**Tarification ht**

**Entrée**

Saumon fumée maison 45€ vendu en filet de minimum 1.6kg

Ballottine de saumon crue et poireau crème citronnée 10€

Terrine de volaille maison aux noix 10€

Foie gras de canard 90€ le kg

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

Cassolette d’escargot crème d ail confît (12escagots) 10€

Cassolette d’escargot au ratafia de champagne (12 escargots) 10€

Timbale de poisson auxqueues écrevisses et st jacques 10€

Nage de st jacquesaux petits légumes safranés 12€

**Plat**

***Poisson***

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

Filet de cabillaud au citron 10€

Pavé de sandre à la crème de petit pois 10€

Ailes de raie sauce vierge 10€

Filet de rouget grillé jus de poivron 12€

Homard rôti à l’ail et au thym pour 2 personnes 50€

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 12€

Parmentier de veau sauce morille 15€

Emincé de volaille à l’ananas et au curry 10€

Filet mignon à la moutarde à l’ancienne 12€

Paleron de bœuf fondant à la crème de tomate acidulé 10€

Tournedos de filet de bœuf sauce chaource ou au vin rouge 21€

Confit de canard maison 12€

***Les mijotés***

***de Bœuf***

*11 euros la portion*

Langue de bœuf au cornichon et moutarde de Reims

Carbonnade au pain d épice

Bourguignon

Joue de bœuf au ratafia (sup 2€)

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***

*12 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 15€

***De Porc***

*10 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***

*10 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 5€**

Brie de Meaux

Tome grise

Conté

Buche de chèvre

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