



Fenot
Tradition



MENUS DE FIN D'ANNÉE 2016

**DATES LIMITES
DE COMMANDE :**

Pour le 24/12/2016
commande au plus tard
le 19/12/2016

Pour le 31/12/2016
commande au plus tard
le 26/12/2016



Intermarché
Monistrol-sur-Loire

Centre Commercial Intermarché
Z.A les Moletons - 43120 Monistrol-sur-Loire
04 71 66 03 06 - Mail : alexandre.barbier@inter-monistrol.com

Ouvert du Lundi au Samedi
de 8^{h30} à 20^{h00}



Découvrez les saveurs de notre terroir dans notre rayon fromage.

Nos poissonniers réalisent votre plateau de fruits de mer sur demande.



Pensez à commander vos pains auprès de nos boulangers. Pains pétris et cuits sur place.



Retrouvez notre gamme de fruits exotiques et fruits secs dans votre nouveau rayon fruits et légumes.



Intermarché
Monistrol-sur-Loire

Centre Commercial Intermarché
Z.A les Moletons - 43120 Monistrol-sur-Loire
04 71 66 03 06 - Mail : alexandre.barbier@inter-monistrol.com

Ouvert du Lundi au Samedi
de 8^{h30} à 20^{h00}

PLATS À LA CARTE



5€90

- Plateau apéritif :

- 1 verrine tartare saumon St Jacques,
- 1 toast thon châtaigne pain de campagne au citron,
- 1 verrine mousse de foie gras,
- 1 verrine crumble de courge butternuts,
- 1 tartelette boudin oignons

- Entrée

- * Foie gras maison et confiture d'oignons (la part de 50 grs)* 3€50
- * Buchette 2 saumons, agrumes, huile de noisette (la part de 120 grs)* 4€30
- * Risotto aux cèpes et brisures de morilles (la part de 250 grs)* 3€70

- Garniture

- * Gratin dauphinois (la part de 252 grs)* 2€50
- * Tarte tatin de légumes (la part de 150 grs)* 2€00
- * Flan de panais (la part de 150 grs) 1€30
- * Poêlée pommes châtaignes et courges (la part de 251 grs)* 3€00

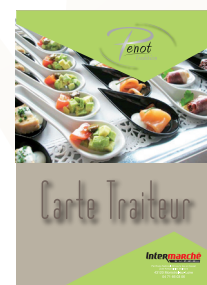
- Plats

- * Timbale de cabillaud et St Jacques, jus d'écrevisse corsé (la part de 259 grs)* 4€90
- * Lotte à l'armoricaine (la part de 247 grs)* 5€90
- * Mijoté de cerf en cuisson douce (la part de 251 grs)* 4€00
- * Suprême de chapon aux épices (la part de 252 grs)* 4€50
- * Roti de boeuf forestier (la part de 251 grs)* 5€00

- Dessert

- * Buche chocolat coeur poire vanille (la part de 180 grs)* 2€50
- * Buche fruits rouges crème de marron (la part de 180 grs)* 2€50

Découvrez l'intégralité de nos plats élaborés par nos cuisiniers dans notre carte traiteur permanente.



* Poids de la part donné à titre indicatif. Produits vendus au kilo. Part variable.

MENUS DE FÊTES **



MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

19€90 par personne.

MISE EN BOUCHE + ENTREE + 2 PLATS + FROMAGE + DESSERT

21€90 par personne.

Foie gras maison, mini brioche d'oignons, polenta de patate douce et échalottes confites à la badiane

ou

Buchette 2 saumons, St Jacques snackée agrumes, huile de noisette

Timbale de cabillaud et St Jacques, jus d'écrevisses corsé, tarte fine aux légumes, risotto au champagne

ou

Lotte à l'Armoricaine riz sauvage, fondue de poireaux et marmelade de tomate à la cardamome

ou

Mijoté de cerf en cuisson lente, gratin dauphinois, fagot d'haricots et tomates confites

ou

Rôti de boeuf basse température, jus corsé forestier et poêlée pommes châtaignes courges

Fromages cuisinés : nougat de chèvre, duo pommes fourme Yssingaux, milk shake faisselle

ou

Assiette de fromages : fourme Yssingaux, Cantal entre deux, bûche de chèvre, Saint Nectaire fermier.

Bûche chocolat coeur poire vanille

ou

Bûche fruits rouges crème de marron.

Pour 4 menus à 21€ 90 achetés;
1 bouteille de Saint Joseph rouge 2015
terre de schiste 75 cl **offerte.**

** Détail des portions en magasin auprès de votre traiteur