

Loison

T r a i t e u r



Découvrez dans ce carnet nos nouvelles recettes, entre tradition et modernité.
Une large gamme de préludes, Entrées chaudes et froides,
Plats chauds, viandes et poissons, Fromages de nos provinces et Desserts gourmands

Collection 2016

Déjeuners et dîners assis



MISES EN BOUCHE

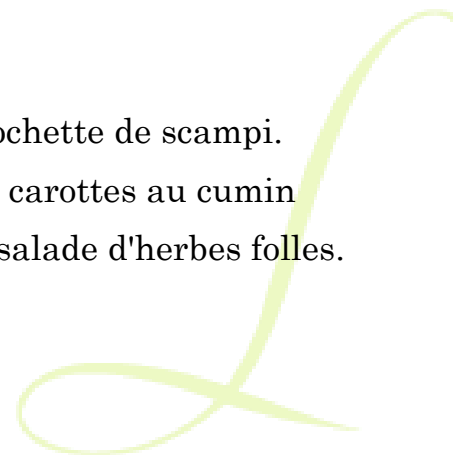
La mise en bouche (ou prélude) est une introduction gourmande, servie après un cocktail copieux (15 pièces) ou avant l'entrée pour un dîner dégustation.

Froides

- Lingot de Foie-gras de canard, cœur de figue et mangue, chutney d'échalote et noisette.
- Raviole de crabe aux herbes courgette confite et coulis de poivron.
- Chiffonnade de saumon fumé et guacamole, miroir de citron confit.
- Ceviche de dorade et crevettes à la coriandre.
- Crémeux de coco blanc, tomate confite et chips de Serrano.
- Pressé de courgette et fêta à la tapenade, vinaigrette de tomate à la graine de moutarde, croquant aux céréales.

Chaudes

- Mini cocotte de moules en Marinière et mini brochette de scampi.
- Pastilla de veau au citron et romarin, étuvée de carottes au cumin
- Parmentier de canard en crumble de noisettes, salade d'herbes folles.





LES ENTREES

Froides

- Feuillantine de rouget, pistache et tomate en vinaigrette et petite salade d'herbes.
- Fraîcheur de crabe dans son éclair, mini ratatouille et crème de verveine.
- Effeillé de cabillaud et tartare de tomates jaunes au basilic, crème d'épices.
- Pressé d'Artichaut et foie-gras de canard mi- cuit, compotée d'échalote & noisette, croquant aux céréales.
- Marbré de pintade et pruneaux à l'Armagnac, tagliatelles de légumes croquants.
- Foie-gras de canard mi- cuit au porto, madeleine de pain d'épices, chutney de poire & raisin.
- Salade de homard et légumes cru- cuits en vinaigrette de crustacés. (supplément 8 €)

Chaudes

- Filet de bar rôti au confit de fenouil, pois gourmands et beurre de tomate
- Dartois de saumon sur sa fondue de poireaux, crème d'estragon.
- Pastilla de veau au citron et romarin, étuvée de carottes au cumin
- Cassolette Ouistrehamaise aux poissons et crustacés, bouillon crémé au Calvados
- Escalope de foie-gras de canard poêlé à la fleur de sel, tatin de pommes, salade de mâche et réduction de Pommeau.
- Demi -Homard Normand grillé et pomme duchesse dans sa demie-carapace flambée au calvados (supplément 8 €)

Et aussi

- Le sorbet pomme verte pour votre Trou Normand (Option)



PLATS CHAUDS VIANDES ET POISSONS

- Epaule d'agneau confite, gâteau de patate douce au gingembre, poêlée de légumes printaniers, jus corsé au romarin et thym citron.
 - Carré d'agneau en croûte d'herbes, pommes grenailles et tian de légumes, jus à la sarriette.
 - Grenadin de veau à la crème de morilles, flan de brocolis et paillasson de pommes de terre.
 - Gigolette de volaille jaune label, gratin de pommes de terre au Pont l'Evêque, tatin d'échalote et jus au Pommeau.
 - Ballottine de magret de canard aux cranberries, pomme en l'air aux fruits secs et charlotte fondante.
 - Filet mignon de porc en croûte de parmesan, jus à la sauge, étuvée de chou et carotte en sifflets, aiguillettes de pois gourmands.
 - Tournedos de bœuf sauce Bordelaise, tatin de tomate jaune et pomme Anna.
 - Option Escalope de Foie-gras de canard pour pièce de Bœuf ou de Veau (+ 3,00 € HT)
-
- Filet de bar rôti et son jus d'échalote au pommeau, corolle de légumes d'été, risotto, et sacristain aux amandes.
 - Dos de cabillaud snacké, bisque de langoustine, écrasée de pommes de terre charlotte et brocolis, tomate grappe confite.
 - Dorade grillée, fricassée de légumes à la coriandre, polenta gratinée, zestes d'orange et jus de yuzu.
 - Lotte au chorizo, pot au feu de légumes safrané et sauce Armoricaïne aux écrevisses.
 - Filet de Turbot meunière, risotto verde et pointes d'asperges (supplément 4,00 €)



LES FROMAGES

Instant de gourmandise, ambassadeurs de notre terroir, ici les AOC du calvados se partagent la vedette avec d'autres grands classiques !



