



Le Vieux Moulin

Charny



Carte de fêtes Noël 2021 24/25/26 Décembre

www.levieuxmoulincharny.com

traiteur@levieuxmoulincharny.com

gite@levieuxmoulincharny.com



LE VIEUX MOULIN TRAITEUR / 15 Rue de l'ancien Moulin. 89120 Charny Orée de Puisaye

SAULNIER Nathalie 06.79.18.61.82 / Déborah 07.85.56.12.37

Suivez-nous sur nos réseaux :



levieuxmoulincharny



Le vieux Moulin Traiteur



Gite le Vieux Moulin / La Maison du Moulin Gite



Les Apéros Boxes

Formule 1 - 4 pièces cocktails (2 froids et 2 chauds) - 7€ par personne

Formule 2 - 6 pièces cocktails (4 froids et 2 chauds) - 10€ par personne

Formule 3 - 8 pièces cocktails (5 froids et 3 chauds) - 13€ par personne

+ Possibilité de plus de pièces sur demandes pour des Apéritifs dînatoire par exemple

FROID

Toast de foie gras Maison et compoté d'oignons
Blinis crème de raifort & cœur de saumon
Mini wraps végétarien (Féta et légumes confits)
Tartare de St Jacques aux agrumes
Verrine Crème de champignons, tomates et invol tini
Verrines Guacamole et Rillette de Thon

CHAUD

Gousset de crevette aux légumes confits
Mini burger sauce cheddar
Brochette crousti poulet saveur asiatique
Escargot au beurre persillé en brioche
Mini croque Jambon Truffe
croustillant de légumes

* Commande identique pour chaque personne



Les Planches Apéros

- Planche de Charcuterie OU Poisson OU Fromage et Antipasti accompagné de 4 verrines à partager. Les Verrines : Tapenade de poulet moutarde à l'ancienne ; Mousse de foie gras ; Rillette de Saumon ; Rillette de Thon



Option Végétarienne possible pour les verrines (Sur demande)

Conseillé pour 4/6 personnes

30€



Le Repas

A la carte // Entrée, Plat, Dessert 32€

Entrée, Plat 27€ // Plat, Dessert 22€

LES ENTREES 11€

- Foie Gras mi-cuit Maison sur toast brioché façon Opéra et Compoté d'oignons (+/- 100g)
- Feuilleté de ris de veau et quenelle, champignons sauce forestière (A servir Chaud)
- Tataki de thon et son Quinoa gourmand, crème de champignon (Servit froid)

- Tarte de Saumon fumé du Borvo et sa crème fouettée mascarpone au parmesan (servit froid)
- Cassolette de St jacques & gambas sur un riz vénéré (Riz noir) sauce thaï ; (Curry, citronnelle, lait de coco et coriandre) / (A servir Chaud)

✓ - Salade de quinoa gourmand, potimarron rôti, crème de champignon (Servit froid, Végétarien)



LES PLATS 18€

- Cassolette de St jacques & gambas sur un riz vénéré (Riz noir) sauce thaï ; (Curry, citronnelle, lait de coco et coriandre), Flan de butternut et sa compoté de carottes au Miel
- Mijoté de Lotte sauce vin blanc sur son riz vénéré (Riz noir), Flan de butternut et sa compoté de carotte au Miel
- Feuilleté de Ris de Veau et quenelle sauce Forestière, Finger de PDT ratte au parmesan

- *Mijoté de chevreuil aux champignons ;
- *Rôti de chapon farci aux Morilles ;
- *Filet de Bœuf façon Rossini ;

✓ - *Poêlée de légumes de saison ;

* Acompagné de : Finger de PDT ratte au parmesan et Flan de butternut et sa compotée de carottes au Miel



Les Desserts 6€

- 5 mignardises : Mini Moelleux choco / Cannelé / Tartelette Caramel / Mini Eclair / Tarte au citron
- Tarte Tatin revisitée
- Mandarine en trompe l'œil
- Palet chocolat au lait et éclat de caramel



Toutes les commandes sont à valider par mail.

traiteur@levieuxmoulincharny.com

*Pour les commandes de Noël 24/25/26 Décembre, confirmation avant le 18/12
Le Traiteur sera fermé du 27 Décembre au 2 Janvier 2021

Toutes les commandes sont à venir chercher sur place, à la salle du Vieux Moulin.
15 Rue de l'ancien Moulin 89120 Charny Orée de Puisaye

Chaque matin du 24/25/26 de 10h à 12h