

LA CARTE TRAITEUR



10 rue du village - 28300 JOUY
02 37 22 41 56 - sarl-nj6@orange.fr



www.johanneslavertontraiteur.fr

LES AMUSE-BOUCHES

LES ASSORTIMENTS

Petit four chaud	0.90
Sandwich club	1.50

PAIN SURPRISE

Terre et mer (50 sandwiches)	32.00
------------------------------	-------

LA TERRE

Sashimi de veau mariné au sésame	1.80
Strate de foie gras au pain d'épices, griotte aigre douce	1.60
Tortillas au magret confit aux trois baies et moutarde à l'ancienne	1.60
Macaron à la compotée de mangue, coriandre et foie gras	1.60
Escargot en brioche	1.60
Mini hamburger : petit pain maison, compotée d'oignons rouges, bœuf haché frais, cheddar et ketchup	2.50
Crème brûlée au foie gras	2.00
Tatin de filet de pigeonneau aux fruits exotiques	1.80
Samoussa aux noix de cajou et veau	1.60
Verrine royale : foie gras, crème de céleri et petits croustons	2.30
Verrine de tartare de tomates, fromage frais et son pistou	2.30
Nougat de chèvre frais	1.60

LA MER

Cuillère de homard sur sa maraichère de légumes au curry et pomme fruit	2.30
Cuillère de gambas sur sa mousseline coco mangue	1.80
Brochette de crevette en croûte de pistache	1.60
Huître chaude au champagne dans sa coquille	2.30
Navette au tourteau ou aux crevettes bouquet curry	2.30
Cookie piment d'espelette et saumon fumé crème d'aneth	1.80
Tapas de filet de rouget sur sa piperade, huile vierge et fleur de sel	1.60
Verrine de tartare de St Jacques sur sa crème verte	2.30
Verrine de tartare de dorade, mangue, citron vert et coriandre	2.30
Verrine de tartare de bar crème de yaourt yuzu, gomasio	2.30
Verrine aux deux saumons sur sa crème d'oignons doux et caviar de harengs	2.30
Saumon gravlax sur blini crème raifort	1.60
Macaron salé au fromage frais, tomate confite et basilic	1.60
Wrap saumon fumé fromage frais agrume	1.60
Pince de gambas marinée radis blanc	1.50

LES ENTRÉES FROIDES

LA TERRE

Marbré de lapereau et fruits secs, senteur de griottes	6.50
Pâté en croûte de Chartres au foie gras et confiture d'oignons au cassis (<i>servi en tranches, sur plat</i>)	6.50
Parfait de foie gras et joue confite au chinon sur son biscuit salé pistache	7.50
Salade des gourmets (<i>homard, foie gras, haricots verts extras fins, pignons de pin, vinaigrette agrumes et noisettes</i>)	12.00
Marbré de foie gras de canard maison sur assiette, accompagné de sa figue rôtie, pain d'épices artisanal et cerise aigre douce	14.00
Pâté en croûte rond de Chartres au canard ou faisán, foie gras (grand prix national) – (<i>entier ou en ½</i>)	36.00 le kg
Foie gras de canard maison	150.00 le kg

LA MER

Ballotin d'asperges vertes, saumon fumé et crème acidulée	8.00
Médaille de saumon frais et fumé sur sa verdure et sauce tartare	8.00
Œuf norvégien (<i>fond d'artichaut, rémoulade de céleri, œuf poché, saumon fumé</i>)	8.00
Entremet de St Jacques et herbes fraîches aux petits oignons glacés et crème légère à l'aneth	8.00
Arlequin de saumon frais et fumé sur sa verdure et sauce tartare	8.00
Terrine de bar et St Jacques sur plat, crème aux herbes et raifort	7.00
Colin froid farci en bellevue (<i>entier ou en médaille sur plat</i>)	7.50
Sphère de saumon fumé et St Jacques, senteur iodée	8.00
Tartare de St Jacques sur sa crème de pois, asperges vertes et sauce vierge	8.00
Tulipe de queues d'écrevisses, pétoncles safranées, magret confit, foie gras et vinaigrette agrumes noisettes	10.50
Pâté en croûte rond de St Jacques et bar, gelée de langoustine (<i>entier ou en ½</i>)	33.00 le kg
Saumon mariné façon gravlax aux zestes de citron, aneth et baies roses	75.00 le kg
Saumon fumé maison (<i>possibilité d'avoir le filet entier : tarif sur demande</i>)	75.00 le kg

