

Traiteur Au Fin Gourmet

LES VIANDES

Fricassée de poulet aux écrevisses

(découpe de poulet sauté au beurre déglacé d'un coulis d'écrevisses additionné d'écrevisses pochées en fin de cuisson)

Pintadeau braisé aux champignons petits oignons et châtaignes

(pintadeau rôti assaisonné aux herbes de Provence puis braisé dans une poêlée de petits oignons champignons et châtaignes)

Caille farcie aux fruits secs, rôti aux feuilles de laurier et baies de genièvre

(caille désossée et garnie d'une fine farce de volaille aux fruits secs rôti aux feuilles de laurier et baies de genièvre dans son jus)

Emincée de volaille à l'ananas et au curry

(émincée de volaille marinée au curry, ananas dorés et rôtis, le tout cuit dans du lait de coco)

Gardianne de Taureau

(viande de taureau découpée en morceaux, marinée au vin rouge, mijotée à feu doux avec de la couenne et du jambon cru)

Gratin du Vivarais

(collier de bœuf haché et cuisine à la sauce tomate épaule de porc haché et cuisine tout comme le bœuf
Gratin par couche successive de courgette confite à l'huile d'olive aubergine grillé oignons tomates gousse d'ail en chemise
Le tout gratiné à la chapelure et au fromage de chèvre)

Épaule d'agneau cuite en cocotte au fenouil sauvage et au citron vert

(Épaule d'agneau cuit très lentement en cocotte copieusement assaisonné et additionné en cours de cuisson de fenouil sauvage et de jus de citron vert et zeste)

Fondant de Bœuf aux petites oignons et carottes

(noix de joue de bœuf découpée en morceaux, mijoté au vin rouge avec carottes et petits oignons)

Sauté de Porcelet Financière

(épaule de porc découpée et cuisinée avec des champignons de Paris olives vertes oignons)

Cuisse de canard aux myrtilles

(cuisse de canard cuisinée au vin de rouge de l'Ardèche jus de volaille et Myrtilles)

Fricassée de lapin aux fines herbes fraîches

(lapin découpé et sauté au beurre déglacé d'un jus de tomate additionné d'ail confit en chemise et de fines herbes fraîches)

Toutes nos viandes bovine et ovine proviennent de la communauté européenne

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Matelote du pêcheur au Noilly Prat

(noix de st Jacques, médaillon de lotte, crevette, moules cuisinées au Noilly prat, accompagné de petits champignons oignons glacés jeunes carottes pointes d'asperges, nappée de leur jus de cuisson).

Roulade de sole à l'infusion de vanille Bourbon

(filet de sole additionné d'une fine mousseline. Pochée dans un fumet de poisson infusé à la vanille, le tout réduit et légèrement crème)

Pavé de perche parmentier de cèpes à la Sétoise

(pavé de perche recouvert d'une purée de cèpes badigeonné d'huile d'olive ailé et épicé pour être ensuite rôti, le jus de cuisson s'intègre dans la réalisation de la sauce)

Dos de cabillaud Granville

(filet de cabillaud garnit de queues de crevettes, têtes de champignons pochées et nappées de sauce normande)

Escalope de sandre rôtie sur peau ragoût de coco au lard et mascarpone

(poêlée avant d'être rôtie sur peau dans un ragoût de coco)

LES GARNITURES

Aubergine à la sauce tomate fraîche

Quenelle au naturel.

Duo de riz Pilaf

Ratatouille de légumes

Tagliatelles fraîches

Pommes de terre cocotte persillade

Poêlée de légumes à la provençale

Gratin de pommes de terre du fin Gourmet (lardons et oignons)

Haricots verts persillade et tomate Provençale