



CÔTÉ TRAITEUR

PRINTEMPS 2024

ENTRÉES

SALADE DE POMME DE TERRE RATTE ET BETTERAVE CONFITE, coulis herbacé et balsamique

★ Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Château Le Moulin-Neuf : 27,00€
Val de Loire • Côte Chalonnaise AOP • Souple et généreux

VELOUTÉ DE CHAMPIGNON, noisette parmesan

★ Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Château Le Moulin-Neuf : 27,00€
Val de Loire • Côte Chalonnaise AOP • Souple et généreux

PLATS

CABILLAUD CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, déclinaison de chou-fleur

★ Anjou AOP – Domaine Sauveroy, cuvée « Le Clos des Sables » : 38,00€
Val de Loire • Généreux et complexe

FILET DE VEAU MARINÉ CRÉMEUX, patate douce et légumes rôtis

★ Château de Lirac AOP / BIO – Domaine du Clos de Sixte : 38,00€
Vallée du Rhône • Profond et intense

DESSERTS

TARTE AUX POIRES, caramel beurre salé et noix

★ Champagne AOP Brut Réserve - Palmer & Co (50 cl) : 29€

VERRINE MANGUE COCO PASSION, crumble amande

★ Folle & Douce Valcombe AOP : 26€
Vallée du Rhône • Moelleux et aromatique

★ Accords Mets & Vins

Délai de préparation : **2 jours**

Livraison : **Dans votre maison avec conseils de réchauffe**

Toutes nos recettes sont élaborées par nos soins. Modifications éventuelles de certains plats selon arrivage.
Découvrez la Charte de notre cuisine sur : www.le-coq-enchante.com.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

06 45 05 25 49 • reservation@le-coq-enchante.com

 La Cuisine du Domaine



CATERING SERVICES

2024 SPRING

STARTERS

RATTE POTATOES & CANDIED BEETROOT SALAD, herb-infused coulis and balsamic

★ Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Château Le Moulin-Neuf : 27,00€

Val de Loire • Côte Chalonnaise AOP • Supple and generous

MUSHROOM VELOUTÉ, hazelnut & Parmesan

★ Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Château Le Moulin-Neuf : 27,00€

Val de Loire • Côte Chalonnaise AOP • Supple and generous

MAIN COURSES

LOW-TEMPERATURE COOKED COD, cauliflower variation

★ Anjou AOP – Domaine Sauveroy, cuvée « Le Clos des Sables » : 38,00€

Val de Loire • Generous and complex

CREAMY MARINATED VEAL FILLET, sweet potato & roasted vegetables

★ Château de Lirac AOP / BIO – Domaine du Clos de Sixte : 38,00€

Vallée du Rhône • Deep and intense

DESSERTS

PEAR PIE, salted butter caramel & walnut

★ Champagne AOP Brut Réserve - Palmer & Co (50 cl) : 29€

MANGO, COCONUT & PASSION VERRINE, almond crumble

★ Folle & Douce Valcombe AOP : 26€

Vallée du Rhône • Sweet and aromatic

★ Food and Wine Pairings

Preparation time : **2 days**

Delivery : **To your home with reheating instructions**

All our recipes are created by us. Some dishes may be subject to changes depending on availability.

Discover our kitchen charter at: www.le-coq-enchante.com.

INFORMATION ET RESERVATIONS

+33 (0)6 45 05 25 49 • reservation@le-coq-enchante.com

 La Cuisine du Domaine