LES ENTRÉES CHAUDES

LA TERRE

Fricassée d'escargots aux cèpes sur son flan d'ail à la bordelaise	7.80
Douzaine d'escargots dans leur coquille et beurre d'ail	8.00
Escalope de ris de veau poêlée sur ses girolles et légumes fanes, jus réduit	9.00

LA MER

Soufflé de bar sur ses légumes anisés et coulis de langoustines	6.50
Cocotte luttée de nage de St Jacques, écrevisses et tomate confite	7.00
Coquille St Jacques à la normande	7.50
Cassolette de St Jacques sur sa fondue de poireaux au lard, sauce suprême à l'huile de truffe blanche	8.70

LES POISSONS

Dôme de saumon soufflé aux St Jacques, langoustines, tatin de poireaux et crémeux de tomates	11.00
Corolle de sole soufflée aux St Jacques sur sa julienne de légumes et coulis de crustacés	12.00
Pavé de saumon en croûte de chorizo sur sa darphin de patate douce et crème de persil	12.00
Dos de cabillaud gratiné au beurre de châtaignes, légumes anisés et beurre de chinon	14.00
Pavé de sandre, julienne de légumes et beurre nantais	14.50
Dorade poêlée sur la peau, risotto aux chicons et son bouillon de volaille safrané	16.50
Filet de bar en croûte de pistache sur son aubergine grillée, piperade et sauce meurette	17.00
Filet de St Pierre sur sa pomme Anna, girolles et jus de viande truffé	17.00
Papillote de lotte, rouget et St Jacques, panaché de légumes et sauce champagne	18.00

LES VIANDES (ACCOMPAGNÉES DE DEUX GARNITURES À CHOISIR)

Cuisse de canard au miel et réduction balsamique	13.00
Mignon de filet porc et crème de cidre	13.80
Fondant de noix de joue de porc au chinon et petits oignons glacés	14.00
Filet de kangourou à la bordelaise	14.00
Cuisse de poulet de l'orléanais aux écrevisses et son coulis	14.00
Suprême de pintadeau, farce fine aux pommes caramélisées et sauce vallée d'Auge	15.00
Magret de canard en croûte de dragées, sauce au miel et épices douces	15.50
Pavé de veau Curnonsky (<i>gratiné de champignons</i>) et jus de veau périgourdine	18.00
Quasi de veau et crème de morilles	18.00
Souris d'agneau cuite à basse température et son jus à la fleur de thym et ail confit	17.50
Tournedos de filet de bœuf surmonté de sa viennoise de cassis au vin de Pecharmant	18.00
Pavé de cerf en croûte d'épices douces et condiments, sauce poivrade	18.00
Duo de quasi de veau et filet de bœuf, crème de morilles	18.50
Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus demi glace	19.50
Tournedos Rossini (<i>pavé de bœuf sur toast, surmonté d'une escalope de foie gras poêlée. Truffe et sauce aux truffes</i>)	20.00
Filet mignon de biche, sauce poivrade (<i>selon la saison</i>)	21.00

LES GARNITURES

Bavaroise de tomates concassées

Champignons farcis aux courgettes, chorizo, romarin et parmesan

Crèmeux de courgettes au fromage frais

Ecrasé de bleu d'antan (*pommes de terre violettes*)

