



# CÔTÉ TRAITEUR

## HIVER 2025

### ENTRÉES

**POÊLÉE DE CHAMPIGNONS**, Œuf parfait et crème de comté

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

**MILLEFEUILLE POMME, ANDOUILLE** et oignons, salade fraîche, noix et camembert

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

### PLATS

**SAINT-JACQUES RÔTIÉS** au beurre aux herbes, crémeux de patate douce, fondue de poireaux et pois gourmands

★ Anjou AOP – Domaine Sauveroy, cuvée le clos des sables : 38,00€  
*Val de Loire • Généreux et complexe*

**FILET DE BŒUF FUMÉ** par nos soins, panais rôti, chou rouge confit au cidre et jus de viande

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

### DESSERTS

**ENTREMET BISCUIT AUX MARRONS, CAMEL BEURRE SALÉ ET GANACHE CHOCOLAT**

★ Champagne Vranken Pommery (75cl) : 69,00€

**VERRINE AU COULIS DE MANGUE, GRAINES DE CHIA ET MOUSSE COCO PASSION**

★ Folle et douce – Valcombe AOP : 26,00€  
*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](http://www.le-coq-enchante.com).

### INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

06 45 05 25 49 • [reservation@le-coq-enchante.com](mailto:reservation@le-coq-enchante.com)

 La Cuisine du Domaine