**Tarification ht**

**Entrée**

Saumon fumée maison 35€ vendu en filet de minimum 1.1kg

Ballottine de saumon crue et poireau crème citronnée 7€

Terrine de volaille maison aux noix 7€

Foie gras de canard 85€ le kg

Foie gras de canard aux raisins et ratafia 90€ le kg

Croustillant de foie gras chaud aux confis d’oignon maison 12€

Cassolette d’escargot crème d ail confît (12escagots) 7€

Cassolette d’escargot au ratafia de champagne (12 escargots) 7€

Timbale de poisson auxqueues écrevisses et st jacques 8€

Nage de st jacquesaux petits légumes safranés 9€

**Plat**

***Poisson***

*Tous les poissons sont garnis de risotto à la courgette et tomate*

Filet de cabillaud au citron 8€

Pavé de sandre à la crème de petit pois 8€

Ailes de raie sauce vierge 9€

Filet de rouget grillé jus de poivron 8€

Homard rôti à l’ail et au thym pour 2 personnes 40€

Johan Gatelier Traiteur 19 rue des lys 51130 vertus siren :4851196547

[johan.traiteur@laposte.net](mailto:johan.traiteur@laposte.net) / [www.johan-traiteur.fr](http://www.johan-traiteur.fr) / 06 82 00 73 29

***viande***

*Toutes les viandes sont garnies de pomme de terre grenaille et de compotée de chou*

Magret de canard aux poivre vert ou aux pommes rôti 8€

Parmentier de veau sauce morille 9€

Volaille de Bresse jus crémé à la sauge 60€ pour 4 personnes

Emincé de volaille à l’ananas et au curry 8€

Filet mignon à la moutarde à l’ancienne 8€

Paleron de bœuffondant à la crème de tomate acidulé 7€

Tournedos de filet de bœuf sauce chaource ou au vin rouge 17€

Confit de canard maison 10€

***Les mijotés***

***de Bœuf***

*9 euros la portion*

Langue de bœuf au cornichon et moutarde de Reims

Carbonnade au pain d épice

Bourguignon

Joue de bœuf au ratafia

Johan Gatelier Traiteur 19 rue des lys 51130 vertus siren :4851196547

[johan.traiteur@laposte.net](mailto:johan.traiteur@laposte.net) / [www.johan-traiteur.fr](http://www.johan-traiteur.fr) / 06 82 00 73 29

***De Veau***

*10 euros la portion*

Blanquette de veau a la sauge

Sauté de veau au lardon et pleurotes

Estouffade aux olives noires

Osso bucco aux oignons grelots caramélisé au vinaigre balsamique

***D’Agneau***

*10 euros la portion*

Navarin à la tomate

Sauté au romarin

Selle d agneau rôti à l ail

Souris d agneau au champagne et thym

***De Porc***

*8 euros la portion*

Sauté de porc au curry et ananas

Roti de porc au caramel et échalotes confites

Estouffade de porc au chorizo

Poitrine rôti au miel et jus aigre douce

Palette à la diable

Johan Gatelier Traiteur 19 rue des lys 51130 vertus siren :4851196547

[johan.traiteur@laposte.net](mailto:johan.traiteur@laposte.net) / [www.johan-traiteur.fr](http://www.johan-traiteur.fr) / 06 82 00 73 29

***De Volaille***

*9 euros la portion*

Poule au pot sauce blanche

Lapin au vin blanc et moutarde

Cop au vin

Cuisse de canard roti

**Plateau de fromage avec salade 3€**

Brie de Meaux

Tome grise

Conté

Buche de chèvre

**Dessert**

Salade de fruit de saison3€

Nougat glacé au miel coulis de fruit 3€

Mousse au chocolat aux spéculoos3€

Johan Gatelier Traiteur 19 rue des lys 51130 vertus siren :4851196547

[johan.traiteur@laposte.net](mailto:johan.traiteur@laposte.net) / [www.johan-traiteur.fr](http://www.johan-traiteur.fr) / 06 82 00 73 29