



*Authentic
Traiteur*

Le traiteur de vos Réceptions
Fêtes 2024





Cher(e)s Client(e)s,

Nous ne prenons AUCUNE commande par mail, téléphone ou réseaux sociaux,
mais exclusivement en boutique.

Toute commande non annulée 48 heures à l'avance
vous sera facturée.

Un acompte correspondant à 70% minimum du total de votre commande ou la
totalité, vous sera
demandé pour la confirmer.

Les commandes seront prises jusqu'au

Jeudi 19 Décembre 2024 à 17h00 pour les **23-24-25 Décembre 2024**

Les commandes seront prises jusqu'au

Samedi 21 Décembre 2024 à 18h00 pour les **26-27-28 Décembre 2024**

Les commandes seront prises jusqu'au

Jeudi 26 Décembre 2024 à 17h00 pour les **30-31 Décembre 2024**

Ouverture exceptionnelle :

Mardi 24/12/2024 de 9h à 18h

Mercredi 25/12/2024 de 9h à 13h

Mardi 31/12/2024 de 9h à 18h

Fermeture exceptionnelle

Mercredi 1er au

Lundi 06 Janvier 2025



Les Apéritifs

Pains surprises 40 pièces (*pain de seigle moelleux garnis*)

- **Pain surprise au Saumon fumé norvégien et crème à l'aneth** 49€
- **Pain surprise au Foie gras de Canard** 49€
- **Pain surprise assortiment de Charcuterie** 45€

Jambon aux herbes / jambon sec / saucisson à l'ail / saucisson sec / rilette

- **Pain surprise aux Fromages** 45€

Comté / emmental / cheddar / roquefort & noix / chèvre frais aux herbes

Foies Gras



Foie gras de Canard entier

prix pour 50g

9.70 €

Foie gras de Canard aux figues

9.50 €



Saumons

Saumon fumé Bio (Ecosse)

prix pour 50g

6.45 €

Saumon cru mariné à l'Aneth (Norvège)

6.20 €

Double filet de Saumon fumé à chaud (Norvège)

11.11 € / 100g

**Sur demande, nous pouvons conditionner le foie gras et le saumon fumé sous-vide*

Langoustes

Langouste entière

120.80 € le kilo

Demi Langouste à la Nogentaise
avec du Céleri Rémoulade

36.30/pièce

uniquement sur commande

Tartinable & blinis

Tarama au Crabe

prix au pot (140g)

7.50 €

Tarama au Cabillaud

7.50 €

Rillettes au Saumon fumé à chaud

9.30 €

Mini blinis par 16 pièces

5.50 €/paquet

Blinis par 2 pièces

2.50 €/paquet





4





Caviar "Perle Noire"

Caviar Français d'Artisan Éleveur

L'Impertinent est un caviar jeune. Un affinage court de 2 semaines à 2 mois lui confère de douces notes crémeuses, beurrées, onctueuses, et une délicate saveur de noisette.

20gr: 58.00 €

50gr: 132.40 €

Le Classique, caviar de caractère, au goût corsé et marin qui persiste en bouche. Affiné pendant 6 à 12 mois en Boîtes Origines. Dans ces boîtes, le caviar subit un lent vieillissement au cours duquel se révèlent progressivement de multiples arômes.

20gr: 68.10 €

50gr: 158.80 €

Nous pouvons vous proposer d'autres conditionnements sur commande

Les entrées froides...

- | | | |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1 | L'opéra au saumon
<i>Escalope de saumon rôtie, crème à l'aneth et mousse de saumon à l'aneth</i> | 6.50 € |
| 2 | Arlequin de foie gras aux légumes
<i>Foie gras de canard, butternut, céleri rave, figues moelleuses, poireaux, porto blanc</i> | 7.80 € |
| 3 | Religieuse de saumon et saint jacques
<i>Terrine de saumon à l'aneth, noix de St Jacques snackée, crème mascarpone et sésame doré</i> | 7.80 € |
| 4 | Tartare de dorade, coeur de mangue
<i>Dorade, grenade, gingembre et coulis de mangue</i> | 11.00 € |
| 5 | Bodéga de Langouste aux agrumes
<i>Médaille de langouste, riz basmati, crevette, pamplemousse, concombre, sauce cocktail</i> | 19.60 € |
| 6 | Pâté en croûte de Veau & Volaille façon gribiche
<i>Veau & volaille, coeur de volaille et oeuf dur au cresson, graines de courges, le tout enrobé d'une pâte croustillante</i> | 53.80 €/kg |





Les entrées chaudes...

