



MENU DES FETES  
2019-2020

---

TD  
TRAITEUR  
DOUELLE  
DEPUIS 2002

---

CHATEAUROUX

[www.traiteurdouelle.fr](http://www.traiteurdouelle.fr)



# COFFRET

Le festif  
TOUT FROID

## 30€

*Assortiment*

Cheese cake d'avocat au crabe  
Mille feuille de dattes, chorizo, Comté  
Emietté de homard, mousse de citron vert  
Mini blini d'oeuf de caille aux douces épices  
Macaron au foie gras, confit de figues

*Apéritif*

*Entrées*

Médailon de foie gras au homard, tuile pistache  
& salade de petits légumes, noix de St Jacques rôtie au pamplemousse

*Plat*

*froid*

Mignon de veau rôti au romarin  
Mille feuille de courgette rôtie, tomate et aubergine aux herbes fraîches

Salade & fromage fermier

*Dessert*

Charlotte poire chocolat

## LIVRAISON

Possibilité de livraison GRATUITE sur Châteauroux  
0254340568  
arnaudouelle@orange.fr

\*Ce tarif ne comprend ni pain, ni boisson (si besoin nous consulter)

\*\* Le plat froid peut être remplacé par un plat à réchauffer au micro-ondes

Papillote de carré de veau doucement rôti aux morilles et timbale 3 couleurs

Supplément 2,00€/plateau



# SOMMAIRE

La maison Douelle, vous présente sa carte de mets de prestige pour les fêtes de fin d'année.



**P 4-6 APÉRITIFS**

**P 7 ENTRÉES CHAUDES  
ENTREES FROIDES**

**P 8 POISSONS ET VIANDES**

**P 9 ACCOMPAGNEMENTS ET  
DESSERTS**



# APERITIFS

## NOS PAINS SURPRISE

**BRIOCHÉ.....45€**  
Mousse de foie gras griottine - Chair de crabe poivron confit - Pyrénées confiture de cerises noires - Filet mignon fumé crème à l'ancienne - Saumon fumé maison

**VARIÉ.....40€**  
Saumon fumé - Jambon de pays beurre 1/2 sel - Écrevisses tartare-Roquefort noix raisins secs - Tomates-oeufs herbes fraîches

**CHARCUTERIE.....35€**  
Jambon de pays beurre 1/2 sel-Saucisson sec - Saucisson à l'ail-Andouille de Guéméné - Mignon fumé maison crème à l'ancienne

**POISSON.....38€**  
Rillettes de saumon frais - Écrevisses tartare - Saumon fumé - Thon à l'antiboise - Gambas mandarine

**CRUDITÉS.....32€**  
Tomates oeuf - Carottes au cumin - Mesclun chèvre - Tsatsiki - Guacamole



## NOS MINIS BROCHETTES

Ecrevisses et tomates confites

Grosse crevette marinée mangue et courgette rôtie

Mille feuille de dattes, chorizo, Comté

Brochette du jardinier

1.50€  
pièce





## APERITIFS

### NOS VERRINES FROIDES

- Mousseline de betterave et crème de ciboule .....1,50€
- Lentille vertes du Berry et tartare de St Jacques aux zestes d'agrumes.....2€
- Ris de veau en éclats de framboises .....2€

### NOS NAVETTES BRIOCHÉES

- Volaille à l'orientale
- Crudités thon
- Carpe fumée nappée de crème à l'ancienne
- Carpaccio de boeuf aux herbes fraîches

*2,00 € pièce*

### CANAPÉS FROIDS

*1,50 € pièce*

- Cheese cake d'avocat au crabe
- Mini sablé au saumon fumé et chèvre frais
- Carotte roulée au coeur de petits pois à la fève Tonka pipette basilic
- Nougat de chèvre aux fruits secs sur baguette grillée
- Dôme de lentilles vertes du Berry en gelée de coriandre et magret fumé
- Mini blini d'oeuf de caille aux douces épices
- Tataki de thon, wasabi et noix de coco
- Macaron au foie gras et confit de figue
- Compotée d'escargots en fraîcheur et jambon de pays grillé

**TD**  
TRAITERIE  
**DOUELLE**  
RESTAURANT

# APERITIFS

## NOS PIÈCES CHAUDES

Nuggets de volailles au curry et chèvre chaud.....	1,50€
Mini tajine de volaille au citron confit.....	1,50€
Mini cassolette de Parmentier de canard confit.....	1,50€
Velouté d'artichaut et crème de noix.....	2€
Cromesquis de foie gras aux épices.....	2€
Mini burger en paillason de pommes de terre.....	2,50€
Mini crème brûlée de foie gras aux écrevisses.....	2,50€
Mini soupière de lotte et St Jacques à la provençale.....	3€