Ecrasé de panais à la vanille

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et éclats de truffe

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de noisettes

Ecrasé de pommes de terre aux éclats de chorizo et huile d'olives

Fagot d'asperges vertes

Fagot d'haricots verts

Flan de carottes des sables au gingembre

Galette de patate douce façon darphin au lait coco

Gâteau de pommes de terre aux éclats de noisettes torréfiées ou aux cèpes

Gratin dauphinois

Mini légumes glacés (carotte fane, pointe asperge, mini navet, tomate cerise rôtie)

Poêlée de champignons des bois

Poire au vin et épices

Polenta crémeuse aux abricots secs

Pommes de terre grenailles à la fleur de sel

Pomme Anna et sa mini tomate rôtie aux herbes

Pomme rôtie et compotée de figues

Risotto au parmesan et mascarpone

Tian de légumes provençal

Tomate rôtie et farcie d'une piperade provençale (en saison)

LES DESSERTS 4.80€ PAR PERSONNE

LE GOURMAND

Douceur vanille, cœur caramel mou, crème d'amande, posé sur un bread

LE CONTRASTE

Douceur vanille, cœur compotée fruits rouges, crème d'amande, posé sur un bread

LE TROIS CHOCOLATS

Douceur lait, blanc, noir, biscuit amande chocolat, posé sur un croustillant praliné

LE PRECIEUX

Douceur chocolat noir, cœur compotée framboise, crème d'amande chocolat, posé sur un croustillant praliné

LE CITRUS

Douceur chocolat ambré, cœur crémeux citron, caramel mou, crème d'amande, posé sur un bread

LE ROUSSILLON

Douceur pistache, financier à la pistache, garni d'une compotée d'abricot

LE VELOUTÉ

Douceur vanille zeste de citron vert avec un cœur crème brûlée mangue, biscuit amande, posé sur un bread, décor ganache montée et caramel

LES PLATS UNIQUES

Couscous :

Poulet, merguez et légumes frais	13.00
Poulet, merguez, agneau et légumes frais	14.00
Poulet, merguez, agneau, bœuf et légumes frais	15.00

Paëlla :

Poulet, langoustine, écrevisse, calamar, moule, chorizo	13.00
Poulet, langoustine, saumon, écrevisse, calamar, moule, chorizo	14.00
Poulet, langoustine, saumon, lotte écrevisse, calamar, moule, chorizo	15.00

Coq au cidre ou au vin et gratin dauphinois	13.00
Choucroute	14.00
Choucroute de la mer	17.00
Cassoulet maison	14.00
Fricassée de poulet fermier aux écrevisses et légumes aux choix	14.00
Jambon en croûte, sauce madère ou porto <i>(avec ses légumes ou son gratin dauphinois)</i>	16.00
Porcelet rôti à la crème de cidre et gratin dauphinois <i>(20 personnes minimum)</i>	15.00
Porcelet rôti à la crème et ses 2 légumes <i>(20 personnes minimum)</i>	16.00
Tajine de poulet aux citrons confits, légumes frais et semoule	13.50

****Supplément de 12€ si enlèvement du plat chaud dans son caisson***



JOHANNES LAVERTON

TRAITEUR

**DANS LE BUT DE MIEUX VOUS SATISFAIRE, NOUS VOUS
REMERCIONS DE BIEN VOULOIR PASSER VOS COMMANDES
MINIMUM 7 JOURS A L'AVANCE.**

Nos prix TTC s'entendent par personne (sauf indication contraire) et sont donnés à titre indicatif susceptibles d'être révisés à tout moment ; les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché, et peuvent, par conséquent, nous faire défaut ou être remplacés, et ce, dans la limite des stocks disponibles.

Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande ; toute modification ou annulation doit être effectuée 48h ouvrées (samedi et dimanche non compris) avant la réception de la commande.

Lors de prêt de matériel, les risques de casse, dégradation ou disparition sont à la charge du client ; le matériel mis à disposition du client demeure la propriété exclusive de la SARL NJ6 ; le client s'engage à le rendre à la SARL NJ6.