ALPE TRAITEUR

Carte

Cuisine française classique

SUR COMMANDE

59 euros par personne

— Entrées —

Gravlax de saumon

ou

Cocotte de Saint-Jacques au vin blanc

ou

Croustade d'escargot de Bourgogne

ou

Saint-Marcellin rôti

ou

Foie gras

ou

Demi lune aux champignons

— Plats —

Gratin de ravioles dauphinoise aux morilles et cèpes

ou

Souris d'agneau rôtie au miel

purée, poêlée de légumes

ou

Onglet de boeuf Angus sauce poivre

gratin dauphinois

ou

Filet de lieu noir, sauce aux câpres

Gratiné de butternut et châtaigne

ou

Suprême de volaille, sauce forestière

purée truffée, brocolis rôtis

ou

Caille demi-désossée farcie au foie gras

grenailles et haricots verts à l'ail

— Desserts —

Tiramisu daïm

ou

Saint-Honoré revisité

ou

Trompe l'œil citron

ou

Allumette gianduja praliné

ou

Macaron cœur coulant caramel beurre salé

ou

Possibilité de commander du vin ou du champagne avec votre menu

Vin rouge		
Crozes hermitage	75cl	17,90€
Saint-Joseph	75cl	33,90€
Vin blanc		
Chignin bergeron	75cl	32,85€
Montbazillac	75cl	26,90€
Champagnes		
Tsarine extra brut	75cl	27,65€
Tsarine Blanc de Blanc	75cl	41,93€

Allergènes disponibles sur demande

Les produits sur commande nécessitent une réservation préalable

136 Avenue des Jeux, Alpe d'Huez

04 76 80 45 43 · alpetraiteur@gmail.com

www.alpetraiteur.com