



*Le Cheval  
Rouge*

02 47 50 02 07



02 47 45 40 73

*À emporter ou  
livré chez vous*

*Menus  
de Fêtes*

**2021**

Livraison OFFERTE à partir de 100 € d'achat\*

# Menu Gourmet

## 4 Amuses bouche

34,90 €

1 Verrine de chèvre & poivrons confits

1 Canapé saumon gravlax

1 Macaron foie gras

1 Brochette pain d'épice, comté, poire

## Entrée au choix

Parfait à la truite aux asperges & crème brûlée foie gras

ou

Foie gras maison & son chutney

ou

Dos de loup de mer au sabayon citronné, tagliatelles de légumes (entrée chaude)

## Plat au choix

Magret de canard aux essences de truffes

ou

Suprême de volaille label rouge aux agrumes

*Accompagnement viande : poêlée de champignons et écrasé de pommes de terre*

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

Livraison ou retrait au Cheval Rouge  
du 1er au 24 Décembre et du 26 au 31 Décembre

Le Cheval Rouge

[contact@lecheval-rouge.com](mailto:contact@lecheval-rouge.com)

[www.lecheval-rouge.com](http://www.lecheval-rouge.com)

02 47 50 02 07

Rousseau Traiteur

[contact@rousseau-traiteur.fr](mailto:contact@rousseau-traiteur.fr)

[www.traiteur-touraine.com](http://www.traiteur-touraine.com)

02 47 45 40 73

# Menu Prestige

## 6 Amuses bouche

44.90 €

- 1 Verrine de chèvre & poivrons confits
- 1 Canapé saumon gravlax
- 1 Macaron foie gras
- 1 Brochette pain d'épices, comté, poire
- 1 Canapé oeuf de caille truffé
- 1 Cuillère de magret fumé sur sa confiture d'abricot

## Entrée au choix

Foie gras maison et son chutney aux poires

ou

Médailon fraîcheur de homard et crevettes aux agrumes et petits légumes

## Poisson au choix

Gratiné de noix de St Jacques, fondue de poireaux au sauvignon et crevettes

ou

Dos de loup de mer au sabayon citronné, tagliatelles de légumes (entrée chaude)

ou

Délice de demi homard sauce piment d'espelette & tatin de carottes aux poireaux (+10€)

## Viande au choix

Filet de boeuf sauce au foie gras

ou

Ballotin de chapon farci aux cèpes sauce aux morilles

*Accompagnement viande : pomme duchesse & brochette de légumes snackés*

\*distance maximum de livraison : 10 kms de Villandry.

Supérieur à 10 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

# *A la Carte*

## *Amuses bouche salés froids*

4 Verrines de chèvre & poivrons confits // 4 Canapés saumon gravlax // 4 Macarons foie gras // 4 Brochettes pain d'épices, comté, poire // 4 Canapés oeuf de caille truffé // 4 Cuillère de magret fumé sur sa confiture d'abricot

Plateau 24 pièces : 30 €

## *Entrées*

- Parfait à la truite aux asperges & crème brûlée foie gras : 12.50 €
- Délice de ½ homard chaud sauce piment d'Espelette & tatin de carottes aux poireaux : 24.90 €
- Notre foie gras maison & son chutney aux poires : 13.50 €
- Gratiné de noix de St Jacques, fondue de poireaux au sauvignon et crevettes : 18.00 €
- Dos de loup de mer au sabayon citronné, tagliatelles de légumes : 17.00 €

## *Plats*

- Magret de canard aux essences de truffes, poêlée de champignons & écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes : 17.00 €
- Suprême de volaille label rouge aux agrumes, poêlée de champignons & écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes : 16.00 €
- Filet de boeuf sauce foie gras, pomme duchesse & brochette de légumes snackés : 20.00 €
- Ballotin de chapon farci aux cèpes, sauces aux morilles, pomme duchesse & brochette de légumes snackés : 18.00 €

## *Fromages*

- Plateau de fromages pour 6 personnes (Morbier, Charles VII, Chèvre fermier) : 19 €

## *Desserts*

3 choux praliné // 3 monts blanc // 3 rochers chocolat // 3 spirales mangue // 3 dômes fruits rouges // 3 tatins de pommes // 3 opéras // 3 lingots citron

Plateau 24 pièces : 30 €

## *Entremets individuels*

- Café Gianduja : *biscuit amande, feuillantine chocolat au lait, gianduja chocolat au lait, mousse café, glaçage au café, noix de pécan.* 6.50 €
- Sphère noisette caramel : *croustillant noisette et chocolat au lait avec riz soufflé, mousse à la noisette, crèmeux au caramel, enrobage chocolat.* 6.50 €
- Bolchoï Vanille fruits rouges : *biscuit amande, compotée de fruits rouges, mousse vanille, glaçage cerise.* 6.50 €