- 1 Risotto aux légumes** 6.80 €
Riz carnaroli, parmesan, pleurotes, butternut, chou romanesco
- 2 Vol-au-vent végétarien** 7.50 €
Crème de butternut, asperge verte, girolles, chou-fleur violet
- 3 Bouchée à la Reine façon Authentic** 8.50 €
Ris de Veau, Volaille, Champignons de Paris, sauce au Porto blanc et jus de Truffe
- 4 Coquille Saint-jacques** 8.50 €
Noix de Saint-jacques de nos côtes, Champignons de Paris, Moules, Crevettes, velouté de poisson
- Les Escargots de Bourgogne (boîte de 6 pièces)** 9.00 €
Escargots, beurre, ail & persil
- Boudin blanc à l'ancienne** 29.50 €/kg
- Boudin blanc forestier** 31.30 €/kg
- Mini boudins blanc** 38.50 €/kg
- Mini boudins noirs** 38.50 €/kg
- Saucisses cocktail** 38.50 €/kg





Plats à partager

Le Chapon fermier farci - 8 personnes - **246.90 €**

Chapon fermier entier, désossé, Truffé "sous la peau", farce pistachée, crème d'Isigny truffée, lingot de Pomme de terre au Foie gras et légumes tournés.

La Dinde de Noël farcie - 8 personnes - **218.40 €**

Dinde fermière entière, désossée et reconstituée, farcie aux Marrons, farce pistachée, minis Boudins blancs et fricassée de Champignons.



Les plats cuisinés

Poissons et crustacés

Filet de Dorade au paprika fumé, galette de blé et légumes 20.40 €

Risotto crémeux au Homard, fèves et asperge verte 21.60 €

Noix de St-jacques, riz moelleux et shiitake, sauce aux épices douces 22.70 €

Pavé de Saumon, palet de polenta, fondue de poireaux et girolles, sauce au Champagne 23.50 €

Filet de St Pierre, moelleux aux brocolis et épinard, jus de crustacé citronné 25.20 €

Les plats cuisinés

Volaille et viande

Filet de Pintade et son jus, voile de fruits secs, artichaud gourmand 21.60 €

Moelleux de Veau, poêlée de légumes, gaufre de pommes de terre, potimarron, sauce au Vin Jaune 22.10 €

Filet de Dinde et boudin blanc truffé, risotto au Champagne, fricassée de champignons et marrons 22.70 €

Suprême de Chapon, millefeuille de pommes de terre et légumes, crème d'Isigny truffée 26.40 €

Filet de Boeuf au Gevrey Chambertin, millefeuille de légumes 27.10 €

Pavé de Veau Rossini, galette aux légumes, sauce périgueux 27.60 €

Les plats cuisinés

Légumes

Riz Basmati	5.50 €
Tagliatelles fraîches	5.50 €
Petits légumes croquants <i>pois gourmands, navets, haricots verts, carottes et fèves</i>	8.40 €
Haricots verts	9.90 €
Duo de gratin dauphinois et jus de veau	10.10 €
Duo d'Artichaut Gourmand	10.80 €
Fricassée de champignons <i>Pleurotes, Girolles, champignons de Paris</i>	11.40 €
Marrons au jus de veau	12.50 €
Risotto de pleurotes, cèpes et girolles	13.10 €
Butternut rôti, pousses d'épinards, granola aux fruits secs, graines de sarrasin	15.50 €
Crozets à la crème de St Agur et légumes rôtis <i>betterave chioggia, champignons de Paris, carottes</i>	15.50 €
Purée de pomme de terre truffée	17.40 €

13

Tous les plats individuels peuvent être dressés dans des plats en porcelaine (sur demande). Une consigne de 10€/ plat vous sera facturée et sera rendue au retour des plats, accompagné du ticket de consigne sous un délai de 1 mois.



découvrez aussi

le kiosque
d'AUTHTHENTIC

Place de la République
93360 Neuilly-Plaisance