



*Menu de Fêtes*  
*2022*

*by Rousseau*

*Livraison offerte à partir de 100 € d'achat*

*Le Cheval  
Rouge*

*À emporter*  
02 47 50 02 07

*En livraison*  
02 47 45 40 73

*Rousseau*  
Traiteur  
Organisateurs d'Événements



# Menu Gourmet

39,90 €

## 4 Amuses Bouche

- Cassolette de patate douce et homard
- Brochette vice/versa de magret fumé et abricot
- Verrine de faisselle de chèvre de verneuil aux poivrons et tomates confites
- Bruchetta de seigle au saumon gravlax et courgette

## Entrée au choix :

Duo de foie gras aux agrumes et tartare de dorade, chantilly de potimarron  
ou  
Gratiné de St Jacques et crevettes à la fondue de poireaux et parmesan

## Viande au choix

Filet de bœuf sauce périgourdine, écrasé de pommes de terre au chèvre de Druye,  
champignon farci et chips de vitelotte  
ou

Ballotin de chapon farci aux cèpes sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre  
au chèvre de Druye, champignon farci et chips de vitelotte

## Assiette Trio fromages en option : +6 €

Chèvre fermier, Charles VII, Comté

## Dessert au choix : +7 €

Sphère noisette :  
(croustillant caramel noisette et chocolat au lait avec riz soufflé, mousse à la noisette, crèmeux au  
caramel, enrobage chocolat).

ou  
Rocher nacré aux fruits rouges :  
(croquant au chocolat blanc, mousse vanille et coulis de fruit rouge et yuzu)

# Menu Prestige

## 4 Amuses Bouche

49,90 €

- Cassolette de patate douce et homard
- Brochette vice/versa de magret fumé et abricot
- Verrine de faisselle de chèvre de verneuil aux poivrons et tomates confites
- Bruchetta de seigle au saumon gravlax et courgette

## Entrée au choix :

Duo de foie gras aux agrumes et tartare de dorade, chantilly de potimarron  
ou  
Gratiné de St Jacques et crevettes à la fondue de poireaux et parmesan

## Poisson

Bar infusé aux herbes, risotto d'encornets & son jus d'oignons caramélisés

## Viande au choix

Filet de bœuf sauce périgourdine, écrasé de pommes de terre au chèvre de Druye,  
champignon farci et chips de vitelotte  
ou

Ballotin de chapon farci aux cèpes sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre  
au chèvre de Druye, champignon farci et chips de vitelotte

## Assiette Trio fromages en option : +6 €

Chèvre fermier, Charles VII, Comté

## Dessert au choix : +7 €

Sphère noisette :

(croustillant caramel noisette et chocolat au lait avec riz soufflé, mousse à la noisette, crèmeux au caramel, enrobage chocolat).

ou

Rocher nacré aux fruits rouges :

(croquant au chocolat blanc, mousse vanille et coulis de fruit rouge et yuzu)



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

Livraison du 1er au 24 Décembre 2022 et du 26 au 31 Décembre 2022.

Distance maximum de livraison : 10kms du Cheval Rouge.

Supérieur à 10kms : Nous consulter.

En dessous de 100 € d'achat, supplément de 25 € de frais de livraison.

Retrait des commandes à emporter :

Le Cheval Rouge, 9 rue Principale, 37 510 Villandry

**Rousseau Traiteur**

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

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

02 47 45 40 73

**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

Allergènes sur demande

Ne pas jeter sur la voie publique