

depuis 2008
Chez Victor
artisan bio
TRAITEUR

FÊTES DE NOËL
2018

« Au secours, mes petits enfants sont devenus
végétariens! »

« Ho m'en parlez pas ma belle-fille, elle, est à présent
végétalienne »

« Moi mon gendre ne jure que par le **bio** »

« Et moi ma soeur ne consomme que **local** ! »

...et pour tous les gourmands ouverts aux **saveurs**
du monde »

PAS DE PANIQUE !

VICTOR EST LÀ POUR VOUS SAUVER LA VIE !

#Bio & Local #VÉGÉTARIEN #VÉGÉTALIEN #SANS GLUTEN

COMMANDE DE NOEL dès maintenant
A RETIRER jusqu'au lundi 24 matin



CARTE SPECIALE VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN

*par le spécialiste historique de Besançon
des Gastronomies Végétaliennes & Végétariennes Biologiques*

Mise en bouche - Mignardise pour Buffet - Tapas apéritive -

Tartinables

idéal pour vos toasts apéritifs pensez à composer un assortiment entre le frais, l'intense et le piquant en vraie la verdure
tarif pour 100g (minimum 5 pièces)

Caviar de lentilles vertes au cumin végétalien 3,50€ 1€75

sur la base d'une persillade, cette purée fine ou caviar est très frais

Houmous, recette au sésame torréfié végétalien 3,50€ 1€75

notre houmous est le fruit d'une maîtrise de la chaîne de préparation de bout en bout puisque nous partons des poids chiches sec que nous faisons tremper plusieurs jours jusqu'au stade dit de pré-germination rendant notre houmous bien digeste

Tapenade d'olives noires végétalien 5,50€ 2€20

notre tapenade est un caviar d'olive noir réalisé sans anchois à la saveurs intense et fondante

Crème de tofu confit aux oignons rôtis végétalien 4,50€ 1€95

bien que cela ne soit pas son objectif premier, cette recette subtile et intense rivalise aisément avec une mousse de foie de canard

Caviar de haricots rouges végétalien 4,50€ 1€95

tout comme le houmous nous partons du haricots secs qui trempent plusieurs jours, ce caviar est très charnu et légèrement relevé de piment de cayenne il est souvent très apprécié autant des vegé que de amateurs de viande

Mousse de betterave crème, miso, sésame végétarien 1€95

la betterave crue, une saveur puissante à la fois rustique et délicate

Mignardises salées

Rouleau de printemps revisité végétalien 4€80 pièce

dans une galette de riz, sur un lit de crudité, au caviar de lentilles vertes au cumin

Nem revisité végétalien 4€95 pièce

dans une galette de riz, doublé d'une feuille de chou frisé blanchi, crème de tofu confit, recette Victor

Gougère végétarien par 6 pièces 2€20 pièce

un grand classique, ici présenté avec des produits d'une grande qualité : pâte à chou au comté, surmonté d'olives noires

Plats Cuisinés

Hors d'oeuvre - Plats à partager

Fondant de légume au comté et polenta *végétarien* environ 320g 12€20

*création maison, flan de légume revisité pour un rendu extrêmement fondant
peut être servi froid, tiède ou chaud*

Quiches salées *végétarien* complète environ 1600g 39€00

montée sur une pâte brisée réalisée à la farine de froment demi-complète et de beurre cru du haut-Doubs, poêlée de légume, appareil à crème prise au fromage frais

Plats individuels

Risotto cremosso aux champignon des bois environ 320g 14€50

Ce risotto est préparé de façon traditionnelle sur la base d'un riz pilaf aux bouillon de légumes allongé de crème fraîche et de parmesan puis associé à une poêlée de champignons de bois (giroles et/ou trompettes suivant disponibilités) végétarien

Lasagnes fondantes *végétarien* environ 280g 10€70

Nos lasagnes en cette saison sont sur la base d'une fondue de poireaux au savagnin cuite au chaudron, chèvre fermier frais et sauce Mornay aux champignons blonds

Curry végétal de lentillons *végétalien* environ 320g 10€20

lentillons et curcuma frais rôti façon pilaf et infusion d'épices douces (coriandre, cumin, canelle...) et de gingembre, accompagné de riz Camargue au thym et à l'aïl et d'une poêlée de légumes

Crumble végétal *végétalien* environ 320g 13€00

aux légumes poêlés séparément, tofu mariné confit sous une croûte savoureuse et légère (sans gluten) aux farines de riz et de lupin et aux éclats d'amande

Desserts

Financier aux noisettes 3€00

Moelleux amande orange 4€90

gâteau extrêmement moelleux et léger grâce aux carottes conjuguées aux amandes, légère saveur d'orange confite, nappage façon cheese cake

Crumble de fruits frais au poids, environ 120g 3€30

pommes et poires fondantes, croute à la farine de petit épeautre et beurre cru

Lingot extrême chocolat 4€40

se situe entre fondant et truffe, ce lingot est réalisé sur la base d'une ganache au beurre cru et de chocolat 100% cacao

Délice végétal coco citron 4€20

émulsion noix de coco et citron aux noix de cajou sur un fond de dattes fraîches et noix

COMMANDE DE NOEL dès maintenant

A RETIRER jusqu'au lundi 24 matin