

Nos classiques

Bouchée ris de veau Richelieu - la pièce.....	9,20 €
Coquille Saint-Jacques à gratiner - la pièce.....	9,90 €
Fond d'artichaut Scandinave.....	8,00 €
Saumon fumé - au kg.....	79,00 €
Les terrines de la mer - au kg.....	62,00 €
Escargots à la Bordelaise - au kg.....	25,00 €
Saumon en Bellevue (minimum 10 personnes) - à la part	10,00 €
Coquille de saumon - à la part	9,00 €
Homard, langouste à la Parisienne - à la part.....	
Homard chaud au beurre de Corail - à la part	
Confit de canard cuisses - à la part	7,50 €
Confit de canard ailes - à la part.....	12,50 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine).....	7,60 €
Timbale de légumes - à la part	2,00 €
Tarte Arlésienne - à la part.....	2,60 €
Mias aux cèpes - à la part.....	2,50 €
Mille feuilles dauphinois - à la part.....	2,00 €
Crumble d'aubergines parfumées - à la part.....	3,40 €
Pommes dauphines - au kg.....	32,00 €
Cèpes à l'huile - au kg.....	75,00 €

Christine, Joël, Gauffrey

et leurs collaborateurs
vous souhaitent de joyeuses fêtes !

Mauvigney
La Boutique



Les amuse-bouches

Plateau de 20 pièces 30 € - Plateau de 40 pièces 60 €

Assortiment froid

Magret sur rillettes d'oie - 2 pièces.....	
Canapé saumon fumé - 2 pièces.....	
Magret foie gras figue - 2 pièces.....	
Blinis de roulade de saumon - 2 pièces.....	
Blinis de foie gras - 2 pièces.....	
Canapé crevettes - 2 pièces.....	
Verre mascarpone crabe - 2 pièces.....	
Verre tartare - 2 pièces.....	
Polenta rillettes de poisson - 2 pièces.....	
Mini œuf de caille - 2 pièces.....	

Assortiment chaud

Coquilles Saint-Jacques - 2 pièces.....	
Bouchée de ris de veau - 2 pièces.....	
Quiche foie gras pignons - 2 pièces.....	
Cheeseburger - 2 pièces.....	
Hot dog - 2 pièces.....	
Brioché d'escargot - 2 pièces.....	
Pruneau bacon - 2 pièces.....	
Croque monsieur - 2 pièces.....	
Quiche poulet curry - 2 pièces.....	
Mini crépinette façon saucisse - 2 pièces.....	

J. J. Mauvigney

3, avenue Jean Mazarick
CAPEYRON 33700 MÉRIGNAC

Tél. 05 56 47 16 21 - Tél. 05 56 97 83 64
Email : joelmauvigney.traiteur@numericable.fr

Site : www.traiteurmauvigney.fr

Ouvert en continu
les 23-24 et 30-31
décembre 2016 !

Joël Mauvigney

Meilleur Ouvrier de France
Maître Artisan



Gauffrey Mauvigney

Meilleur Ouvrier de France
Maître Artisan



Mauvigney & Fils depuis 3 générations

Pain surprise

30 € les 40 pièces délai de commande 10 jours

Boutique Mauvigney

Océan

Tous les poissons sont servis
avec timbale de julienne de légumes et fleurons

Entremets de saumon fumé.....	6,50 €
Tartare de saumon Norvégien, crème mousseline.....	9,60 €
Médaille de lotte et son lard fumé, jus de crustacés.....	15,00 €
Filets de sole en nid de champignons et écrevisses, sauce Normande	14,00 €
Cassolette de gambas, jus d'ananas façon créole.....	17,00 €
Cassolette de Saint-Jacques à la nage de cerfeuil, safran et ciboulette	16,60 €
Radeau de saumon aux Saint-Jacques, sauce blanche à la truffe.....	14,00 €
Ballotin de truite farci moules et écrevisses, sauce Nantua	14,00 €
Dos de cabillaud braisé sauce herbes safranée aux herbes.....	14,00 €
Filet de Saint Pierre, jus de crustacés	14,00 €
Paupiette de Saumon au crabe, sauce Nantua	8,50 €

