



A la Carte

Les entrées froides

Le foie gras de canard entier, son miroir des Costières,
Brioche perdue aux pommes, (60 g par personne) **9.90 euros ttc, la portion**

*

Le pressé de chapon et foie gras de canard,
Confit d'oignons doux aux baies de goji, **8.80 euros ttc, la portion**

*

Maraîchère de saumon fumé, quelques légumes du moment,
Et miettes de tourteaux, **8.50 euros ttc, la portion**



*

Coquille de truite de mer en médaillon, mosaïque de légumes et mayonnaise
citronnée, **8 euros ttc, la portion**

Les entrées chaudes

Fricassée de boudin blanc et rognons de veau aux morilles,
A la crème dans un gros chou, **9.90 euros ttc, la portion**

*

Pastilla de canard confit aux senteurs des sous-bois,
9 euros ttc, la portion,

Les poissons

Le croustillant de filet de bar, polenta aux girolles et filaments de légumes,
14.20 euros ttc, la portion

*

Médaillon de lotte rôtie au lard fumé,
Légumes glacés et riz rouge, **14.95 euros ttc, la portion**

*

Raviole ouverte de truite de mer et homard,
Sabayon au parfum de truffe et tagliatelles de légumes, **11.30 euros ttc, la portion,**



Les viandes

Caille désossées et farcie aux marrons,
Pommes Agatha gratinées et aumônière aux champignons,
12.50 euros ttc, la portion

*

Le civet de chevreuil grand veneur,
Petits oignons et champignons, pomme duchesse aux marrons,
Et tagliatelles de céleri, **13 euros ttc, la portion,**

**

Les viandes rôties

La cuisse de chapon en fricassée aux cèpes,
Moelleux de potiron et châtaignes,
Polenta snackée au parmesan, **12 euros ttc, la portion**

*

Poitrine de cochon de lait confite,
Jus aux éclats de truffes,
Quelques légumes d'hiver et riz complet de Camargue,
13.50 euros ttc, la portion



**

La rôtisserie

Chapon farci aux marrons, (pour 6 à 8 personnes)
Découpé sur demande, **25.90 euros le kg, mini 2.50 kg**

Pour accompagner votre apéritif, ou pour offrir

Le ballotin de foie gras de canard entier,
250g, **23.90 euros ttc le ballotin,**

La bonbonnière de saumon fumé maison,
500g, **24 euros ttc la bonbonnière,**

Les desserts, minimum 4 personnes



La bûche cévenole aux éclats de marrons glacés,
Le moussoux au mascarpone et son insert ananas et grand Marnier
Douceur gianduja, nuage de chocolat blanc, et crèmeux cassis,

**3.30 euros
la portion**

Regal
TRAITEUR

Menu de fêtes 2021

TRAITEUR / ORGANISATEUR DE RECEPTION
www.leregaltraiteur.com / tél.: 04 66 75 45 00



Menu Gourmand

Pour 6
personnes
minimum

36.60 euros ttc par personne

Le foie gras de canard entier, son miroir des Costières,
Brioche perdue aux pommes,



Raviole ouverte de truite de mer et homard,
Sabayon au parfum de truffe et tagliatelles de légumes,



Caille désossée et farcie aux marrons,
Pommes Agatha gratinée et aumônière aux champignons,



Douceur gianduja, nuage de chocolat blanc,
Et crémeux cassis



ZAC du TEC - 56, avenue Clement Ader
30320 Marguerittes
Tél.: 04 66 75 45 00 - Fax : 04 66 75 56 12
contact@le-regal.com
www.leregaltraiteur.com



Buffet Festif

à partir de 6 personnes
32 euros ttc par personne

Le pressé de chapon et foie gras de canard,
Confit d'oignons doux aux baies de goji,



Maraichère de saumon fumé, quelques légumes du moment,
Et miettes de tourteaux,



Salade festive au magret fumé, copeaux de parmesan,
Oignons frits, roquette,
Œuf de caille et tomates séchées,



Le suprême de dinde farci aux châtaignes,
Le filet de truite de mer en médaillon,



Duchesse aux pommes,
Et moelleux de potiron,



Assortiment de 4 fromages,



La bûche cévenole aux éclats de marrons glacés,

Pour toutes commandes :

Par téléphone 04 66 75 45 00

Avant le 16 décembre pour Noël,

Avant le 27 décembre pour le 31 décembre,

Acompte demandé pour toutes les commandes,
Retrait des marchandises au Régál, 56 avenue clément Ader, à Marguerittes.

Pour le 1^{er} janvier, retrait des marchandises le 31 décembre.

Menu Plaisir

Pour 6
personnes
minimum

26.50 euros ttc par personne

Maraîchère de saumon fumé, quelques légumes du moment
Et miettes de tourteaux,



La cuisse de chapon en fricassée aux cèpes,
Moelleux de potiron et châtaignes,
Polenta snackée au parmesan,



Le mousseux au mascarpone et son insert ananas,
Et grand Marnier.



ZAC du TEC - 56, avenue Clement Ader
30320 Marguerittes
Tél.: 04 66 75 45 00 - Fax : 04 66 75 56 12
contact@le-regal.com
www.leregaltraiteur.com

