiture de cerise noire.

La terrine de chèvre frais, poireau-betterave et mesclun assaisonné.

Les Desserts Individuels

Découvrez cinq desserts inédits créés par le Chef Benjamin Blanchet spécialement pour les fêtes de fin d'année.

Le Majestueux

Meringue croustillante, mousse intense vanille et crème de marrons.

L'Intemporel

Biscuit madeleine chocolat, crème légère caramel beurre salé et nougatine de noisette.

L'Audacieux

Financier à l'huile d'olive de Sicile, mousse clémentine et glaçage chocolat noir.

L'Iconique

Biscuit de Savoie, crème légère chocolat blanc-Génépi et insert myrtille.

L'Insensé

Dacquoise citron vert, crémeux ananas-basilic et billes de citron yuzu.