

COCKTAILS et APERITIFS

- Pain-Surprise de Campagne – 8 pers.....^{la pièce} 30,50 €
- Amuse bouches charcutiers et pâtissiers.... 0,90 €
- Croustillants de Crevettes (aumônière, samoussa) 0,60 €
- Petits Verres salés (au foie gras, au saumon ...)..... 1,85 €
- Mini-brochettes : 1,30 €
 - ☞ Jambon de pays / Melon,
 - ☞ Saumon à l'Aneth / Tomate Cerise,
 - ☞ Pruneau / Jambon de Parme

LES ENTREES CHAUDES

- Terrine d'Escargots à la crème d'ail..... 5,80 €
- Escargots de Bourgogne au Beurre fin 7,95 €
- Chausson d'Escargots à la crème d'ail 5,30 €
- Cassolette d'Escargots aux cèpes..... 6,40 €
- Bouchée à la reine au Ris de Veau..... 5,95 €
- Feuilleté de Fruits de Mer 5,95 €
- Mini-Tourte de St Jacques au Riesling..... 4,95 €
- Jambon au Porto ou au Madère 5,25 €
- Panier de Saumon à l'oseille et aux épinards 3,70 €

LES ENTREES FROIDES

- Foie Gras de Canard nature ou aux figes..... selon cours
- Aspic d'œuf poché et saumon fumé..... 3,75 €
- Saumon mariné à l'aneth, crème citronnée..... 4,75 €
- Cannellonis de Saumon au chèvre frais 5,30 €
- Escalope de Saumon sur lit de salade aux fines herbes..... 7,90 €
- Terrine de Noix de St Jacques à l'aneth..... 5,00 €
- Terrine d'Ecrevisse, sauce Verte..... 6,25 €

- Salade gersoise au vinaigre balsamique 5,00 €
- Salade de St Jacques et Rouget au safran et au xérès..... 7,50 €
- Salade gourmande de Foie Gras à la fleur de sel..... 6,95 €
- Salade berrichonne (gésiers, tomate, œuf, p. de terre)..... 3,50 €
- Salade composées assorties (taboulé, piémontaise, multicolore) 4,50 €

Assortiment de charcuteries

- (Terrine de campagne, rosette, saucisson cuit, jambon blanc) 4,00 €
- ou*
- (Jambon de Parme, galantine, rilette confit de foies de volaille)..... 5,00 €

LES POISSONS CUISINES

- Escalope d'Eglefin braisée sauce dieppoise 7,95 €
- Saumon en croûte à l'oseille 7,40 €
- Coussin de SAUMON au coulis de langoustines 9,90 €
- Dos de BROCHET et son subtil fumet à l'oseille..... 7,95 €
- Lotte à l'américaine..... 9,70 €
- Duo de Lotte et St Jacques, velouté au champagne..... 10,50 €
- Coquille St Jacques nantaise 5,95 €
- Filet de Sandre au Chablis..... 10,60 €
- Fantaisie de Sandre et St Jacques au coulis de St Jacques..... 10,70 €
- Cassolette de Noix de St Jacques à la fondue de poireau 6,50 €
- Pavé de filet de LOUP sauce beurre blanc 8,95 €

LES VIANDES CUISINEES

- Cœur de rumsteck en croûte de feuilletage
sauce madère8,70 €
- Navarin de Ris et Mignon de Veau au Porto ..13,25 €
- Aumônière de Veau et sa garniture forestière... 7,95 €
- Escalope de Ris de Veau au Champagne,
champignons compotés13,50 €
- Noix de Veau aux champignons et crème de
whisky7,50 €
- Carré d'Agneau rôti aux herbes des Baux de
Provence.....8,95 €
- Gigot d'Agneau sauce Diane11,20 €
- Filet Mignon de Porc à l'Aigre Doux6,30 €
- Caille désossée farcie au Marsala.....7,20 €
- Fondant de Pintadeau aux poires Williams
caramélisées7,50 €
- Magret de Canard grillé au poivre vert.....8,60 €
- Filet de Canette rôti aux pêches, jus salé
sucré au vinaigre de Madère8,80 €
- Pavé d'Autruche rôti aux aïelles.....7,90 €
- Poularde à l'Estragon, pomme vapeur.....7,75 €
- Osso-buco de Veau.....7,95 €
- Blanquette de Veau à l'Ancienne7,75 €
- Goulasch à la hongroise7,20 €
- Paupiette de Veau à l'ancienne.....5,95 €
- Estouffade bourguignonne7,00 €

LES LEGUMES - en sus -

- ☞ Charlotte de pomme de terre
- ☞ Pomme dauphine
- ☞ Millefeuille d'épinards
- ☞ Timbale de Céleri
- ☞ Tomate confite
- ☞ Tomate à la provençale
- ☞ Flan duxelle de champignons
- ☞ Riz pilaf
- ☞ Gratin d'épinards

LES PLATS GASTRONOMIQUES

- Petit Salé aux lentilles6,90 €
- Confit de Canard7,35 €
- Cassoulet.....7,95 €
- Coq au vin, pommes vapeur7,00 €
- Couscous (poulet, agneau, merguez)8,50 €
- Paëlla.....9,00 €

LES VIANDES FROIDES

- Assortiment de Viandes Froides (rosbif,
rôti de porc, poulet)7,60 €
mais aussi
- train de côtes de bœuf
- rôti de veau de dindonneau

**Bernard
DALLOT**

M a î t r e A r t i s a n

Le Traiteur

De vos repas raffinés

Un cocktail d'idées

*Repas de famille
Communions
Baptêmes
Mariages
Associations
Comités d'Entreprises*

1, Place Saint-Cyr
ISSOUDUN

☎ 02 54 21 13 47

🌐 www.traiteur-dallot.fr

Accepte les Tickets Restaurant

N° Siret 31094340200019