



3, Rue du Pré Potet • 21 121 AHUY
03 80 57 42 28
contact@restaurantcolombo.fr



www.restaurantcolombo.fr

 /colomborestauranttraiteur
 /restaurantcolombo

PRIX NETS . Nos produits étant frais, sont fonction du marché et des arrivages.
Ce tarif annule et remplace tous les précédents.
Les pertes et casses de matériel sont à la charge du client.



PLATS EN FÊTES !

2018



CARTE DES PLATS À EMPORTER
POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Tous nos produits et desserts sont élaborés "Maison" avec des produits bruts de qualité.

*Pensez à passer vos commandes
pour les fêtes de fin d'année*

Contactez-nous ! Le chef Florent COLOMBO
se fera un plaisir de vous apporter ses conseils.

PLATS EN FÊTES !

POUR VOTRE DÉBUT DE SOIRÉE

PLATEAU APÉRITIF

9€00 par personne

Dans une cocotte de pain, potimarron, châtaignes grillées, crème Fontainebleau
 Sur une cuillère, gambas sauvage au cresson de Flacey
 Maki de saumon d'Écosse mariné, mangue fraîche
 Opéra de foie gras de canard, pain d'épices, chutney de pomme/raisin
 Croque monsieur de tourteau et artichaut à la truffe de Bourgogne

Huîtres et Fruits de mer

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU SELON VOTRE GOÛT !

FINES DE CLAIRE - MARENNES D'OLÉRON

	6	9	12
N° 3	10€	15€	20€

SPÉCIALES - PRAT AR COUM

	6	9	12
N° 3	13€	19€50	26€

SPÉCIALES TSARSKAYA - CANCALE - À DÉCOUVRIR !

	6	9	12
N° 3	20€	30€	40€

Bulots cuits aux aromates (les 100g)	4 € 00
Crevettes roses (les 100g)	6 € 00
Langoustines cuites maison (la pièce)	4 € 00
1/2 homard du Maine	16 € 00
Grosse gambas (la pièce)	5 € 00

Pour accompagner : beurre demi-sel, citron, sauce cocktail

ENTRÉES FROIDES

par pers.
ou au poids

Terrine de foie gras frais de canard, compote de figues aux épices (les 100g)	12 € 00
Biscuit de sandre aux champignons des bois, condiment potimarron et moutarde en grain	8 € 90

PÂTÉ EN CROÛTE DE MAGRET D'OIE : (les 100g) 7 € 80 ♥
 foie gras de canard et morilles

Demi-langouste blanche, mayonnaise à la moutarde aux truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)	20 € 90
Jambon persillé de Bourgogne maison, condiment Aligoté pour accompagner (le kg)	24 € 00

NOS SAUMONS (Origine Écosse, Label Rouge)

Saumon frais MARINÉ par nos soins à l'aneth et citron vert (les 100g)	6 € 50
Saumon frais FUMÉ par nos soins au bois de hêtre (les 100g)	6 € 50

ENTRÉES CHAUDES

(à remettre en température)

Pithiviers de filets de caille et foie gras de canard, jus aux truffes de Bourgogne (les 100g)	8 € 70
Koulibiac de saumon frais d'Écosse, sauce aneth et zestes de citron (les 100g)	7 € 70
Vol au vent de quenelles de veau, ris de veau et champignons des bois, façon belle aurore	12 € 50

POISSONS

Homard entier du Maine (ôté de sa carapace), beurre de vanille de Madagascar	30 € 00
Dos de lotte et petits coquillages, jus de crustacés et pistil de safran	13 € 80
Quenelle de brochet maison, écrevisses sauce Nantua	11 € 90

Tous nos poissons sont garnis de risotto de potimarron et chou Kale

VIANDES

Cuisseau de veau de lait, sauce au beurre de foie gras et truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)	15 € 90
Magret d'oie farci de cèpes, crème de noix et vin jaune	13 € 40
Suprême de poularde façon demi-deuil aux truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)	16 € 90
Pintade chaponnée fermière (Label Rouge), sauce aux morilles	15 € 60
Cuisson de chevreuil rôti, sauce au poivre de bourgeons de cassis	12 € 80

LIÈVRE À LA ROYALE façon Antonin Carême ♥ 24 € 00
 Désossé, farci foie gras/truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)
 Cuisson de 8H au vin de Bourgogne

Toutes nos viandes sont garnies de gâteau de pommes de terre au lard paysan
 Supplément : Légumes d'autrefois au bouillon de châtaignes 4 € 00

DESSERTS

Prix par personne, disponibles en 4,6,8,10 ou 12 parts

Le DARCY (notre spécialité Maison - macaron amande/crème légère praliné)	4 € 20
Pavlova forêt noire (ganache chocolat, cerises de Fougerolles, chantilly/vanille de Tahiti)	4 € 20
Bûche intense chocolat 100% St Domingue (biscuit chocolat/fondant chocolat, croustillant chocolat)	4 € 20
Bûche gourmande (sablé croustillant, caramel beurre salé, praliné noisette, éclats d'amandes torréfiées)	4 € 20

GOURMANDISES !

Guimauves assorties le sachet (150 g)	5 € 00
---------------------------------------	--------