- Croustillant de camembert & pomme rôtie, sur un lit de jeunes pousses, vinaigrette de cidre & huile de noix
- Plateau 4 fromages affinés (service à l'anglaise)
(Camembert, Pont l'Evêque, bûche de chèvre, comté)
Service d'une mesclun & noix, vinaigrette de cidre
- Assiette 2 fromages et buisson de verdure
(À choisir parmi Camembert, Pont l'Evêque, bûche de chèvre, comté)
- Le Plateau 4 fromages affinés posé sur table, (Supplément 1,00 € HT)
(Camembert, Pont l'Evêque, bûche de chèvre, comté)
Service d'une mesclun & noix, vinaigrette de cidre



LES DESSERTS

POUR SERVICE AU BUFFET



Composez votre buffet en choisissant 6 variétés ; variez les formes, les saveurs, mélangez entremets, tartes et desserts glacés !

Les Entremets

- Croustichoc (dacquoise, riz soufflé et crêpe dentelle, mousse chocolat au lait 55%)
- Fraisier ou Framboisier recouvert pâte d'amande (en saison)
- Reine Mathilde aux pommes confites, vanille et caramel salé
- Frambollin (biscuit sans farine chocolat, compotée de framboises et mousse chocolat noir)
- Opéra à ma façon (noix de pécan caramélisées, chocolat et caramel)
- Paris- Brest
- Citronnier au thym (mousse citron vert et crémeux citron jaune)
- Baccarat (crème diplomate, fruits rouges et biscuit amande)
- Duchesse (mouseline pistache, griottines, biscuit dacquoise coco)
- Choc' Passion (pâte sablée chocolat, ganache, biscuit chocolat et mousse passion)

Les tartes

- Fruits rouges
- Chocolat et café arabica
- Tatin aux pommes, crème calvados sur sablé
- Tutti- Frutti
- Ananas crumble coco
- Citron meringuée

Les glaces et sorbets

- Le Vacherin à vos parfums
- Nougat glacé à l'orange
- Normande : sorbet à la pomme, glace caramel beurre salé
- Poiré : sorbet à la poire, glace cannelle
- Bombe de glace aux parfums de votre choix – 1 ou 2 parfums
- Bombe de sorbet aux parfums de votre choix – 1 ou 2 parfums



LES DESSERTS

POUR SERVICE A TABLE



Pour une assiette gourmande, choisissez 3 desserts en fonction de la saison.

Les Entremets

- Liste de choix dans la page « buffets »

Les Verrines

- Salade de fruits frais à la menthe
- Panacotta fraise basilic
- Tiramisu Amaretto
- Macaron fruits exotique (mousse exotique, dés de mangue, éclats macaron dragées)
- Electrochoc (moelleux chocolat noir, crémeux chocolat 67%, cerises amaréna)
- Pomme confite, crémeux caramel et crumble
- Crème brûlée à la vanille
- Profiterole (choux crème glacée vanille et sauce chocolat)

Les tartelettes

- Fruits rouges
- Chocolat et café arabica
- Tatin aux pommes, crème calvados sur sablé
- Tutti- Frutti
- Citron meringuée

Les Gourmandises

- Chou crumble au parfum de votre choix
- Macaron au parfum de votre choix
(café, chocolat, chocolat blanc, vanille, pistache, citron, ...)

Les glaces et sorbets

- Glace au parfum de votre choix : Chocolat, Vanille, Pistache, Café, Barbapapa, caramel beurre salé. (en caissette)
- Sorbet au parfum de votre choix : Cassis, passion, citron, citron vert, fruits rouges coulis basilic, fraise, ananas, mangue, pomme verte, poire, framboise.

Nos suggestions gourmandes

- **Cupidon**

Verrine profiterole
Tartelette citron meringuée
Macaron vanille fruits rouges

- **Coup de foudre**

Verrine pomme confite crémeux caramel et crumble
Chou crumble citron vert et fraise
Croustichoc

- **Passion**

Verrine macaron exotique
Tartelette aux fruits rouges
Chou crumble caramel

- **Amour**

Rose pomme sur panacotta à la fève tonka
Finger vanille et fruits rouges

- **Romance**

Gros Macaron vanille fruits rouges, coulis et fruits frais



Photo non contractuelle

A noter ! 1, 2 ou 3 desserts, le format de chaque portion est adapté pour que le poids de l'assiette soit respecté.

Un déjeuner dégustation ?

Il peut être **organisé à votre domicile sous la forme de dégustation à emporter** départ d'Ouistreham, Caen, Paris à certaines dates **ou dans notre salle de réception à Ouistreham** selon des dates définies, au déjeuner.

Pour cela, il suffit de **réserver 15 jours avant** la date souhaitée de votre déjeuner

Sélection de pièces cocktail froides/chaudes faite par notre chef cuisinier

Sélection de **2 choix d'entrées, 2 plats, leur garniture, 3 desserts par vous-même.**

Les dégustations d'un montant de 37,00 € par personne, se règlent le jour même au comptant et seront remboursées, dans la limite de 2 couverts sur la facture de votre réception si Loison Traiteur est retenu.

