

RESTAURANT

L'ETAPE EN FORET

Cuisine de tradition normande

Notre offre Traiteur 2023

« Séminaires & réceptions »

Formule {entrée + plat}
à 25 €/pers

Entrées froides :

Millefeuille de poisson
Feuillette de salade au poisson
Coquille de saumon
Coquille de Crabe
Avocat au crabe
Aumônière de saumon fumé (supplément 1 €)
Médaille de saumon et son bouquet
Saumon farci à la saint Jacques (supplément 1 €)
Terrine de poisson
Assortiment de charcuterie
Cornet jambon macédoine
Pamplemousse aux fruits de Mer



Entrées chaudes :

Feuilleté de Saint Jacques
Bouchées au riz de veau
Bouchées aux fruits de Mer
Feuilleté de saumon à l'oseille
Tourte aux fruits de mer
Aumônière de la mer
Coulubiak de saumon
Feuilleté saucisse
Feuilleté merlu
Feuilleté de volaille
Tartelette pomme Boudin noir
Croustade reblochon
Feuilleté provençal
Croustillant Jambon

Poissons chauds :

Saumon sauce aurore
Filet de saint pierre à l'oseille (supplément 2 €)
Filet de sandre sauce normande
Dos de collin sauce poireau
Dos de cabillaud sauce crustacée ou sauce fondue de poireaux
Blanquette de cabillaud (moules, crevettes & champignons)
Timbale de saint jacques aux petits lardons
Coquille de saint jacques au blanc de poireaux
Cassolette du pêcheur (supplément 2 €)
Turban de sole farci à la saint Jacques (supplément 2 €)
Lotte à l'américaine (supplément 2 €)

Plats cuisinés :

Jambon au porto, madère ou cidre
Tête de filet mignon de porc à la normande
Poulet basquaise, chasseur ou au cidre
Suprême de poulet coco
Suprême de pintade Farcie aux pommes, sauce pommeau
Suprême de pintade forestière
Cuisse de canard au poivre vert ou à l'orange



Cuisses de canard confites au poivre vert
Magret de canard au poivre vert, miel ou fruits des bois ou morilles
(supplément 2 €)
Pavé de bœuf (filet de bœuf) sauce poivre vert (supplément 2 €)
Palet de veau sauce aux cèpes (supplément 2 €)
Selle d'agneau avec sa crème aillée (supplément 2 €)

Accompagnements :

Gratin dauphinois Normand
Gratin de légumes
Galette de pomme de terre
Pomme aux pruneaux
Flan de légumes
Pommes de terre savoyardes
Tomate provençales
Risotto champignons
Ecrasé de pomme de terre mascarpone
Rosace de pomme de terre et sa tomate garnie
Tatin de ratatouille ou oignons
Purée de patates douces
Grenailles de pommes de terre
Fagots d'asperge lardé
Fagot haricot vert lardé
Purée

Formule { entrée + plat + dessert } à 35 €/pers

Les desserts au choix en plus de la formule {entrée + plat} :

Charlotte aux fraises
Foret noire
Tarte normande
Douceur à la passion
Délice de fruits rouges



Formule {apéritif + entrée + plat + dessert} à 39 €/pers

Les apéritifs en plus de la formule {entrée + plat + dessert} :

Kir ou kir normand / pommeau / porto / martini / ricard / whisky
Bière pression

Les amuse-bouches en plus de la formule {entrée + plat + dessert} :

Canapé froid / chaud (assortiment)
Pain surprise (assortiment charcuterie et saumon ou charcuterie ou saumon)
Panier de légumes
Vérines assortiment

Formule {apéritif + entrée + plat + dessert + vin} à 49 €/pers

Carte des vins à consulter en annexe

Renseignements & réservations :

Par téléphone au 02 31 09 12 11

Par email à contact@etape-en-foret.com



Carte des vins – sélection printemps 2023

Vins blancs

Sauvignon - Vin Pays Val de Loire
Chardonnay Domaine de Tariquet – Côte de Gascogne
Sauvignon Domaine de Tariquet - Côte de Gascogne
Première Grive Tariquet - Cote de Gascogne

Vins rosés

Conté Tolosan IGP 75 Cl
Cabernet AOP d'Anjou
Costa serena Corse

Vin Rouge

Bordeaux AOC :
Bordeaux AOC 75 Cl
Château Vieux LIRON 75Cl
Château Naudonnet plaisance 75Cl
Domaine de Mallard Saint Emilion

Vallée de la Loire :
Saumur Champigny AOC 75 Cl
St Nicolas Bourgueil AOC 75 C

Vallée du Rhône :
Côte du Rhône AOC Vieilles vignes

