



*Le Cheval
Rouge*

02 47 50 02 07



02 47 45 40 73

Menus de Fêtes

Contactez l'établissement de votre choix



Le Cheval Rouge
contact@lecheval-rouge.com
www.lecheval-rouge.com
 02 47 50 02 07



Rousseau Traiteur
contact@rousseau-traiteur.fr
www.traiteur-touraine.com
 02 47 45 40 73



Le Cheval Rouge et Rousseau Traiteur
s'associent pour vous permettre d'organiser vos fêtes de fin d'année
en toute tranquillité (disponible à partir du 5 Décembre)

Menus de fêtes

À Emporter ou Livrés à domicile !

*Le Cheval
Rouge*

02 47 50 02 07



Menu Gourmet

5 Amuses bouche /pers (à réchauffer)

- 1 Nugget fromage fondu
- 1 Pita au boeuf
- 1 Brochette poulet curry
- 1 Burger
- 1 Hot dog

24.90 €

Entrée au choix

Duo florentine de saumon fumé et sa crème brûlée au foie gras

ou

Panna cotta de langoustine à l'américaine

ou

Notre foie gras maison à l'armagnac, confiture de poires tapées et ses toasts (+ 5 €)

Plat au choix

Escalope de saumon à l'oseille & ses petits légumes,
risotto de champignons

ou

Filet mignon de porc cuit à basse température au piment d'Espelette

ou

Suprême de volaille label rouge sauce au vin jaune

Accompagnement viande : poêlée de champignons et gratin de pommes de terre

Menu Prestige

39.90 €



10 Amuses bouche /pers

5 Froids :

- 1 Panna cotta de St Jacques poivrons confits
- 1 Canapé de saumon gravlax aux agrumes
- 1 Cuillère de magret fumé sur sa confiture d'abricot
- 1 Canapé oeuf de caille truffé
- 1 Brochette niçoise

(olive verte piment, jambon de parme, artichaut, poivrons confits, comté)

5 à réchauffer :

- 1 Nugget fromage fondu, 1 Pita au boeuf, 1 Brochette poulet curry, 1 Burger, 1 Hot dog

Entrée au choix

L'assiette de fruits de mer

(3 huitres N°3, 3 crevettes rose, 3 bulots, 3 langoustines, citron, beurre demi sel, sauce échalote)

ou

Notre foie gras maison à l'armagnac, confiture de poires tapées et ses toasts

ou

Délice de 1/2 homard chaud sauce safranée & ses légumes oubliés (+ 10 €)

(topinambours, panais, patates douces, fèves)

Plat au choix

Dos de cabillaud sauce champagne

Fondue de poireaux et poêlée de légumes croquants

(petits pois, courgettes, carottes, navets)

ou

Ballotin de chapon farci aux cèpes & aux morilles

ou

Filet de boeuf sauce au poivre de Sichuan

ou

Magret de canard sauce aigre douce

Accompagnement viande : écrasé de pommes de terre coeur coulant chorizo et son champignon farci

Notre Pain Maison

1 Baguette tradition
+2 pains spéciaux au choix
env. 400g

(Seigle, Muesli, Figues
Abricot, Pain noir Viking)

6.70 €

6 €

A la Carte

Amuses bouche

Coffret Emeraude (5 pièces froides) : 7.50 €

- 1 Panna cotta de St Jacques poivrons confits, 1 Canapé de saumon gravlax aux agrumes,
1 Cuillère de magret fumé sur sa confiture d'abricot, 1 Canapé oeuf de caille truffé,
1 Brochette niçoise (Olive verte piment, jambon de parme, artichaut, poivrons confits, comté)

Coffret Rubis (5 pièces à réchauffer) : 7.50 €

- 1 Nugget fromage fondu, 1 Pita au boeuf, 1 Brochette poulet curry, 1 Burger, 1 Hot dog

Coffret Duo Salé (10 pièces) : ~~15€~~ 12.90 €

Entrée

- L'assiette fruits de mer : 12.90 €
(3 huitres N°3, 3 crevettes rose, 3 bulots, 3 langoustines, citron, beurre demi sel, sauce échalote)
- Délice de 1/2 homard chaud sauce safranée & ses légumes oubliés : 24.90 €
- Notre foie gras maison à l'armagnac, confiture de poires tapées et ses toasts : 12.90 €
- Duo florentine de saumon fumé et sa crème brûlée au foie gras : 9.50 €
- Panna cotta de langoustine à l'américaine : 9.50 €



*Merci pour votre soutien
Bon Appétit !*

Plat

- Escalope de saumon à l'oseille : 13.50 €
- Dos de cabillaud sauce champagne : 14.50 €
- Filet mignon de porc cuit à basse température au piment d'Espelette : 13.50 €
- Suprême de volaille label rouge sauce au vin jaune : 13.50 €
- Filet de boeuf sauce au poivre de Sichuan : 15.90 €
- Magret de canard sauce aigre douce : 15.90 €
- Ballotin de chapon farci aux cèpes & aux morilles : 17.90 €

Nos plats sont accompagnés de garnitures en accord avec les mets



A la Carte

Fromages (environ 5 personnes)



Plateau de fromages (Comté, Charles VII, Chèvre fermier et confiture de poires tapées): 15 €

Desserts : Nos petits fours sucrés

Coffret Azay-le-Rideau (5 pièces) : 7.50€

1 Macaron aux framboises, 1 Tartelette citron,
1 Bulle aux pommes caramélisées en crumble, 1 Opéra, 1 Chou au rhum

Coffret Villandry (5 pièces) : 7.50 €

1 Tropezienne, 1 Paris-Brest, 1 Tartelette abricot,
1 Bulle de panna cotta caramel beurre salé, 1 Macaron aux framboises

Coffret Duo Sucré (10 pièces) : ~~15€~~ 12.90 €

Une Bouteille de Champagne
OFFERTE
à partir de 250 € d'achat

Nos Desserts Gourmands au choix :

- Chocolat orange : **6.50 €**
crèmeux chocolat, marmelade orange, bavaroise chocolat, mousse orange amère
- Pomme caramel : crèmeux caramel, bavaroise caramel, biscuit amande, pommes
- Marron aux noix de pécan :
crèmeux aux marrons, croquant noix de pécan, mousse aux marrons

*Nos desserts sont accompagnés d'un macaron aux framboises,
d'une brochette de fruits et de crème anglaise*

Livraison OFFERTE à partir de 100 € d'achat*

*dans un rayon de 20 kms autour de Villandry. Supérieur à 20 kms : Nous consulter.
En dessous de 100 € d'achat, supplément de 10 € de frais de livraison.

Retrait des commandes à emporter : Le Cheval Rouge, 9 rue Principale, 37510 Villandry

Commandez par téléphone ou par mail, au moins 3 jours à l'avance.

Avant le 20/12 pour Noël et avant le 27/12 pour le Nouvel An.

Le Cheval Rouge

contact@lecheval-rouge.com

www.lecheval-rouge.com

Rousseau Traiteur

contact@rousseau-traiteur.fr

www.traiteur-touraine.com