

*Le Chabichou*

HÔTEL\*\*\*\* RESTAURANTS & SPA

*Le Chabichou*

HÔTEL\*\*\*\* RESTAURANTS & SPA



# CARTE TRAITEUR

*Le Chabi-traiteur*



## LES COCKTAILS SALÉS

### Savory cocktail pieces

Canapés salés (4 sortes x 6 pièces)	36 €
Homard - Foie gras - Saumon fumé - Tourteaux	
Canapés (4 sorts, 6 of each)	
Lobster - Foie Gras - Smoked salmon - Crab	

## LES COCKTAILS SUCRÉS

### Sweet cocktail pieces

Mini macarons (4 sortes x 6 pièces)	48 €
Citron - Fraise des bois - Pomme verte - Mangue	
Mini Macaroons (4 sorts, 6 of each)	
Lemon - Wild Strawberry - Green Apple - Mango	

Petits fours (4 sortes x 6 pièces)	36 €
Macaron - Tartelette citron - Financier pistache - Chou parliné	
Nibbles (4 sorts, 6 of each)	
Macaroon - Lemon tartlet - Pistachio sponge cake - Praline in choux pastry.	

## LES COCKTAILS DINATOIRE

### Dinner cocktail

6 € pièce 6€ per piece

<b>LE FROID</b>	Taboulé de chou-fleur - Homard
<b>Cold pieces</b>	Cauliflower - Lobster tabbouleh

\*\*\*

Macédoine langoustine  
Diced mixed vegetables with Dublin bay prawns

Tartare St Jacques  
Scallops Tartar

Concombre - Tourteaux  
Cucumber - Crab cakes

<b>LE CHAUD</b>	Yakitori de volaille
<b>Warm pieces</b>	Poultry Yakitori

Brioche d'escargots  
Snail brioche

Viennoise de crevettes  
Shrimps on viennese bread

<b>LE SUCRÉ</b>	Panna cotta exotique
<b>Sweets</b>	Exotic Panna cotta

Tiramisu Café - Chocolat  
Coffee tiramisu - Chocolate

Mont blanc châtaigne  
Chestnut flavored "Mont-Blanc" dessert cream

Tartelette aux fruits  
Fruit tartlet

## LA CARTE

### Menu

## LES ENTRÉES

### Starters

Tartare de saumon fumé, crème aux herbes 22 €  
Smoked salmon tartar with herbed cream cheese

Foie gras de canard mi-cuit, chutnet 24 €  
Semi cooked Duck foie gras with chutney

Salade gourmande 34 €  
(St Jacques, homard, langoustines, foie gras)  
Gourmet salad  
(scallops, lobster, Dublin bay prawns, foie gras)

\*\*\*

## LES POISSONS, CRUSTACÉS

### Fish and Shell Fish

Navarin de homard 48€  
French lobster stew

Darphin de St Jacques 38€  
Scallops "Darphin" gratin style

Bar rôti aux endives 38€  
Roasted bass with chicorée

\*\*\*

## LES VIANDES

### Meat

Filet de boeuf rossini 45€  
Pommes purée à la truffes  
Rossini beef filet, truffle flavored potato purée

Filet de chevreuil sauce vin rouge 45€  
Petits légumes d'hiver  
Venison filet, red wine sauce, winter vegetables

Supreme de volaille sauce Albufera 38€  
Riz aux amandes  
Poultry supreme, Albufera sauce, rice with almonds

\*\*\*

## LES DESSERTS

### Desserts

Panna cotta exotique 12€  
Exotic Panna cotta

Tiramisu Café - chocolat 12€  
Coffee tiramisu - Chocolate

Mont blanc châtaigne 12€  
Chestnut flavored «Mont-Blanc» dessert cream

Tartelette aux fruits 12€  
Fruit tartlet