Finesse du terroir

Consigne de la cassolette 3 €

Terrine de jamboneau foie gras - au kg	45,00 €
Terrine tout canard (foie gras, magret, confit, gésiers) - au kg.....	69,00 €
Foie gras de canard entier au torchon - au kg	128,00 €
Ballotine de porcelet - au kg	32,00 €
Pâté en croûte spécial MOF (magret, volaille, foie gras, pintade) - au kg	69,00 €
Rillettes d'oie - au kg	34,00 €
Boudin blanc truffé 1% - la pièce.....	3,20 €
Crépinette truffée 1% - la pièce	2,50 €

Plaine et sous-bois

Carré d'agneau aux cèpes avec sa sauce Morilles.....	15,50 €
Tournedos d'Aiguillettes de Canard aux girolles	8,60 €
Caille désossée fourrée au foie gras, jus Ste-Croix du Mont et raisins.....	13,00 €
Filet de canette farci au foie gras, sauce morilles.....	14,00 €
Filet de bœuf dans sa croûte, coulis Périgourdin (minimum 3 personnes)	16,50 €
Escalopes de chapon, sauce cèpes, foie gras	15,00 €
Ris de veau à l'ancienne.....	16,90 €
Rôti de magrets au foie gras et son coulis (pour 4 pers.).....	48,00 €
Civet de cerf	14,50 €
Rable de lapin farci aux cèpes, sauce foie gras cèpes.....	14,00 €
Suprême de pintade foie gras, pommes, et son jus	14,00 €

Sur commande volailles fermières : chapon - poularde - dinde - oie -
canette - pintade - pintade chaponnée - foie gras frais

Possibilités : farcie, truffée, marrons, foie gras, désossée, cuite

Spécial bûches de Noël

5,60 € - la part

COMMANDE

Pour le 24 et 25 Décembre : Dernier délai le 22 Décembre

LES CLASSIQUES

Mousseline pur beurre vanille, café ou chocolat

LA MAGIE DE NOËL

2 tailles : 6 Pers. ou 10 Pers. uniquement
Mousse chocolat noir, Coulis de caramel au chocolat, Mousse
chocolat lait caramélia, Biscuit façon « brownies »

LE MONT BLANC.....

2 tailles : 6 Pers. ou 10 Pers. uniquement
Dacquoise aux amandes, Croquant aux amandes éfilées
caramélisées, Chantilly vanillée avec des débris de marrons glacés,
Finition façon "Mont Blanc"

LES MARQUISES

2 tailles : 6 Pers. ou 10 Pers. uniquement
Mousse diplomate à la vanille de Tahiti*, Compotée de
mangue-passion à la vanille, Biscuit viennois à la framboise

L'INSOLITE

2 tailles : 6 Pers. ou 10 Pers. uniquement
Feuillantine croustillante, Mousse poire vanillée, Poires fraîches
pochées au vin épicé, Bavaoise chocolat lait caramel,
Biscuit sans farine chocolat

LA LANDAISE.....

2 tailles : 6 Pers. ou 10 Pers. uniquement
Meringue à la noisette, Croustillant feuillantine,
Mousse noisettes caramélisées, Crêpes parfumées à l'Armagnac

BÛCHE SÉDUCTION

2 tailles : 6 Pers. ou 10 Pers. uniquement
Mousse orange parfumée au cointreau, Marmelade d'orange fraîche,
Mousse vanillée au mascarpone, Biscuit pain de Gènes chocolat

* Mousse diplomate : mélange de crème Chantilly et de crème pâtissière

Entremets

PÂTISSERIE pour le 31 Décembre

5,60 € - la part

et toute l'année

Forêt Noire, Belle-Hélène, délice 3 chocolats,
Cointreau, Exotique

FRIVOLUPTÉ.....

Crumble aux amandes, Gelée Hibiscus framboise,
Crème suprême vanille, Biscuit Dacquoise noisette

EFFERVE' SENS

Mousse tropicale, Biscuit noisette et amande,
Ananas pochés à la vanille, Meringue italienne au citron

LE FRISSON

Ganache montée citronnée, Confit de fraises, Pain de gènes

PLENITUDE

Mousse chocolat lait avec éclats de chocolat
à la fleur de sel, Crèmeux chocolat noir, Croustillant,
Biscuit chocolat aux pépites

SOUS BOIS

Mousse fruits rouges, crème brûlée à la vanille,
Biscuit citron vert

KENYA

Biscuit café amande, Crème brûlée au café, Mousse café

Bonne année 2017

Boutique Mauvigney

Joyeux Noël

Boutique Mauvigney