La Potinière
- SINCE 1968 -

Carte Repas Traiteur

2026/2027

Entrées

Palmiste braisé, sauce hollandaise	1300.00
Aspic de palmiste et crevettes en sauce rouge	650.00
Aspic de crevette en sauce rouge et artichauts	400.00
Brochette de grosses crevettes sur velouté de petit pois	650.00
Raviole de langouste dans son capuccino, huile persillée, jeunes pousses	1250.00
Raviole de champignons et ricotta, consomé de champignons aux cèpes, noisettes grillées & copeaux de parmesan	550.00
Crevettes roses façon Potinière - Buratta - Réduction de vinaigre de xeres - Tomates cerises - Huile de basilic & persil - Tuile croquante de parmesan	850.00
Gravlax de saumon	750.00
Ceviche de babonne	780.00
Salade de palmiste royal	950.00
Flan d'artichauts, artichaut croustillant & crème de parmesan	700.00
Cigar de magret fumé, patate douce, pistachios & parfum de truffe - Salade de mâche, tomates cerises & crème de balsamic	575.00
Velouté d'asperges blanches, pointes d'asperges vertes croquantes & huile de truffes	515.00
Duo d'asperges vertes et blanches napées d'un espuma de parmesan & tuile de parmesan	550.00
Asperge blanches grillées, crevettes roses & sauce au champagne	875.00

La Potinière
- SINCE 1968 -

Carte Repas Traiteur

Plat principal - Végétarien

Liste d'idées non exhaustive ; le prix final dépendra des sauces et accompagnements sélectionnés

Tomate farcie à la ratatouille de légumes parfumée aux cèpes & gratinée au vieux parmesan	450.00
Raviole de butternut & tomate séchée - Coulis de tomate parfumé au thé - Féta - Noix - Huile de basilic	400.00
Risotto d'asperges et cresson - Crumble de parmesan & pointe d'asperges	650.00
Risotto de champignons au parfum de truffe - Tuile de parmesan	750.00
Mijoté de champignons des bois - Infusion de cèpes - Ail confit - Riz sauvage	685.00
Butternut rôti - Sauce coco & citron - Graines de courges grillées	350.00
Poireaux rôti - Romesco aux noisettes - Tuile de parmesan	585.00
Steak de chou-fleu rôti - Sauce au tahini - Grenade - Huile aux herbes	650.00

Plat principal

Liste d'idées non exhaustive ; le prix final dépendra des sauces et accompagnements sélectionnés

Magret de canard	1000.00
Filet de bœuf d'Australie (prix selon dernier arrivage)	1160.00
Filet de bœuf d'Afrique du Sud (prix selon dernier arrivage)	950.00
Joue de bœuf confite au vin rouge	550.00
Longe de cerf grillée au webber	550.00
Aiguillettes de canard	750.00
Aiguillettes de pintade	650.00
Bœuf bourguignon	750.00
Civet de cerf	650.00
Souris d'agneau	1,300.00

La Potinière
- SINCE 1968 -

Carte Repas Traiteur

Plat principal

Gigot d'agneau	550.00
Filet d'agneau	850.00
Filet de babonne	850.00
Pavé de saumon	975.00
Grosses crevettes (6 pièces)	650.00
Filet mignon de porc	450.00
Cochon marron en longue cuisson	675.00

Dessert

Épure - Entremet au duo de chocolat blanc & au lait - Biscuit chocolat noir & noisettes - Caramel beurre salé	295.00
Entremet à la vanille & au miel - Crumble au miel	345.00
Soufflé glaçé au coco, tuile coco & compote au coco	250.00
Bougrement bon & crème anglaise à la vanille	340.00
Pavlova aux fruits de saison	350.00
Pannacotta au lait de coco & compote de dattes (vegan)	250.00
Dome de pistachio & insert framboise sur son biscuit moelleux au chocolat noir	315.00
Ananas rôti, sirop ananasà la vanille & sorbet à l'ananas & au basilic (vegan)	300.00
Finger opéra, chocolat noir & café intense	350.00
Cheesecake au caramel beurre salé & biscuit au spéculoos	345.00
Charlotte aux poires & aux amandes	295.00

Glaces et sorbets maison au choix