**TD**  
TRAITEUR  
**DOUELLE**  
DEPUIS 1882

# ENTRÉES FROIDES

TD  
TRAITEUR  
DOUELLE  
DEPUIS 1992

Coquille de saumon.....	7€
Coquille de homard .....	7€
Cannelloni de saumon fumé à la chair de tourteau, vert de coriandre et risotto glacé.....	10€
Emietté de homard breton, mousse de citron vert, tuile au sésame .....	10€
Foie gras nature (80gr).....	12€
Médailon de foie gras au homard et tuile pistache.....	12,50€
Foie gras truffé (80gr) .....	15€
1/2 homard frais en Bellevue et ses gourmandises salées .....	20€
1/2 langouste fraîche en Bellevue et ses gourmandises salées .....	30€
Saumon fumé maison tranché .....	55€/kg



# ENTRÉES CHAUDES

Bouchées aux ris de veau et champignons de Paris.....	7€
Coquille St Jacques .....	7€
Lasagne de foie gras aux girolles et jus de truffes.....	8,50€
Croustillant d'escargots crémeux au persil plat.....	8,50€
Chartreuse de magret fumé au foie gras poêlé, duxelle de champignons des forêts.....	8,50€
Risotto au homard et crème de petits pois à la fève de Tonka..	9€



## POISSONS

Duo de lotte et saumon au nectar de mandarine en papillote .....	9€
Sandre poêlé sur poireaux fondus, façon matelote .....	10€
Pavé de turbo en paillason de pommes de terre, crème de patate douce et beurre blanc aux morilles .....	12€
Compotée de chou d'Alsace en millefeuille de poissons pochés, moules et St Jacques au beurre blanc .....	12€
Filet de sole farcie, moules, crevettes et crème aux saveurs orientales.....	12€

## VIANDES

Parmentier au confit de porcelet, au miel et aux épices en millefeuille de foie gras.....	8,50€
Gigue de chevreuil marinée au cassis et betterave rouge .....	10€
Chapon noir du Berry en deux cuissons, sauce cidre et pomme rôties .....	11€
Canard en deux façons, l'une confit au romarin et magret farci au foie gras et son jus corsé aux cèpes .....	11€
Papillote de carré de veau aux morilles .....	12€
Ris de veau aux écrevisses .....	12€

### **Volailles festives crues ou cuites:**

**Chapon, dinde, oie nature ou avec farce fine (prix selon les cours )**





## ACCOMPAGNEMENTS

Papillote de légumes fraîchement poêlés .....	3,50€
Trio de légumes en purée: céleri, patate douce et petits pois au cerfeuil .....	4€
Tarte fine au biscuit basilic, légumes finement taillés au pesto .....	4€
Écrasé de pommes de terre aux truffes .....	5€



## DESSERTS

Vous pouvez faire confiance à notre confrère

La forêt des Gourmandises, maison BEAUFILS

81 route de la forêt , Le Poinçonnet

02 54 35 40 39



# TD

T R A I T E U R  
D O U E L L E  
D E P U I S 2 0 0 2

# TD

T R A I T E U R

# DOUELLE

D E P U I S 2 0 0 2

29 RUE DE BUXERIOUX - 36000 - CHÂTEAURoux  
☎ 02 54 34 05 68 ✉ [arnauddouelle@orange.fr](mailto:arnauddouelle@orange.fr)

En dehors de nos jours et horaires habituels  
(du lundi au vendredi 9H00 à 16H00  
sans interruption)

**NOUS SERONS OUVERTS**  
**LES MARDIS 24 ET 31 DÉCEMBRE 2019**  
**DE 8H00 À 17H30**

Merci de nous déposer vos commandes

Le mardi **21 décembre 2019** au plus tard pour Noël

Le mardi **28 décembre 2019** au plus tard pour le Nouvel An

Les plats, verrines et autres contenants non jetables  
seront consignés



# COMMANDES

Nom, prénom .....

Adresse.....

Téléphone.....

Adresse e-mail .....

Commande pour le 24/12/2019, nous préciser votre heure approximative de venue

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Commande pour le 31/12/2019, nous préciser votre heure approximative de venue

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Merry Christmas*  
HAPPY NEW YEAR

Nous vous souhaitons

---

TD  
T R A I T E U R  
D O U E L L E  
D E P U I S 2 0 0 2

---

Joyeux Noël  
& Bonne Année

[www.traiteurdouelle.fr](http://www.traiteurdouelle.fr) / 02 54 34 05 68

Possibilité de  
livraison gratuite  
sur Châteauroux