



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, fondu 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.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

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

 La Cuisine du Domaine